

COB8S39Z  
EOB8S39X  
EOB8S39Z  
KOBBS39X  
LOB8S39Z



<b>PL</b>	Piekarnik	Instrukcja obsługi	2
<b>RU</b>	Духовой шкаф	Инструкция по эксплуатации	50
<b>UK</b>	Духова шафа	Інструкція	99

# MYŚLIMY O TOBIE

---

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

---

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

---

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>3</b>	<b>3. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>10</b>
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	4	3.1 Ogólne informacje.....	10
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4	3.2 Akcesoria.....	10
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>6</b>	<b>4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA.....</b>	<b>11</b>
2.1 Instalacja.....	6	4.1 Panel sterowania.....	11
2.2 Podłączenie elektryczne.....	7	4.2 Wyświetlacz.....	12
2.3 Sposób używania.....	7	<b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>13</b>
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	8	5.1 Czyszczenie wstępne .....	14
2.5 Pieczenie parowe.....	8	5.2 Pierwsze połączenie.....	14
2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	9	5.3 Wstępne nagrzewanie.....	14
2.7 Serwis.....	9	5.4 Jak ustawić: Twardość wody.....	14
2.8 Utylizacja.....	9	<b>6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>15</b>
		6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia.....	15

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

6.2 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego.....	16	11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	35
6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	18	11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie.....	35
6.4 Funkcje pieczenia.....	18	11.6 Przypomnienie o odkamienianiu.....	36
6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	21	11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie.....	36
7. FUNKCJE ZEGARA.....	22	11.8 Przypomnienie o osuszeniu.....	37
7.1 Opis funkcji zegara.....	22	11.9 Sposób użycia: Osuszanie.....	37
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	22	11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika.....	37
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	24	11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	38
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	24	11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie.....	39
8.2 Termosonda.....	25	12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	40
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	27	12.1 Co zrobić, gdy.....	40
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	27	12.2 Jak postępować: Kody błędów.....	41
9.2 Blokada panelu.....	27	12.3 Dane serwisowe.....	42
9.3 Automatyczne wyłączenie.....	27	13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	42
9.4 Wentylator chłodzący.....	28	13.1 Informacje o produkcie i Karta produktu*.....	42
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	28	13.2 Oszczędzanie energii.....	43
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.....	28	14. STRUKTURA MENU.....	44
10.2 Termoobieg wilgotny.....	28	14.1 Menu.....	44
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	29	14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	44
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	30	14.3 Podmenu: Opcje.....	45
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	33	14.4 Podmenu: Konfiguracja.....	45
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia.....	33	14.5 Podmenu opcji: Serwis.....	46
11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach.....	34	15. TO PROSTE!.....	46
11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe.....	34	16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....	48
		17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	49

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach,

gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy 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 odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

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

Wkręty mocujące

4x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.5 Pieczenie parowe



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:



# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja



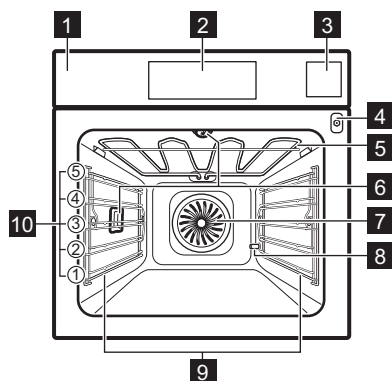
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje

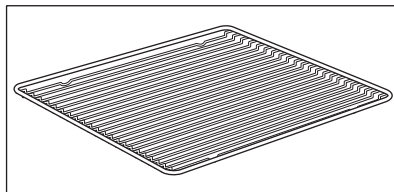


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szufłada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

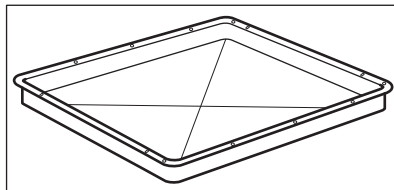
#### Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



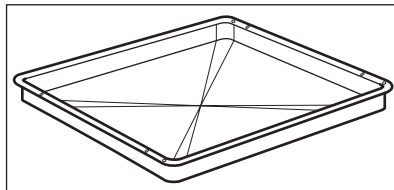
#### Błacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



#### Głęboka blacha

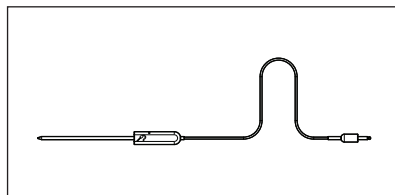
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

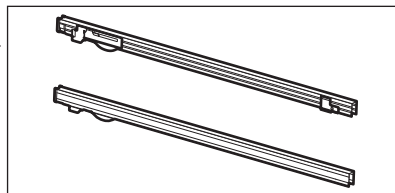
## Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



## Prowadnice teleskopowe

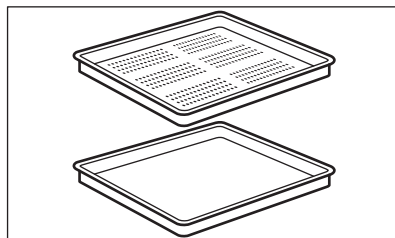
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



## Zestaw do gotowania na parze

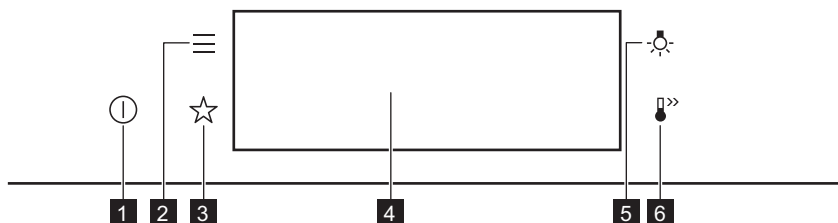
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

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



## 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA




### 4.1 Panel sterowania



<b>1</b>	Włączone / Wyłączone	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
<b>2</b>	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

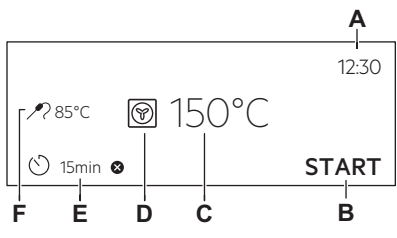
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

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

## 4.2 Wyświetlacz





	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.
	Jeśli urządzenie nie będzie używane przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
	Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




 <p>The diagram shows a control panel with the following elements: A digital display showing '12:30' at the top right. Below it, a temperature indicator shows '85°C' with a thermometer icon and a timer icon showing '15min'. To the right, another temperature indicator shows '150°C' with a thermometer icon. A 'START' button is located at the bottom right. Labels A through F are placed around the panel: A points to the digital display, B points to the START button, C points to the 150°C indicator, D points to the 150°C thermometer icon, E points to the 15min timer icon, and F points to the 85°C thermometer icon.</p>	<p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. Aktualna godzina</li><li>B. START/STOP</li><li>C. Temperatura</li><li>D. Funkcje pieczenia</li><li>E. Timer</li><li>F. Termosonda (tylko wybrane modele)</li></ul>
---	--

## Wskaźniki na wyświetlaczu



Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

 <p>Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.</p>	 <p>Powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	 <p>Anulowanie ostatniej czynności.</p>	 <p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p>
---	---	--	--

**Wskaźniki Alarm dźwiękowy** – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 <p>Funkcja jest włączona.</p>	 <p>Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p>	 <p>Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p>
---	---	--

## Wskaźniki timera

 <p>Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.</p>	 <p>Anulowanie ustawienia.</p>
---	---

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM






### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

## 5.1 Czyszczenie wstępne





		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	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 Wstępne nagrzewanie

	<b>Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.</b>
<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
<b>Krok 3</b>	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.	

## 5.4 Jak ustawić: Twardość wody

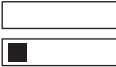



Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

			
---	---	---	---

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

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

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

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

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia


<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.

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


**Można użyć skrótu!**



## 6.2 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.	
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego.	
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.	
<b>Krok 4</b>	Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.	
<b>Para do gotowania na parze</b> 50 - 100 °C		Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
<b>Para do duszenia</b> 105 - 130 °C		Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casseroles.



<p><b>Para do zapiekania</b> 135 - 150 °C</p>	<p>Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.</p>
<p><b>Para do pieczenia</b> 155 - 230 °C</p>	<p>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.</p>
<p><b>Krok 5</b></p>	<p>Nacisnąć: OK.</p>
<p><b>Krok 6</b></p>	<p>Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.</p>
<p><b>Krok 7</b></p>	<p>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.</p> <div data-bbox="211 890 1028 1034" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p> </div>
<p><b>Krok 8</b></p>	<p>Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.</p>
<p><b>Krok 9</b></p>	<p>Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>
<p><b>Krok 10</b></p>	<p>Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.</p>
<p><b>Krok 11</b></p>	<p>Wyłączyć piekarnik.</p>
<p><b>Krok 12</b></p>	<p>Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, Opróżnianie zbiornika.</p>

<b>Krok 13</b>	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.
----------------	--

**Można użyć skrótu!**



## 6.3 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:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

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








<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
<b>Krok 4</b>	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: START .

**Można użyć skrótu!**




## 6.4 Funkcje pieczenia








## STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="174 360 219 379">Grill</p>	Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.
 <p data-bbox="143 480 253 499">Turbo grill</p>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <p data-bbox="135 600 260 619">Termoobieg</p>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 <p data-bbox="107 719 285 738">Potrawy mrożone</p>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <p data-bbox="101 839 291 887">Górna/dolna grzałka</p>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <p data-bbox="124 983 271 1002">Funkcja Pizza</p>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <p data-bbox="124 1102 271 1121">Grzałka dolna</p>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.


## SPECJALNE







Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="115 1359 282 1378">Pasteryzowanie</p>	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 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 przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

## PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Steamify	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.

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

## 6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014 dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodnie z normą:

IEC/EN 60350-1

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

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


## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.


### 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara


Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

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

Można użyć skrótów!




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

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

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

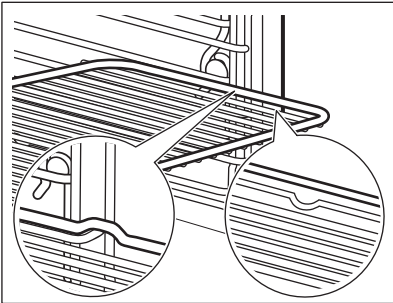
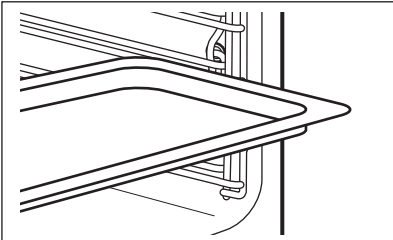
# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Jak zmienić ustawienia timera	
<b>Krok 1</b>	Nacisnąć: 
<b>Krok 2</b>	Ustawić wartość dla timera.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

## 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 8.1 Wkładanie akcesoriów

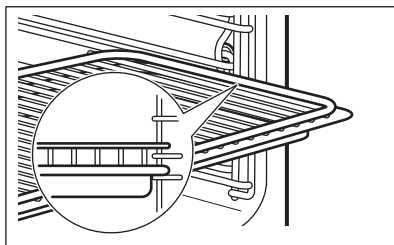
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

<p><b>Ruszt:</b> Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.</p>	
<p><b>Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:</b> Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	



## Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głę- boka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



## 8.2 Termosonda

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

### Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

°C	🔑
Temperatura piekarnika: minimum 120°C.	Temperatura wewnątrz produktu

### Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

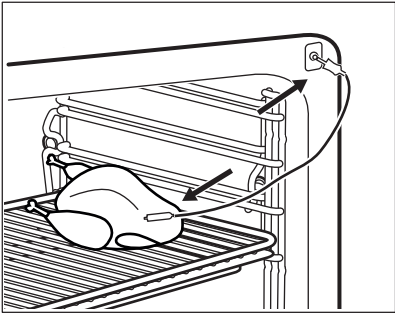
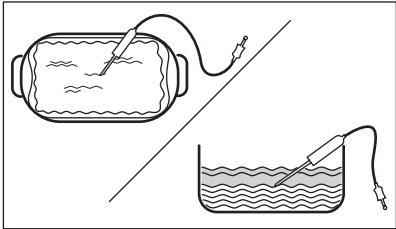


Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

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

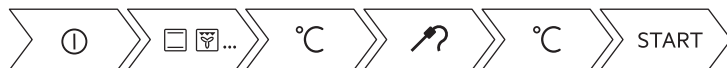
## Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

<p>Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.</p>	<p>Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.</p>
	
<b>Krok 4</b>	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
<b>Krok 5</b>	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:</li><li>• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li><li>• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
<b>Krok 8</b>	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
<b>Krok 9</b>	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div data-bbox="213 1347 1028 1461"> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>

Można użyć skrótu!



## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

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

<b>Krok 1</b>	Włącz urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: . Wybrać: Ulubione.
<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć <b>+</b> , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk <b>OK</b> .
<p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p>	

### 9.2 Blokada panelu



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

<b>Krok 1</b>	Włącz urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 3</b>	,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

### 9.3 Automatyczne wyłączenie

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

# WSKAZÓWKI I PORADY

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


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

## 9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy 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


<p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p> <p>Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.</p>

## 10.2 Termoobieg wilgotny





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

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35

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

## 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







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







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

## 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach</b>				
		 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1





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



## PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

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



## PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

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



**GRILL**



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5

Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu

Grill

24 - 30

4

## Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.



Ustawić temperaturę na 100°C.



Naczynie  
(Gastro-  
norm)



(kg)



(min)



Brokuły, wstępnie 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.



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



## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE




### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

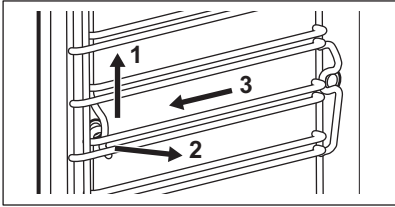
### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 <b>Środki czy- szące</b>	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.
 <b>Codzienne użytkowanie</b>	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.

 <p><b>Aksesoria</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

## 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach


Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

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

## 11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

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

<b>Krok 1</b>	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.	
<b>Krok 2</b>	Wybrać: Menu / Czyszczenie.	
<b>Funkcja</b>	<b>Opis</b>	<b>Czas</b>
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min

Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
<b>Krok 4</b>	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 zacząć, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

<b>Czas trwania pierwszej części:</b> ok. 100 min	
<b>Krok 1</b>	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
<b>Krok 2</b>	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
<b>Krok 3</b>	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

<b>Krok 5</b>	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
<b>Krok 6</b>	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.
<b>Czas trwania drugiej części:</b> ok. 35 min	
<b>Krok 7</b>	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
<b>Krok 8</b>	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.
❗ 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.

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

## 11.8 Przypomnienie o osuszeniu

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

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

## 11.9 Sposób użycia: Osuszanie


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

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

## 11.10 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.
<b>Krok 1</b>	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

<b>Krok 2</b>	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika. Czas trwania: 6 minut
<b>Krok 3</b>	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
<b>Krok 4</b>	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.



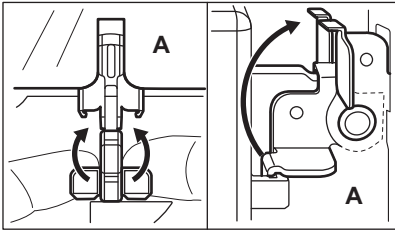
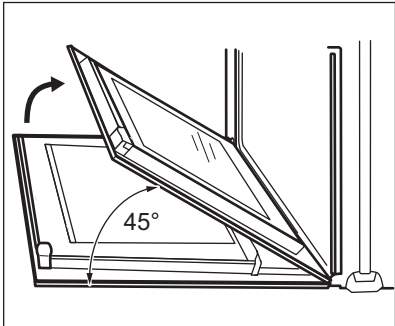
### **OSTRZEŻENIE!**

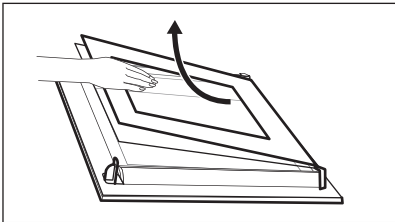
Drzwi są ciężkie.



### **UWAGA!**

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

<b>Krok 1</b>	Całkowicie otworzyć drzwi.	
<b>Krok 2</b>	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
<b>Krok 3</b>	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 45°). Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	

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

## 11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie



### OSTRZEŻENIE!

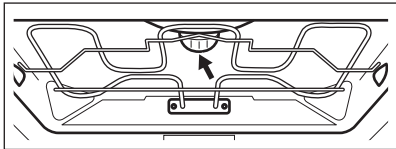
Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

## Oświetlenie

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

## Lampa boczna

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




## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW






### OSTRZEŻENIE!




Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

	Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się		
	Możliwa przyczyna		Środek zaradczy
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.		Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.	





 <b>Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić zegar. Szczegółowe informacje podano w rozdziale Funkcje zegara Ustawianie. Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie Blokada uruchomienia jest włączone.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

 <b>Podzespoły</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



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

## 12.2 Jak postępować: Kody błędów

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

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
F111 – nieprawidłowe podłączenie Termosonda do gniazda.	Podłącz Termosonda dokładnie do gniazda.

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	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	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg
	LOB8S39Z	36.0 kg

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

## 13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona. Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

### Pieczenie z termoobiegiem

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

### Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji urządzenia, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

# STRUKTURA MENU

---

## 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.

## Termoobiegi wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

## 14. STRUKTURA MENU

---

### 14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	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.

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

## 14.4 Podmenu: Konfiguracja

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

# TO PROSTE!

---

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.

## 14.5 Podmenu opcji: Serwis

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






# 15. TO PROSTE!


---


### Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

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

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




 Włączone / Wyłączone	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP
--	---	---	--	---	-----------------

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia				
Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać: ①.	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączanie 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
① - naciśnij, aby włączyć urządzenie.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	°C - ustawić temperaturę.	OK — naciśnąć, aby potwierdzić.	START — naciśnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Gotowanie na parze – Steamify			
Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.			
Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

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

Jak szybko przyrządzać potrawy				
Gotowanie wspomaga- ne	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
		Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia	
<b>10% — wykończenie potrawy</b> Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć <b>+1 min.</b>

Czyszczenie urządzenia za pomocą funkcji czyszczenia parowego		
<b>Krok 1</b> Nacisnąć: 	<b>Krok 2</b> Nacisnąć: 	<b>Krok 3</b> Wybrać tryb:
<b>Czyszczenie parowe</b>	Czyszczenie lekkich zabrudzeń	
<b>Czyszczenie parowe plus</b>	Dokładne czyszczenie.	
<b>Odkamienianie</b>	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia	
<b>Płukanie</b>	Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych	

## 16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

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

### Jak ustawić: Funkcje pieczenia



### Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego





## Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



## Jak ustawić: Czas pieczenia



## Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia





## Jak anulować: Ustawianie timera



## Obsługa urządzenia: Termosonda



## 17. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

# МЫ ДУМАЕМ О ВАС

---

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

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



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



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

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

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ


---

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>51</b>	<b>3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....</b>	<b>58</b>
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	52	3.1 Общий обзор.....	58
1.2 Общая безопасность.....	53	3.2 Аксессуары.....	58
<b>2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>54</b>	<b>4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА.....</b>	<b>59</b>
2.1 Установка.....	54	4.1 Панель управления.....	59
2.2 Подключение к электросети.....	55	4.2 Дисплей.....	60
2.3 Использование.....	56	<b>5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....</b>	<b>61</b>
2.4 Уход и чистка.....	57	5.1 Первоначальная очистка .....	62
2.5 Приготовление на пару.....	57	5.2 Первое подключение.....	62
2.6 Внутреннее освещение.....	57	5.3 Первый разогрев.....	62
2.7 Сервис.....	57	5.4 Способ настройки: Жесткость воды.....	62
2.8 Утилизация.....	57		

<b>6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....</b>	<b>63</b>	<b>11.3</b> Применение: Очистка паром.....	<b>82</b>
<b>6.1</b> Способ настройки: Режимы		<b>11.4</b> Напоминание О Чистке.....	<b>83</b>
нагрева.....	<b>64</b>	<b>11.5</b> Применение: Удаление	
<b>6.2</b> Способ настройки: Steamify -		накипи.....	<b>83</b>
Режимы нагрева с паром.....	<b>64</b>	<b>11.6</b> Напоминание о необходимости	
<b>6.3</b> Способ настройки: Помощь в		удаления накипи.....	<b>84</b>
Приготовлении.....	<b>66</b>	<b>11.7</b> Применение: Ополаскивание.....	<b>85</b>
<b>6.4</b> Режимы нагрева.....	<b>67</b>	<b>11.8</b> Напоминание о сушке.....	<b>85</b>
<b>6.5</b> Примечания к функции: Влажная		<b>11.9</b> Применение: Сушка.....	<b>85</b>
конвекция.....	<b>69</b>	<b>11.10</b> Применение: Опустошение	
<b>7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....</b>	<b>70</b>	резервуара.....	<b>86</b>
<b>7.1</b> Описание функций часов.....	<b>70</b>	<b>11.11</b> Извлечение и установка:	
<b>7.2</b> Способ настройки: Функции		Дверца.....	<b>86</b>
часов.....	<b>70</b>	<b>11.12</b> Замена лампы освещения.....	<b>88</b>
<b>8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....</b>	<b>72</b>	<b>12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ</b>	
<b>8.1</b> Установка принадлежностей.....	<b>72</b>	<b>НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>	<b>89</b>
<b>8.2</b> Термошуп.....	<b>73</b>	<b>12.1</b> Что делать, если.....	<b>89</b>
<b>9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>75</b>	<b>12.2</b> Управление: Коды ошибок.....	<b>90</b>
<b>9.1</b> Сохранение: Любимые		<b>12.3</b> Данные о техническом	
программы.....	<b>75</b>	обслуживании.....	<b>90</b>
<b>9.2</b> Блокировка кнопок.....	<b>75</b>	<b>13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ</b>	
<b>9.3</b> Автоматическое отключение.....	<b>76</b>	<b>ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....</b>	<b>90</b>
<b>9.4</b> Вентилятор охлаждения.....	<b>76</b>	<b>13.1</b> Информация об изделии и	
<b>10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....</b>	<b>76</b>	Технический лист с информацией об	
<b>10.1</b> Рекомендации по		изделии.....	<b>90</b>
приготовлению.....	<b>76</b>	<b>13.2</b> Экономия электроэнергии.....	<b>91</b>
<b>10.2</b> Влажная конвекция.....	<b>76</b>	<b>14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>	<b>92</b>
<b>10.3</b> Влажная конвекция —		<b>14.1</b> Меню.....	<b>92</b>
рекомендуемые аксессуары.....	<b>77</b>	<b>14.2</b> Подменю для: Очистка.....	<b>93</b>
<b>10.4</b> Таблицы приготовления для		<b>14.3</b> Подменю для: Опции.....	<b>93</b>
тестирующих организаций.....	<b>78</b>	<b>14.4</b> Подменю для: Настройка.....	<b>94</b>
<b>11. УХОД И ОЧИСТКА.....</b>	<b>81</b>	<b>14.5</b> Подменю для: Сервис.....	<b>95</b>
<b>11.1</b> Примечание по очистке.....	<b>81</b>	<b>15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....</b>	<b>95</b>
<b>11.2</b> Снятие: Направляющие для		<b>16. ПРОБУЙТЕ!.....</b>	<b>97</b>
противней.....	<b>82</b>	<b>17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....</b>	<b>98</b>

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту

Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

## **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

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

## 1.2 Общая безопасность

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

# УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.



### **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!**

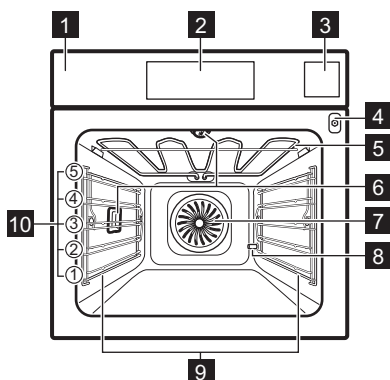
Существует опасность травмы или удушья.

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор

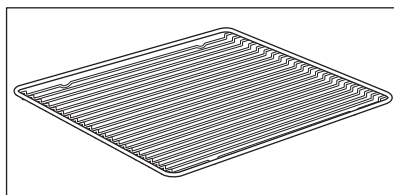


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съемная опора противня
- 10 Положения противня

### 3.2 Аксессуары

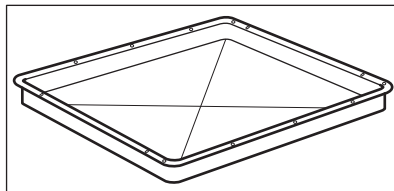
#### Решетка

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



#### Эмалированный противень

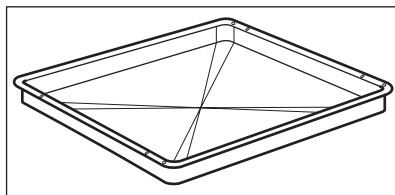
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



# ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

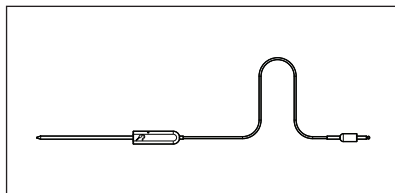
## Глубокий эмалированный противень для гриля

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



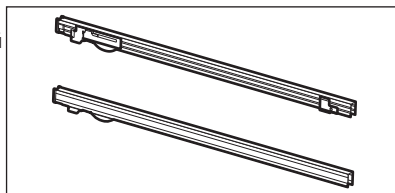
## Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



## Телескопические направляющие

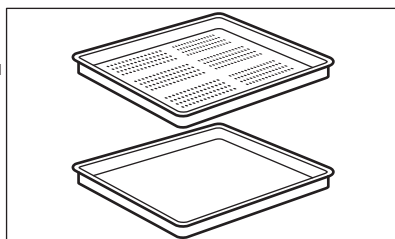
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



## Набор противней для приготовления на пару

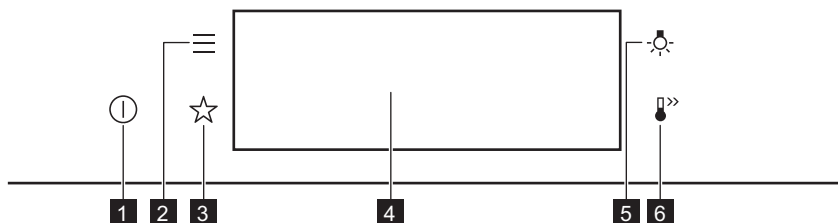
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

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



## 4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Панель управления

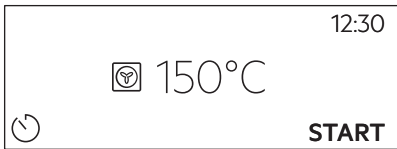
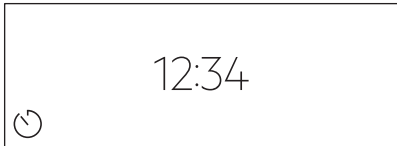


# ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

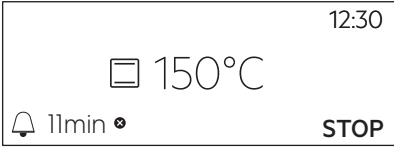
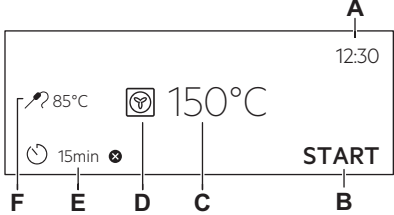
<b>1</b>	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
<b>2</b>	Меню	Содержит список функций прибора.
<b>3</b>	Любимые программы	Список любимых настроек.
<b>4</b>	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
<b>5</b>	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
<b>6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

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

## 4.2 Дисплей





	После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой.
	Если не воспользоваться прибором в течение 2 минут, дисплей переключается в режим ожидания.

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

	<p>В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.</p>
	<p>Дисплей с набором кнопок.          А. Установка Времени Суток          В. ПУСК/СТОП          С. Температура          D. Режимы нагрева          E. Таймер          F. Термощуп (только в ряде моделей)</p>

## 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.
--	--	--	--

Индикаторы функции **Звуковой сигнал**. — по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.

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

## Индикаторы таймеров

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




## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.





## 5.1 Первоначальная очистка

		
<b>Шаг 1</b>	<b>Шаг 2</b>	<b>Шаг 3</b>
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.	Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.	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 Первый разогрев

 <b>Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.</b>	
<b>Пункт 1</b>	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
<b>Пункт 2</b>	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
<b>Пункт 3</b>	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.	

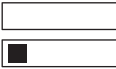



## 5.4 Способ настройки: Жесткость воды

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

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

			
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.	Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.
<p> Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.</p> <p>Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.</p>			

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

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

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

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.


## 6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

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


**Пробуйте!**



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

<b>Шаг 1</b>	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.	
<b>Шаг 2</b>	Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром.	
<b>Шаг 3</b>	Нажмите: <b>OK</b> . На дисплее отобразятся настройки температуры.	
<b>Шаг 4</b>	Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.	
<b>На пару</b> 50–100°C	Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.	



<p><b>Тушение (с паром)</b> 105–130°C</p>	<p>Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.</p>
<p><b>Запекание (с паром)</b> 135–150°C</p>	<p>Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и graten. 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.</p>
<p><b>Жарка и выпечка (с паром)</b> 155–230°C</p>	<p>Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, graten, 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.</p>
<p><b>Шаг 5</b></p>	<p>Нажмите: <b>OK</b>.</p>
<p><b>Шаг 6</b></p>	<p>Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.</p>
<p><b>Шаг 7</b></p>	<p>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> <div data-bbox="210 1050 1028 1217" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.</p> </div>
<p><b>Шаг 8</b></p>	<p>Установите выдвижной резервуар для воды на место.</p>
<p><b>Шаг 9</b></p>	<p>Нажмите <b>START</b>. Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.</p>

<b>Шаг 10</b>	Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.
<b>Шаг 11</b>	Выключите духовой шкаф.
<b>Шаг 12</b>	По окончании приготовления опорожните резервуар для воды. См. главу «Уход и очистка». Опустошение резервуара.
<b>Шаг 13</b>	Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью.

## Пробуйте!



## 6.3 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:

- По весу
- Термощуп

Степень готовности блюда:

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








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

## Срежьте путь!




## 6.4 Режимы нагрева








### СТАНДАРТНЫЕ

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


### ОСОБЫЕ







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

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

## ПАР

Режим нагрева	Применение
 Steamify	Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.

Режим нагрева	Применение
 <p><b>Регенерация</b></p>	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
 <p><b>Хлеб</b></p>	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 <p><b>Подготовка теста</b></p>	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 <p><b>Влажный пар</b></p>	Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару
 <p><b>Интенсивный пар</b></p>	Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.
 <p><b>Горячий пар (25%)</b></p>	Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

## 6.5 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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 действи	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить.


### 7.2 Способ настройки: Функции часов


Настройка часов	
Шаг 1	Нажмите Установка Времени Суток.
Шаг 2	Установите время. Нажмите ОК.

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите ОК.

Пробуйте!



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

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

Увеличение заданного времени приготовления	
Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.	
Для увеличения времени приготовления нажмите значок <b>+1min</b> .	

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСССУАРЫ

## Изменение настроек таймера

**Шаг 1** Нажмите .

**Шаг 2** Задайте значение таймера.

**Шаг 3** Нажмите **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

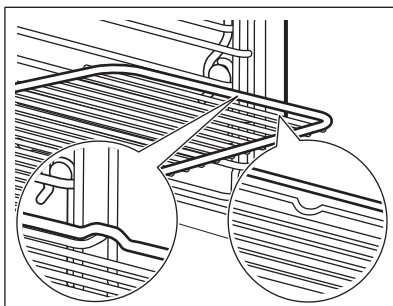
## 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСССУАРЫ

### 8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

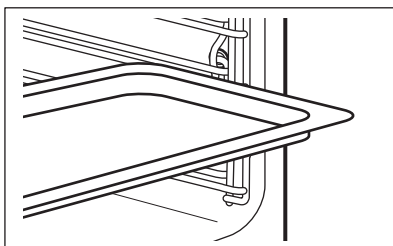
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими.



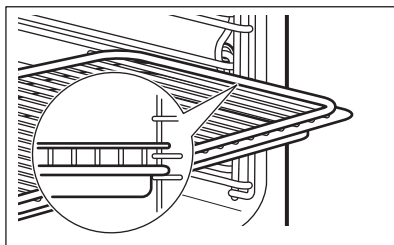
#### Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.





**Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:**  
Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



## 8.2 Термощуп

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

**Необходимо установить два значения температуры:**

$^{\circ}\text{C}$ Температура духового шкафа: минимум 120°C.	 Температура внутри продукта.
--	---

**Для получения наилучших результатов:**

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Не используйте при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления должен оставаться в продукте.
---	---	--

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

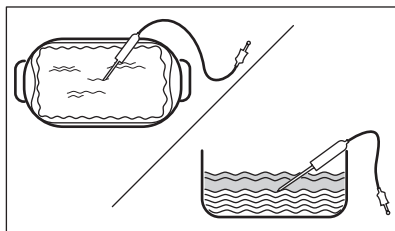
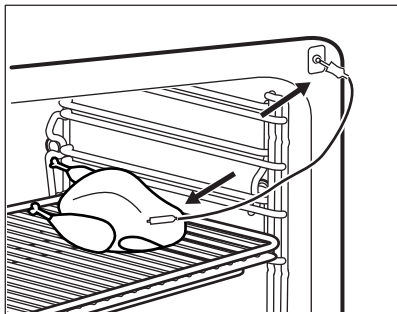
## Применение: Термощуп

<b>Шаг 1</b>	Включите духовой шкаф.
<b>Шаг 2</b>	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
<b>Шаг 3</b>	Вставьте: Термощуп.
<b>Мясо, птица и рыба</b>	<b>Запеканки</b>

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

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

Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.



## Шаг 4

Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа.  
На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.

## Шаг 5

Для установки температуры внутри продукта нажмите .

## Шаг 6

Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:


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

## Шаг 7

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

## Шаг 8

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

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



Действуйте аккуратно!



## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



### 9.1 Сохранение: Любимые программы

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

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

### 9.2 Блокировка кнопок



Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

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

Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.

## 9.3 Автоматическое отключение

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

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

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

## 9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы 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 проверьте 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







# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ







Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см
------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

## 10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

### Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

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





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



## ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит








Используйте третье положение противня.

		 (°C)	 (мин)
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	160	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30



## ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	35 - 50	1 / 4

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ







## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

		 (мин)	
Тосты	Гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4







## Информация для испытательных организаций

Испытания на работоспособность: Влажный пар.








Испытания согласно IEC 60350.



Установите температуру 100°C.

	 Контейнер (Gastronorm )	 (кг)		 (мин)	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9	Установите эмалированный противень на первый уровень.



 Установите температуру 100°C.					
	 Контейнер (Gastronorm )	 (кг)		 (мин)	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Горох, замороженный	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	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

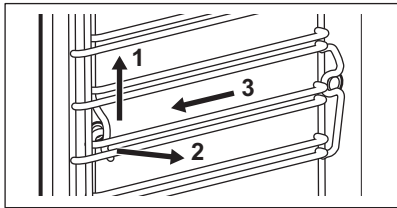
 <b>Чистящие средства</b>	Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.

 <p><b>Ежедневное использование</b></p>	<p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p>
	<p>Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.</p>

 <p><b>Аксессуары</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>


## 11.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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

## 11.3 Применение: Очистка паром

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

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

### По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	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

<b>Шаг 1</b>	Установите сотейник на первый уровень.
<b>Шаг 2</b>	Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.
<b>Шаг 3</b>	Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
<b>Шаг 4</b>	Выберите: Меню / Очистка.
<b>Шаг 5</b>	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.
<b>Шаг 6</b>	По окончании первого этапа опорожните сотейник и установите его на первый уровень.
<b>Продолжительность второго этапа — около 35 мин</b>	
<b>Шаг 7</b>	Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
<b>Шаг 8</b>	По окончании работы функции извлеките сотейник.
<p><b>i</b> Во время работы данной функции лампа освещения не горит.</p>	

### По окончании удаления накипи:

Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.
<p><b>i</b> Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.</p>		


## 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.

<b>Шаг 1</b>	Установите сотейник на первый уровень.
<b>Шаг 2</b>	Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
<b>Шаг 3</b>	Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин
<b>Шаг 4</b>	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
<b>Шаг 5</b>	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 дисплее выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

## 11.9 Применение: Сушка

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


<b>Пункт 1</b>	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
<b>Пункт 2</b>	Извлеките все аксессуары.

<b>Пункт 3</b>	Выберите меню Очистка / Сушка.
<b>Пункт 4</b>	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.

<b>Шаг 1</b>	Установите сотейник на первый уровень.
<b>Шаг 2</b>	Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара. Продолжительность: 6 мин
<b>Шаг 3</b>	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
<b>Шаг 4</b>	По окончании работы функции извлеките сотейник.
<p> Во время работы данной функции лампа освещения не горит.</p>	

## 11.11 Извлечение и установка: Дверца

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



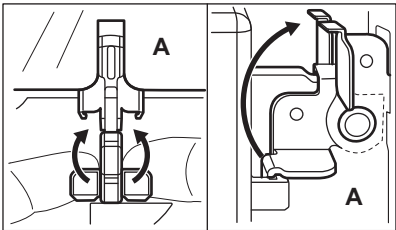
### ВНИМАНИЕ!

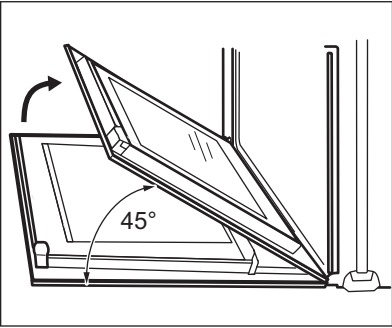
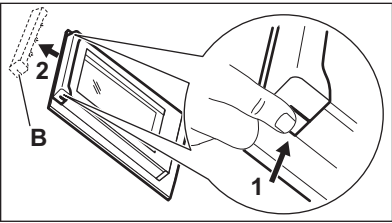
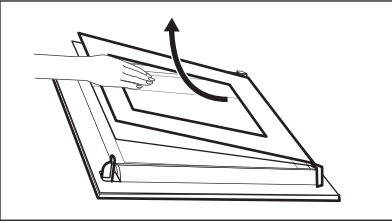
Дверца имеет большой вес.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

<b>Шаг 1</b>	Полностью откройте дверцу.	
<b>Шаг 2</b>	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.	

<p><b>Шаг 3</b></p>	<p>Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 45°). 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.</p>	
<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p><b>Шаг 5</b></p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p><b>Шаг 6</b></p>	<p>Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.</p>	
<p><b>Шаг 7</b></p>	<p>Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p><b>Шаг 8</b></p>	<p>Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.</p>	
<p><b>Шаг 9</b></p>	<p>Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.</p>	

## 11.12 Замена лампы освещения



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

### Перед заменой лампы:

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

### Верхняя лампа

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

### Боковая лампа

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






## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ






### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

 <b>Прибор не включается или не нагревается</b>	
 <b>Возможная причина</b>	 <b>Способ устранения</b>
Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
Не установлено время.	Установите текущее время. Для получения дополнительной информации см. главу <b>Функции часов</b> , раздел <b>Настройка функции: Функции часов</b> .
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.
На приборе включена функция <b>Защита детей</b> .	См. главу <b>«Меню»</b> , подменю: <b>Опции</b> .



 <b>Компоненты</b>	
 <b>Описание</b>	 <b>Способ устранения</b>
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу <b>«Уход и очистка»</b> , раздел <b>«Замена лампы»</b> .

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

## 12.2 Управление: Коды ошибок

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

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

 Код и описание	 Способ устранения
F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.	Включите и выключите прибор.

## 12.3 Данные о техническом обслуживании

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 13.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
---------------	------------

Модель	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098	
Индекс энергетической эффективности (EEI <sub>cavity</sub> )	61.9	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECElectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	70 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	COB8S39Z	36.0 кг
	EOB8S39X	36.0 кг
	EOB8S39Z	36.0 кг
	KOBBS39X	36.0 кг
	LOB8S39Z	36.0 кг

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

## 13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

# СТРУКТУРА МЕНЮ

---

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**

В ряде функций прибора при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения 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 выберите 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

Нажмите , чтобы открыть 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.

Элемент меню		Применение
Настройки	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.
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.

# СТРУКТУРА МЕНЮ

---

Подменю	Применение
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	Уменьшение времени 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: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

## 14.5 Подменю для: Сервис






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

## 15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!




### Перед первым использованием необходимо настроить:

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



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

 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: 	 ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана.	 — нажмите и удерживайте , пока прибор не выключится.		



# ПРОЦЕ ПРОСТОГО!

Начните приготовление				
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите , чтобы включить прибор.	 ... - выберите режим нагрева.	 — установите температуру .	ОК - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

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

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

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

Выполните очистку прибора паром		
Шаг 1 Нажмите: 	Шаг 2 Нажмите: 	Шаг 3 Выберите режим:



Выполните очистку прибора паром	
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. ПРОБУЙТЕ!

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

**Способ настройки: Режимы нагрева**



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



**Способ настройки: Помощь в Приготовлении**



**Способ настройки: Время приготовления**



**Установка отсрочки начала и окончания приготовления**



# ПРОБУЙТЕ!

---

## Отмена установленного таймера





## Применение: Термощуп



## 17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

---

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место отдельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

# МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

---

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



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

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

---


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

---

<b>1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....</b>	<b>100</b>	<b>4. ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА</b>	<b>108</b>
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб..	101	4.1 Панель керування.....	108
1.2 Загальна безпека.....	101	4.2 Дисплей.....	109
<b>2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b>	<b>103</b>	<b>5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ. 110</b>	
2.1 Встановлення.....	103	5.1 Первинне очищення .....	111
2.2 Під'єднання до електромережі..	104	5.2 Перше підключення.....	111
2.3 Користування.....	104	5.3 Попереднє прогрівання.....	111
2.4 Догляд і чищення.....	105	5.4 Налаштування: Жорсткість	
2.5 Приготування на парі.....	106	води.....	111
2.6 Внутрішня підсвітка.....	106	<b>6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....</b>	<b>112</b>
2.7 Сервіс.....	106	6.1 Налаштування: Функції нагріву. 112	
2.8 Утилізація.....	106	6.2 Налаштування: Steamify - Функція	
<b>3. ОПИС ВИРОБУ.....</b>	<b>107</b>	нагрівання парою.....	113
3.1 Загальний огляд.....	107		
3.2 Аксесуари.....	107		

6.3	Налаштування: Допомога при готуванні.....	115	11.5	Спосіб використання: Видалення накипу.....	132
6.4	Функції нагрівання.....	115	11.6	Нагадування про видалення накипу.....	133
6.5	Примітки до: Волога конвекція..	118	11.7	Спосіб використання: Полоскання.....	134
7.	<b>ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....</b>	<b>119</b>	11.8	Нагадування про сушіння.....	134
7.1	Опис функцій годинника.....	119	11.9	Спосіб використання: Сушіння.....	134
7.2	Налаштування: Функції годинника.....	119	11.10	Спосіб використання: Спорожнення резервуару.....	134
8.	<b>СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....</b>	<b>121</b>	11.11	Як зняти та встановити: Дверцята.....	135
8.1	Встановлення аксесуарів.....	121	11.12	Як замінити: Лампа.....	137
8.2	Термошуп.....	122	12.	<b>УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....</b>	<b>138</b>
9.	<b>ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....</b>	<b>124</b>	12.1	Дії в разі виникнення проблем.....	138
9.1	Як зберегти: Улюблене.....	124	12.2	Як керувати: Коды помилок.....	138
9.2	Блокування функції.....	124	12.3	Дані щодо технічного обслуговування.....	139
9.3	Автоматичне вимикання.....	124	13.	<b>ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....</b>	<b>139</b>
9.4	Вентилятор охолодження.....	125	13.1	Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу.....	139
10.	<b>ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....</b>	<b>125</b>	13.2	Енергозбереження.....	140
10.1	Рекомендації щодо приготування.....	125	14.	<b>СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>	<b>141</b>
10.2	Волога конвекція.....	125	14.1	Меню.....	141
10.3	Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	126	14.2	Підменю для: Очищення.....	141
10.4	Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	127	14.3	Підменю для: Опції.....	142
11.	<b>ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....</b>	<b>130</b>	14.4	Підменю для: Установка.....	143
11.1	Примітки щодо чищення.....	130	14.5	Підменю для: Сервіс.....	143
11.2	Як зняти: Опорні рейки.....	131	15.	<b>ЦЕ ЛЕГКО!.....</b>	<b>143</b>
11.3	Як користуватися: Чищення парою.....	131	16.	<b>ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!.....</b>	<b>145</b>
11.4	Нагадування про очищення.....	132	17.	<b>ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....</b>	<b>146</b>

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

---

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

## 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

## 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.

- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що 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 розташований внизу задньої сторони	560x20 мм

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.



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



## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в 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!

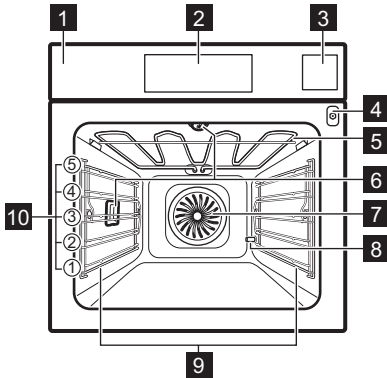
Існує небезпека задушення.

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

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

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд

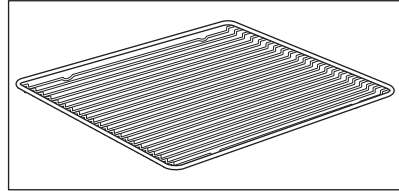


- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Лоток для води
- 4** Гніздо термошупа
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилятор
- 8** Отвір для видалення накипу
- 9** Опорна рейка, знімна
- 10** Рівні полиць

### 3.2 Аксесуари

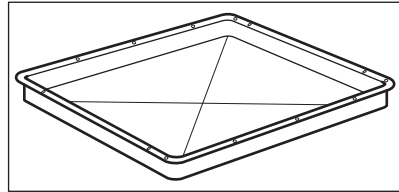
#### Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



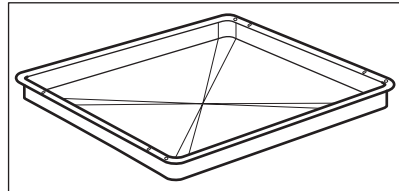
#### Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



#### Деко для гриля/смаження

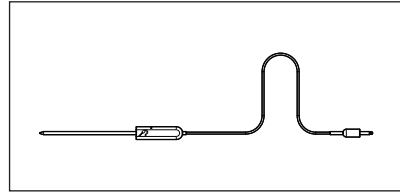
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



# ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

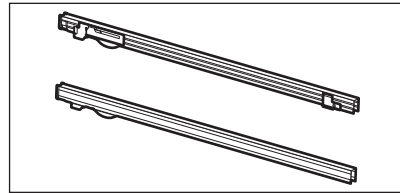
## Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



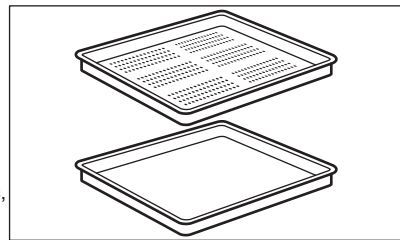
## Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



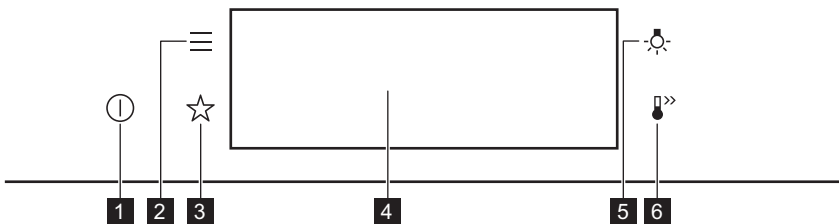
## Паровий комплект

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. ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

### 4.1 Панель керування



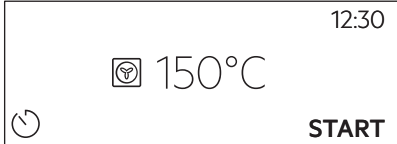
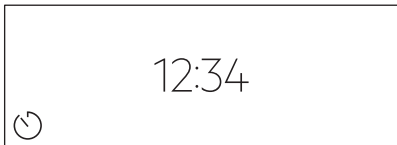

<b>1</b>	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
<b>2</b>	Меню	Перелік функцій приладу.

# ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

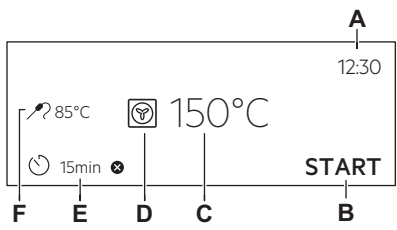
<b>3</b>	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
<b>4</b>	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
<b>5</b>	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
<b>6</b>	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.

 <b>Натисніть</b>	 <b>Перемістіть</b>	 <b>Натисніть і утримуйте</b>
Торкніться поверхні пальцем.	Переміщуйте палець поверхнею.	Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

## 4.2 Дисплей

	Після ввімкнення на дисплеї відображається головний екран із функцією нагріву та температурою за промовчанням.
	Якщо прилад не використовується протягом 2 хвилин, дисплей переходить у режим очікування.
	Під час готування на дисплеї відображаються встановлені функції та інші доступні опції.

# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 <p>A</p> <p>12:30</p> <p>85°C</p> <p>15min</p> <p>150°C</p> <p>START</p> <p>F E D C B</p>	<p>Дисплей із встановленими основними функціями.</p> <p>A. Час доби B. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА C. Температура D. Функції нагріву E. Таймер F. Термощуп (лише для деяких моделей)</p>
---	--

## Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.

<p>OK</p> <p>Підтвердження вибору/налаштування.</p>	<p>&lt;</p> <p>Перехід на один рівень назад у меню.</p>	<p>↶</p> <p>Скасування останньої дії.</p>	<p>⏻</p> <p>Вимкнення та ввімкнення опцій.</p>
---	---	---	--

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

<p>🔔</p> <p>Функцію ввімкнено.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.</p>	<p>🔔</p> <p>Звуковий сигнал вимкнено.</p>
------------------------------------	---	---

## Індикатори таймера

<p>🕒</p> <p>Щоб установити функцію: Відкладений запуск.</p>	<p>⊗</p> <p>Скасування налаштування.</p>
---	--




# 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



## ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.





## 5.1 Первинне очищення

		
<b>Крок 1</b>	<b>Крок 2</b>	<b>Крок 3</b>
Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицок.	Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок 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 Попереднє прогрівання

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


## 5.4 Налаштування: Жорсткість води

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

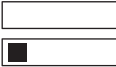



Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.

			
---	---	---	---

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

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

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

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

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

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Налаштування: Функції нагріву

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



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


**Оберіть найлегший спосіб!**



## 6.2 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

<b>Крок 1</b>	Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.	
<b>Крок 2</b>	Натисніть . Встановіть функцію нагрівання паром.	
<b>Крок 3</b>	Натисніть: <b>OK</b> . На дисплеї відображаються налаштування температури.	
<b>Крок 4</b>	Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.	
<b>Пара для пароварки</b> 50–100 °C	Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.	
<b>Пара для тушкування</b> 105–130 °C	Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.	

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

<b>Пара для хрусткої скоринки</b> 135–150 °C	Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і гратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.
<b>Пара для запікання м'яса та випічки</b> 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.
<b>Крок 5</b>	Натисніть: <b>OK</b> .
<b>Крок 6</b>	Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його.
<b>Крок 7</b>	<p>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> <div data-bbox="213 868 1028 1007" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b> Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.</p></div>
<b>Крок 8</b>	Встановіть лоток для води в початкове положення.
<b>Крок 9</b>	Натисніть: <b>START</b> . Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.
<b>Крок 10</b>	Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долейте воду в лоток для води.
<b>Крок 11</b>	Вимкніть духову шафу.
<b>Крок 12</b>	Після закінчення готування злийте воду з лотка для води. Див. розділ «Догляд та очищення», Спорожнення резервуару.

<b>Крок 13</b>	У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духовка шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.
----------------	--

**Оберіть найлегший спосіб!**



## 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:

- Зважувати автоматично
- Термощуп

Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше

<b>Крок 1</b>	Увімкніть духову шафу.
<b>Крок 2</b>	Натисніть:
<b>Крок 3</b>	Натисніть: . Введіть: Допомога при готуванні.
<b>Крок 4</b>	Виберіть страву чи тип продукту.
<b>Крок 5</b>	Натисніть: START .








**Оберіть найлегший спосіб!**




## 6.4 Функції нагрівання








# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

## СТАНДАРТНА


Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для 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 «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).

Функція нагріву	Додаток
 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 відрізнитися 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.

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

## 6.5 Примітки до: Волога конвекція

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

EK/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	Відстежує тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку - можна увімкнути і вимкнути.

### 7.2 Налаштування: Функції годинника



Налаштування годинника	
Крок 1	Натисніть: Час доби.
Крок 2	Встановіть час. Натисніть: ОК.



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

Оберіть найлегший спосіб!



# ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Як обрати опцію закінчення	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть:  .
Крок 5	Натисніть: Закінчення дії.
Крок 6	Оберіть бажані дії: Закінчення дії.
Крок 7	Натисніть: <b>OK</b> . 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: <b>OK</b> . Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як продовжити час готування	
Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.	
Щоби продовжити час готування, натисніть <b>+1 хв</b> .	



## Зміна налаштувань таймера

**Крок 1** Натисніть: 

**Крок 2** Встановіть значення таймера.

**Крок 3** Натисніть: **OK**.

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

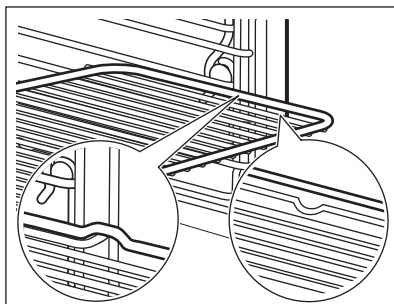
## 8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

### 8.1 Встановлення аксесуарів

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

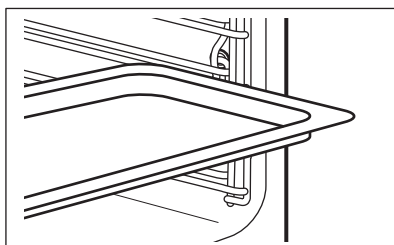
#### Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



#### Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

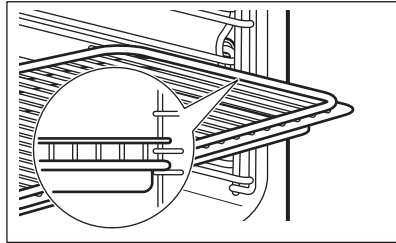


# СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

## Комбінована решітка, Деко для випічки / Глибоке деко:

### Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



## 8.2 Термощуп

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

### Необхідно встановити два значення температури:

°C

Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

### Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

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

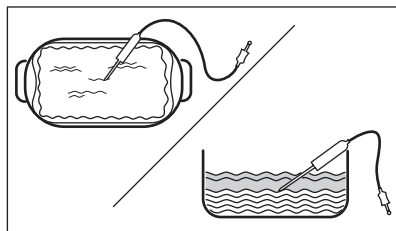
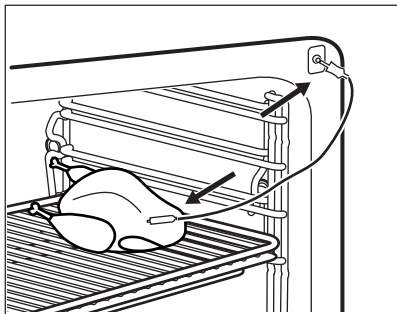
## Спосіб використання: Термощуп

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

# СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.

Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.



**Крок 4** Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

**Крок 5**  — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

**Крок 6**

- • • — 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** Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.

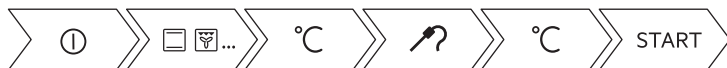


## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

# ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Оберіть найлегший спосіб!



## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 9.1 Як зберегти: Улюблене

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

Крок 1	Увімкніть прилад.
Крок 2	Оберіть бажане налаштування.
Крок 3	Натисніть: . Оберіть: Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
Крок 5	Натисніть +, щоб додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK.
— натисніть, щоб скинути налаштування. — натисніть, щоб скасувати налаштування.	



### 9.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.

Крок 1	Увімкніть прилад.
Крок 2	Установіть функцію підігріву.
Крок 3	,  — натисніть одночасно, щоб увімкнути функцію.
Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.	

### 9.3 Автоматичне вимикання

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

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


Автоматичне вимикання не 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 табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

### 10.2 Волога конвекція

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

# ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

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

## 10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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







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

## 10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

### Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

 <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах</b>				
		 (°C)	 (хв.)	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1

 <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво</b>				
 <b>Ставте посуд на третій рівень полицки.</b>				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	160	20 - 30	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 35	

# ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



## ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво








Ставте посуд на третій рівень полицки.

		 (°C)	 (хв.)
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30



## ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво

		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені па-лички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	35 - 50	1 / 4





**ГРИЛЬ**



Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.



Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.



(хв.)



Грінки

Гриль

1 - 3

5

Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу

Гриль

24 - 30

4

## Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Тестування відповідно до стандарту 60350.



Встановіть температуру 100 °С.



Ємність  
(Gastronorm  
)



(кг)



(хв)



Броколи, попередньо прогрійте порожню духову шафу

1 x 2/3, перфорована

0.3

3

8 - 9

Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.

Броколи, попередньо прогрійте порожню духову шафу

1 x 2/3, перфорована








макс.

3

10 - 11

Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.

# ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

 Встановіть температуру 100 °С.					
	 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.

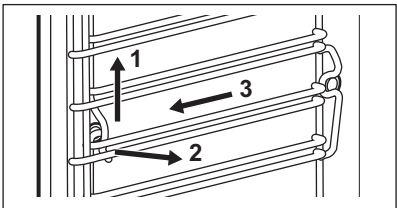
### 11.1 Примітки щодо чищення

 <b>Засоби для чищення</b>	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.
 <b>Щоденне користування</b>	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.

 <p><b>Аксесуари</b></p>	<p>Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.</p>
	<p>Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.</p>

## 11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

<b>Крок 1</b>	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
<b>Крок 2</b>	Обережно потягніть опори полицок вгору і зніміть їх з переднього кріплення.	
<b>Крок 3</b>	Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.	
<b>Крок 4</b>	Витягніть опори із заднього кріплення.	
<p>Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.</p>		

## 11.3 Як користуватися: Чищення паром

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

<b>Крок 1</b>	Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.	
<b>Крок 2</b>	Виберіть: Меню / Очищення.	
<b>Функціональність</b>	<b>Опис</b>	<b>Тривалість</b>

# ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Чищення парою	Легке очищення	30 хв
Чищення парою плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи.	75 хв
<b>Крок 3</b>	Натисніть <b>START</b> . Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.	
<b>Крок 4</b>	Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.	
ⓘ Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається.		

## Після завершення очищення:

Вимкніть духову шафу.	Коли духову шафу охололо, 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 охололо.	Вийміть усі аксесуари.	Переконайтеся, що лоток для води порожній.
--	------------------------	--

### Тривалість першої частини: приблизно 100 хв

<b>Крок 1</b>	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
<b>Крок 2</b>	Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.
<b>Крок 3</b>	Заповніть водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

<b>Крок 4</b>	Виберіть: Меню / Очищення.
<b>Крок 5</b>	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.
<b>Крок 6</b>	Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці.
<b>Тривалість другої частини:</b> приблизно 35 хв	
<b>Крок 7</b>	Заповніть водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
<b>Крок 8</b>	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

### Після завершення видалення накипу:

Вимкніть духову шафу.	Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	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 накип з духової шафи.
Жорстке нагадування	Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються.

## 11.7 Спосіб використання: Полоскання

Перед початком роботи:	
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.

<b>Крок 1</b>	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
<b>Крок 2</b>	Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
<b>Крок 3</b>	Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання. Тривалість: приблизно 30 хв
<b>Крок 4</b>	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
<b>Крок 5</b>	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 Спосіб використання: Сушіння

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

<b>Крок 1</b>	Переконайтеся, що духову шафу холодна.
<b>Крок 2</b>	Вийміть усе приладдя.
<b>Крок 3</b>	Оберіть меню: Очищення / Сушіння.
<b>Крок 4</b>	Дотримуйтеся інструкцій на екрані.

## 11.10 Спосіб використання: Спорожнення резервуару

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

## Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.
--	------------------------

<b>Крок 1</b>	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
<b>Крок 2</b>	Виберіть: Меню / Очищення / Спорожнення резервуару. Тривалість: 6 хв
<b>Крок 3</b>	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
<b>Крок 4</b>	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

ⓘ 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.



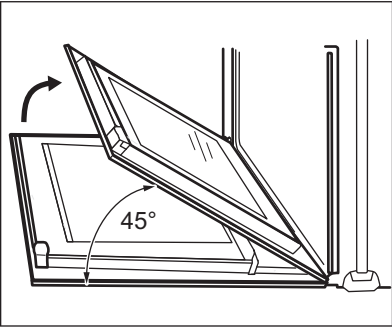
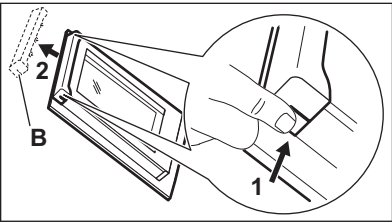
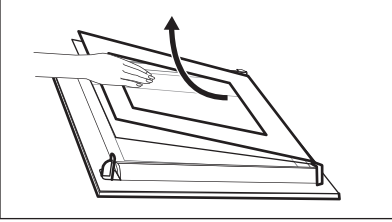
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Дверцята важкі.



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

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

# ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

<b>Крок 3</b>	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 45°). Тримайте дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	
<b>Крок 4</b>	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
<b>Крок 5</b>	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
<b>Крок 6</b>	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.	
<b>Крок 7</b>	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
<b>Крок 8</b>	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
<b>Крок 9</b>	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	



## 11.12 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

### Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

### Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
Крок 2	Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.	
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
Крок 4	Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.	

### Бічна лампа

Крок 1	Зніміть ліву опору для 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. Щоб дізнатися більше, див. Функції годинника розділ «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.

### 12.2 Як керувати: Коды 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	 Спосіб вирішення
F111 — Термошуп неправильно встановлено у гніздо.	Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	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	.....
Код виробу	.....
Серійний номер	.....

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098
Індекс енергоефективності	61.9
Клас енергоефективності	A++

Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	COB8S39Z	36.0 кг
	EOB8S39X	36.0 кг
	EOB8S39Z	36.0 кг
	KOBBS39X	36.0 кг
	LOB8S39Z	36.0 кг

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

## 13.2 Енергозбереження



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

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігривайте 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 активована програма з вибором часу Тривалість, Кінц. час, і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях приладу.

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

Натисніть , щоб відкрити Меню.

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

# СТРУКТУРА МЕНЮ

---

Підменю	Додаток
Спорожнення резервуару	Процедура видалення залишкової води з лотка для води після використання парових функцій.
Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою 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 (Захист від доступу дітей). Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку. Коли цю опцію активовано, ви можете користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочується час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Індикація часу	Увімкнення та вимикання годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

## 14.4 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.

## 14.5 Підменю для: Сервіс






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

## 15. ЦЕ ЛЕГКО!




**Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:**

Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок управл.	Рівень гучності	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

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

## Початок готування

<b>Крок 1</b>	<b>Крок 2</b>	<b>Крок 3</b>	<b>Крок 4</b>	<b>Крок 5</b>
 — натисніть, щоб увімкнути прилад.	 ... — виберіть функцію нагріву.	 — 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.

<b>Пара для пароварки</b>	<b>Пара для тушування</b>	<b>Пара для хрусткої скоринки</b>	<b>Пара для запікання м'яса та випічки</b>
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C



**Дізнайтеся, як готувати швидко**

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



Допомога при готуванні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть:  .	Натисніть:  .	Натисніть:  Допомога при готуванні.	Виберіть страву.

**Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування**

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

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

**Очищення приладу парою**

Крок 1 Натисніть: 	Крок 2 Натисніть: 	Крок 3 Виберіть режим:
<b>Чищення парою</b>		Для легкого очищення.
<b>Чищення парою плюс</b>		Для ретельного очищення.
<b>Видалення накипу</b>		Для очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
<b>Полоскання</b>		Для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

## 16. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

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

**Налаштування: Функції нагріву**



## ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

---

Налаштування: Steamify — Готування з функцією нагріву з використанням пари



Налаштування: Допомога при готуванні



Налаштування: Тривалість приготування



Як відкласти: Початок та завершення готування



Як скасувати: Встановлений таймер





Спосіб використання: Термошуп



## 17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

---

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



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



867371087-C-432022

