

COD8H39Z

EL Οδηγίες Χρήσης | **Φούρνος**

3

UK Инструкция | **Духова шафа**

26



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ / ВСТАНОВЛЕННЯ



Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
www.electrolux.com/support

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	8
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
7. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	13
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	14
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	15
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	17
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	20
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	22
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	23
14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	25

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά

ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα

καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες εγκατάστασης που διατίθενται στον ιστότοπό μας.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.

- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.

- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm ²)
μέγιστο 1380	3x0.75
μέγιστο 2300	3x1
μέγιστο 3680	3x1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Χρησιμοποιείτε γυαλιό και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.

- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Φροντίστε η συσκευή να είναι κρύα. Υπάρχει ο κίνδυνος να σπάσουν τα τζάμια.
- Αντικαστήστε αμέσως τα τζάμια της πόρτας όταν καταστραφούν. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή, η πόρτα είναι βαριά.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Εάν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε

εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για την επίσκεψη της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη

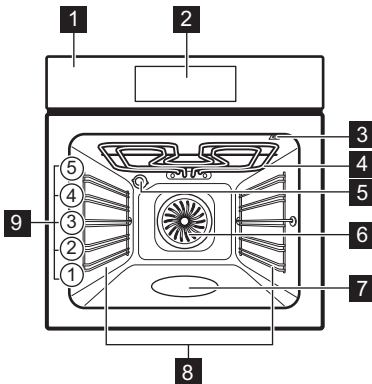
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

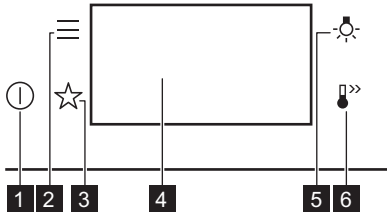
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 4 Θερμαντικό στοιχείο
- 5 Λαμπτήρας
- 6 Ανεμιστήρας
- 7 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 8 Στήριξη σάκας, αφαιρούμενη
- 9 Θέσεις σάκας

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

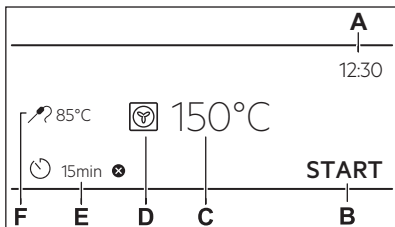
4.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων



1	ON / OFF	Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2	Μενού	Παραθέτει τις επιλογές της συσκευής και τις λειτουργίες ρύθμισης.
3	Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
4	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
5	Διακόπτης λαμπτήρα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
6	Ταχεία προθέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.

4.2 Οθόνη

Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.



- A. Ώρα
- B. ΎΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ
- C. θερμοκρασία
- D. Προγράμματα θέρμανσης
- E. Χρονοδιακόπτης
- F. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)

Ενδείξεις οθόνης

- Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.
- Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.
- Για αναιρέση της προηγούμενης ενέργειας.
- Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.
- Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία ηχητικού συναγερμού.
- Ο ηχητικός συναγερμός και η λειτουργία διακοπής μαγειρέματος έχουν ενεργοποιηθεί.
- Το αναδυόμενο μήνυμα είναι μόνο ενεργοποιημένο.
- Η λειτουργία Χρονοκαυστήρηση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.
- Για ακύρωση της ρύθμισης.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτη σύνδεση




Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.

Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Ωρα .

5.2 Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση και την επαφή με τρόφιμα. Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο κατά την προθέρμανση.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.

2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Προγράμματα θέρμανσης

ΒΑΣΙΚΟ



Γκριλ

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Γκριλ με Θερμό Αέρα

Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.



Θερμός Αέρας

Για ψήσιμο κρέατος και κέικ. Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση καθώς ο ανεμιστήρας διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου.



Κατεψυγμένα τρόφιμα

Τέλειο για έτοιμα γεύματα (π.χ. τηγανίτες πατάτες, κροκέτες ή σπρινγκ ρολς).



Πάνω/Κάτω Θέρμανση

Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.



Λειτουργία Πίτσας

Ιδανικό για ψήσιμο πίτσας και άλλων φαγητών που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.



Κάτω Θέρμανση

Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος για να ροδίσετε περισσότερο το φαγητό στο κάτω μέρος, εάν χρειάζεται. Χρησιμοποιήστε το χαμηλότερο επίπεδο σχάρας.



Ψήσιμο Ψωμιού

Για ψήσιμο ψωμιού.



Φούσκωμα ζύμης

Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Σκεπάστε την επιφάνεια της ζύμης για να μην στεγνώσει.



Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω από 80 °C κατά τη διάρκεια ορισμένων προγραμμάτων.

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



Διατήρηση

Για τη διατήρηση λαχανικών και φρούτων, τοποθετήστε τα βάζα κονσερβοποίησης σε ταψί ψησίματος γεμάτο με νερό, χρησιμοποιώντας βάζα ανθεκτικά στη θερμότητα με μπαγιονέτ ή βιδωτά πώματα ίδιου μεγέθους. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.



Αποξήρανση

Για στέγνωμα φρούτων, λαχανικών και μαριναριών κομμένων σε φέτες. Για να μπορεί ο κορεσμένος με υγρασία αέρας να διαφύγει και τα φρούτα να στεγνώσουν καλύτερα, συνιστάται να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά διαστήματα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας στεγνώματος.



Ζέσταμα πιάτων

Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.



Απόψυξη

Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.



Ογκρατέν

Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινίρισμα και για ρόδισμα.



Χαμηλή Θερμοκρασία

Διαδικασία μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία. Είναι ιδανικό για το μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών (π.χ. βοδινό, μοσχάρι ή αρνί).



Διατήρηση Θερμότητας

Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό. Σημειώστε ότι ορισμένα φαγητά μπορεί να συνεχίσουν να μαγειρεύονται και να στεγνώνουν ενώ παραμένουν ζεστά. Εάν χρειάζεται, σκεπάστε τα πιάτα.



Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας.

ΑΤΜΟΣ



SteamBake / Καθαρισμός με Νερό

Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα.

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαίρισμα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.

6.2 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας


Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνους να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

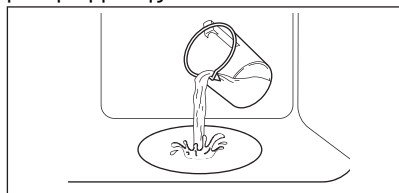
Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», συμβουλές για Εξοικονόμηση Ενέργειας.

6.3 Ρύθμιση: Προγράμματα θέρμανσης

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται το προεπιλεγμένο πρόγραμμα και η θερμοκρασία.
2. Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος  για να μεταβείτε στο υπομενού.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Πιέστε το κουμπί START .
Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Χρήση των εξαρτημάτων, Αισθητήρας φαγητού».
6. STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

6.4 Ρύθμιση: SteamBake - Μαγείρεμα με ατμό:

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
2. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του θαλάμου με νερό βρύσης



Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν η συσκευή είναι ζεστή.


3. Ανάψτε τον φούρνο.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία ατμού και πατήστε το OK.
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και πιέστε: OK
6. Προθερμάνετε τη συσκευή άδεια για 10 λεπ., ώστε να δημιουργηθεί υγρασία.
7. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή.
8. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

9. Όταν η συσκευή έχει κρυώσει, αφαιρέσετε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα της κοιλότητας με ένα μαλακό πανάκι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

6.5 Μενού

Πιέστε το  για να μπείτε στο μενού.

Στοιχείο μενού	Περιγραφή	
Μαγείρεμα με βοήθεια	Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.	
Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.	
Επιλογές	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.	
Ρυθμίσεις	Ρύθμιση Σέρβις	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής. Δείχνει την έκδοση λογισμικού και διαμόρφωση.

Υπομενού για: Επιλογές

Υπομενού	Περιγραφή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.
Ταχεία προ-θέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα ζεστάματος.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

Υπομενού για: Ρυθμίσεις

Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για ①
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Ώρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

Σέρβις

Υπομενού	Περιγραφή
Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
Έκδοση λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

6.6 Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια



Το υπομενού Μαγείρεμα με βοήθεια αποτελείται από ένα σύνολο πρόσθετων

λειτουργιών και προγραμμάτων που είναι σχεδιασμένα για πιάτα με ειδική μαγειρική. Κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού διαθέτει μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Για μερικά από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αισθ. Φαγητού. Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο Ψημένο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αυτομ. Προγρ. Βάρους.


1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Πιέστε το . Εισαγάγετε Μαγείρεμα με βοήθεια.
4. Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και πιέστε το START.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος όσο χρειάζεται.

7. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

7.1 Αγαπημένα ☆

Μπορείτε να αποθηκεύσετε έως και 3 από τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα και χρόνο μαγειρέματος.


1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
3. Πιέστε το κουμπί .
4. Επιλέξτε: Αγαπημένα / Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
5. Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα.
6. Πιέστε το κουμπί OK.


 - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση.

 - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.

7.2 Κλειδωμα πλήκτρων


Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. ☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

7.3 Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Επιλέξτε Επιλογές/ Κλειδ. ασφ. για παιδ..
4. Πιέστε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.



η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.



Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, μεταβείτε στο: Χρονοδιακόπτης και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμος.

Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.

7.4 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, αν το πρόγραμμα είναι ενεργό και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα.

 (°C)	 (ώ)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ώ)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστο	3

Εάν σκοπεύετε να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα για διάρκεια που υπερβαίνει την ώρα αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού».

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Τέλος.

7.5 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

8.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία	Περιγραφή
Χρονοδιακόπτης	Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τι συμβαίνει όταν ο χρόνος έχει ρυθμιστεί ρυθμίζοντας την προτιμώμενη ρύθμιση: Τέλος ενέργειας.


Λειτουργία	Περιγραφή
Τέλος ενέργειας	Ηχητική προειδοποίηση - όταν τελειώσει ο χρόνος ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
	Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί ακούγεται το σήμα και το πρόγραμμα απενεργοποιείται.
	Μόνο Pop up μηνύματα - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί, εμφανίζεται το μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Λειτουργία	Περιγραφή
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
Παράταση Χρόνου	Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος:
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.

8.2 Ρύθμιση: Ώρα


1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε: Ώρα.
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
4. Πιέστε το κουμπί **OK**.

8.3 Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης



1. Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να επιλέξετε το προτιμώμενο Τέλος ενέργειας πιέζοντας **•••**.
4. Πιέστε **OK**. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη. Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα. Πιέστε **+1min** για να

παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το **+1**.

8.4 Ρύθμιση: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης


1. Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
4. Πιέστε το κουμπί **•••**.
5. Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.
6. Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα έναρξης.
7. Πιέστε **OK**. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

8.5 Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

1. Πιέστε το κουμπί .
2. Πιέστε το κουμπί **•••**.
3. Πιέστε: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας.
4. Σύρετε ή πιέστε  για να δείτε τον χρόνο λειτουργίας στην κύρια οθόνη.
5. Πιέστε **OK**. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

8.6 Αλλαγή των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

1. Πιέστε το κουμπί .
2. Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.
3. Πιέστε το κουμπί **OK**.

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

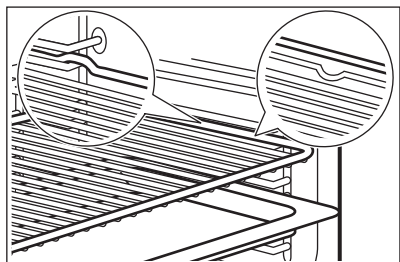
9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Διατίθενται αξεσουάρ ανάλογα με το μοντέλο. Σαρώστε τον κωδικό QR για να ελέγξετε τον τρόπο χρήσης των αξεσουάρ που παρέχονται με τη συσκευή σας. Μπορείτε να παραγγείλετε τα προαιρετικά αξεσουάρ ξεχωριστά. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας προμηθευτή.



Μια μικρή εγκοπή στο επάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία με κλίση. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Εισαγάγετε το αξεσουάρ (μεταλλική σχάρα / ταψί) ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι το ράφι αγγίζει το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου και τα πόδια στραμμένα προς τα κάτω.



Αν το ταψί σας έχει κλίση, τοποθετήστε το προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.


Εάν υπάρχει επιγραφή στο αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένο προς το μέρος σας.

Αν χρησιμοποιείτε ταψί με οπές, τοποθετήστε το από κάτω για να συλλέξετε υγρά που στάζουν.

9.2 Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- °C - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής. Θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 °C υψηλότερα από τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού.
-  - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Συστάσεις:

- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.
- Κατά το μαγείρεμα, η βελόνα του αισθητή φαγητού πρέπει να εισαχθεί πλήρως στο σκεύος.

Η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.

Μαγείρεμα με: Αισθ. Φαγητού

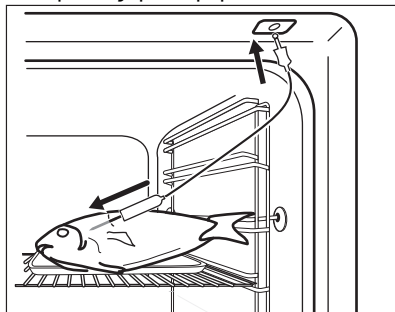
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητή φαγητού θερμαίνεται. Μην αγγίζετε τη λαβή του αισθητή. Φαγητού με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους:

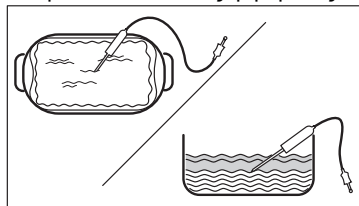
Κρέας, πουλερικά και ψάρι

Εισαγάγετε ολόκληρη τη βελόνα του αισθητήρα φαγητού στο πιο παχύ μέρος του κρέατος ή του ψαριού.



Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθητήρα Φαγητού. Το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού στην πρίζα που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Περιγραφή προϊόντος».

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθ. φαγητού.

5. - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.
6. ● ● ● - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:
- Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα.
 - Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και το ψήσιμο σταματά.
7. Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα το **OK** για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.
8. Πιέστε το κουμπί **START**.
9. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.
10. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Για συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή απόδοση».

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
	Θερμοκρασία
	Αξεσουάρισμα
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)

10.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ





Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.





- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26cm

- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικό, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm
- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρα, μη ανακλαστική, διαμέτρου 28cm

10.3 Υγρός Θερμός Αέρας






Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

		°C		
Γλυκά ψωμάκια, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Ψωμάκια, 9 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	30 - 40
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	220	2	10 - 15
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	25 - 35
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	25 - 30
Σουφλέ, 6 τεμάχια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	15 - 25
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	20 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	25 - 30
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0.5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 30
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40

		°C		
Αλλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	25 - 35
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	25 - 30

10.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

				°C	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 35
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35
Μηλόπιττα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90
Μηλόπιττα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm 1)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm 1)	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm 1)	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45



Τοστ 1)

Γκριλ

Μεταλλική
σχάρα

4

μέγ.

1 - 5

1) Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα Καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθημερινή Χρήση

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μπορεί να σχηματιστούν υδατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπίκνωση υδατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

Αξεσουάρ

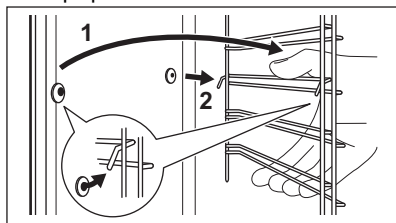
- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

- Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρύνσει.
2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχωμα.
3. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαίσιο τοίχωμα και αφαιρέστε το.



4. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Αν παρέχονται οι τηλεσκοπικοί βραχίονες, οι πείροι συγκράτησης πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

11.3 Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τη συσκευή.

1. Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 200 ml.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

Διάρκεια: 30 λεπ

4. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
5. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Στεγνώστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

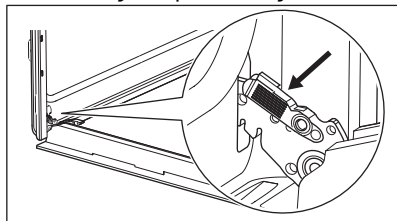
11.4 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια, για να τα καθαρίσετε. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

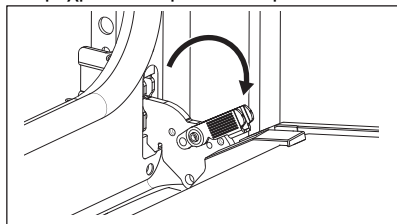
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

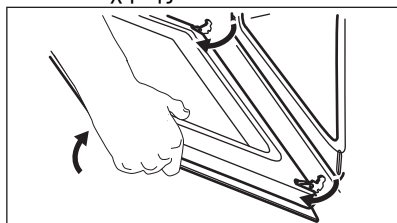
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



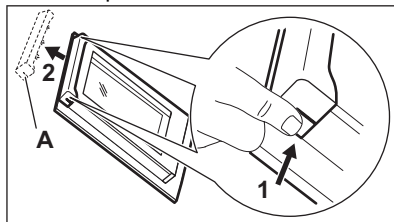
2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



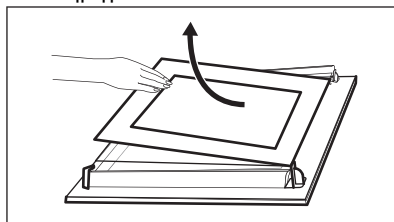
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.
5. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **A** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



6. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
7. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.



8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μη καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.
9. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου. Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε τα τζάμια με τη σωστή σειρά. Ελέγξτε για το σύμβολο / εκτύπωση στην πλευρά του τζαμιού. Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα. Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας (προς το εσωτερικό του φούρνου).

11.5 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Τοποθετήστε το πανί στη βάση του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

Πίσω λαμπτήρας


1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

Περιγραφή προβλήματος	Αιτία και αποκατάσταση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργίες ρολογιού. Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά. Έχει καεί η ασφάλεια. Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο. η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	Ο λαμπτήρας έχει καεί. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και καθαρισμα.
 Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.	
Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

12.2 Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Θα βρείτε τη λίστα προβλημάτων στον παρακάτω πίνακα.

Κωδικός και περιγραφή	Αντιμετώπιση
F102 - η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά ή έχει χαλάσει το κλείδωμα της πόρτας. 1)	Κλείστε την πόρτα. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
F111 - Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

1) Όταν το παρακάτω σφάλματος συνεχίζει να εμφανίζεται στην οθόνη, σημαίνει ότι ενδέχεται να έχει απενεργοποιηθεί ένα ελαττωματικό υποσύστημα. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

12.3 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίγετε

την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.) :

Κωδικός προϊόντος (PNC):

Σειριακός αριθμός (S.N.):

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Φύλλο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Ταυτότητα μοντέλου	COD8H39Z 949289500
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοηθούμενη ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1

Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	30.7 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

13.2 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0.8 W
---	-------

Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπ
---	--------

13.3 Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήτε ενέργεια κατά τη χρήση της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη και σκουρόχρωμα, μη ανακλαστικά ταψιά και φόρμες, για να αυξήσετε την εξοικονόμηση ενέργειας

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η

υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα ή θερμοκρασία.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγετε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας


Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομήτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.


Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά

από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα

μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

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



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	26
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	28
3. ОПИС ВИРОБУ.....	31
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	32
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	33
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	33
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	36
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	37
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	38
10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	39
11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	42
12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	44
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	45
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	47

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, щоб діти не бавилися із цим 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, напівготелях, 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!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- 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.

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.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

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.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередині 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 та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, дверцята важкі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 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 .

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

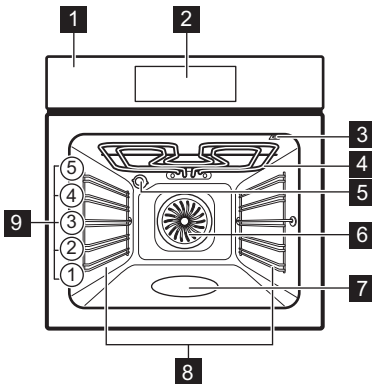
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

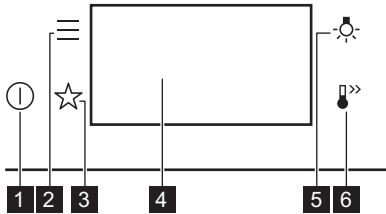
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Гніздо термошупа
- 4 Нагрівальний елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 8 Опорна рейка, знімна
- 9 Рівні полиць

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

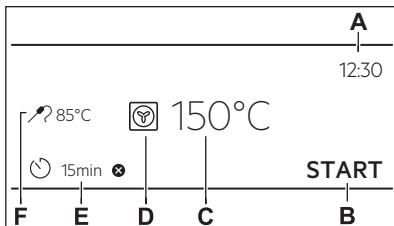
4.1 Огляд панелі керування



1	Вкл / Виск.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню	Містить перелік опцій приладу та функцій налаштування.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий Нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів.

4.2 Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



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

Індикатори дисплея

OK Підтвердження вибору/налаштування.

< Перехід на один рівень назад у меню.

↶ Скасування останньої дії.

☑ Вимкнення та увімкнення опцій.

🔔 Активовано функцію звукового сигналу.

🔔 Увімкнено звуковий сигнал і функцію зупинки готування.

🔔 Спливаюче повідомлення активовано.

⏸ Відкладений запуск функція активована.

✖ Скасування налаштування.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




5.1 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

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

5.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрійте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву

СТАНДАРТНА



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. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Вентилятор

Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.



заморожені продукти

Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фри, крокетів або рулетів з начинкою).



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



Функція "Піца"

Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.



Нижній нагрів

Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Випікання хлібу

Для випікання хліба.



Вистоювання тіста

Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Накрийте поверхню тіста, щоб запобігти висиханню.



Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °С.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ



Консервування

Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випічки, наповнене водою, використовуючи жаростійкі банки з кришками на клямці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полочки.



Сушіння

Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.



Підігрівання тарілок

Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.



Розморожування

Для 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. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Повільне готування

Процес готування при низькій температурі. Ідеально підходить для приготування ніжних страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини).



Підтримання теплим

Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висувуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.



Волога конвекція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

ПАРА



SteamBake / Очищення водою

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання.

Див. розділ «Догляд та очищення» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.

6.2 Примітки до: Волога конвекція


Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

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

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

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

6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
2. Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.

3. Виберіть функцію нагріву та натисніть **OK**.
4. Установіть температуру. Натисніть **OK**.
5. Натисніть **START**.
Термощуп - термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. розділ «Використання аксесуарів, термощупа».
6. **STOP** — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
7. Вимкніть прилад.

6.4 Налаштування: SteamBake - Приготування на парі

1. Дайте приладу охолонути.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.

3. Увімкніть прилад.
4. Встановіть функцію нагрівання парою та натисніть **OK**.
5. Встановіть температуру і натисніть **OK**.
6. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
7. Помістіть продукти в прилад.
8. Після завершення готування вимкніть прилад.
9. Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.

6.5 Меню

Натисніть **≡**, щоб увійти в меню.

Пункт меню		Опис
Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Опції

Підменю	Опис
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Швидкий Нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву.
Цифровий годинник	Зміна формату індикації часу, що відображається.

Підменю для: Налаштування

Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок уп-равл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для ① .
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

Сервіс

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



6.6 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термошуп. Ступінь приготування страви:

- Непросмажений
- Середній
- Добре просмажений

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.


1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть . Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START .


Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.


7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, таких як функція нагріву та час готування.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть .
4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
5. Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть OK.


 — натисніть, щоби скинути налаштування.


 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

7.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.


1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву.

3. ☆,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.

☆,  — натисніть одночасно, щоби вимкнути функцію.

7.3 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому ввімкненню приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
4. Натисніть букви коду в алфавітному порядку.



Захист від доступу дітей увімкнено. При активації цієї функції, доступ до: Таймер і лампа доступна.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

7.4 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не

змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

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

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання,

встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».

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

7.5 Вентилятор охолодження

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

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


8.1 Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Установлення тривалості готування. Максимум становить 23 год 59 хв. Ви можете встановити, що відбувається, коли час спливає, встановивши бажаний варіант: Закінчення дії.
Закінчення дії	Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено. Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться. Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимум становить 23 год 59 хв. Цю функцію можна вмикати та вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

8.2 Налаштування: Час доби


1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть **OK**.

8.3 Налаштування: Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час.
Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши ●●●.
4. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.




Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб продовжити час готування, натисніть **+1min**.

8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час приготування.
4. Натисніть ●●●.
5. Натисніть: Відкладений запуск.
6. Виберіть бажаний час початку.

7. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.


8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Натисніть .
2. Натисніть .
3. Натисніть: Таймер прямого відліку.
4. Проведіть пальцем або натисніть , щоб відобразити час роботи на головному екрані.

5. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

8.6 Зміна налаштувань таймера

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

1. Натисніть .
2. Встановіть значення таймера.
3. Натисніть **OK**.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКЕСУАРІВ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

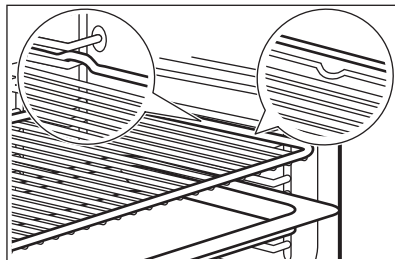
9.1 Встановлення аксесуарів

Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.



Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки всередині духової шафи, а ніжки спрямовано донизу.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.



Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він звернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть деко/піддон під нього для збору крапель рідини.

9.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагріву.

Необхідно встановити два значення температури:

-  — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25 °C вищою за температуру всередині продукту.
-  - температура всередині продукту.

Рекомендації:

- Інградієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

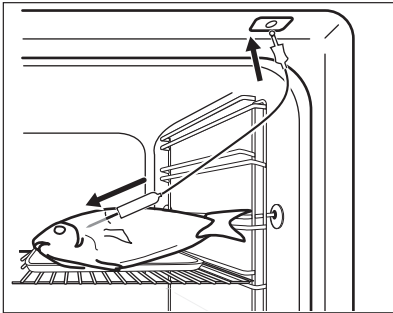
Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, функції нагріву та температури.

Готування з: Термощуп

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

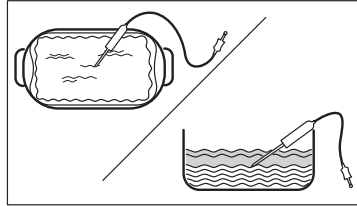
1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закрити

термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інградієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ «Опис виробу».
- На дисплеї відображається поточна температура термощупа.
5. — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
 6. ● ● ● — натисніть, щоб встановити 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 приготування їжі зупиняється.
 7. Виберіть опцію та кілька разів натисніть OK для переходу на головний екран.
 8. Натисніть START .
 9. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
 10. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони

залежать від рецепту, а також якості та кількості інградієнтів, що використовуються.




Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.




Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура

	Акcesуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)





10.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари





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

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

10.3 Волога конвекція






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







		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25

		°C		
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіні, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солоня випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90

					
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5

1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте

приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

Акcesуари

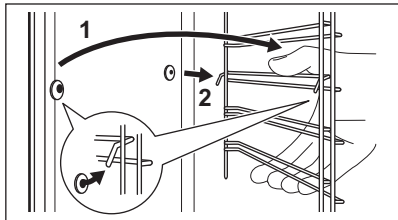
- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.

3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.




4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

11.3 Очищення водою

Під час цієї процедури очищення з поверхні приладу за допомогою вологи усуваються залишковий жир і часточки їжі.

1. Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.
2. Встановіть функцію .
3. Встановіть температуру на 90 °C.

Тривалість: 30 хв.

4. Вимкніть прилад.
5. Зачекайте, доки прилад охолоне. Висушіть внутрішню поверхню духової шафи м'якою ганчіркою.

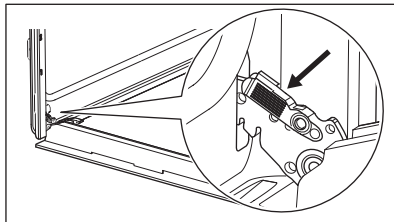
11.4 Зняття та встановлення дверцят

Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

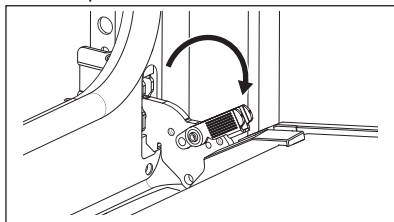
УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

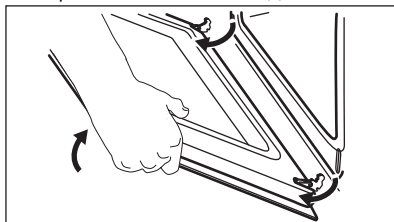
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



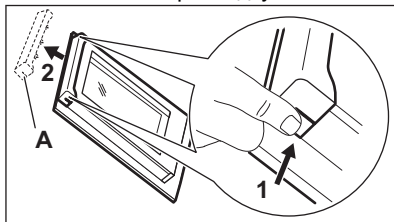
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.

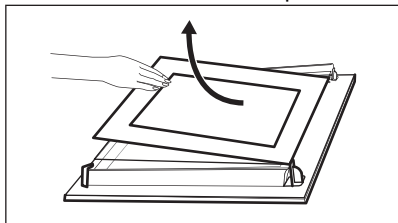


4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із

напрямно в напрямку вгору.
Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.



8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи. Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почувєте клацання при закриванні засувки.

Зона друку повинна бути звернена до внутрішньої сторони дверцят (до внутрішньої частини духової шафи).

11.5 Заміна лампи

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.


12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Щоб встановити годинник, див. Функції годинника. Дверцята зачинено неправильно. Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика. Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.
 Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.	
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.

12.2 Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче.

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. ¹⁾	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F111 - Термощуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

¹⁾ Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.

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. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу.

Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.) :

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	COD8H39Z 949289500
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Об'єм	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	30.7 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 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

13.3 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

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.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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 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 підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

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

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. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

electrolux.com

701131052-A-132025



CE