



**Y9SOA3XT**

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

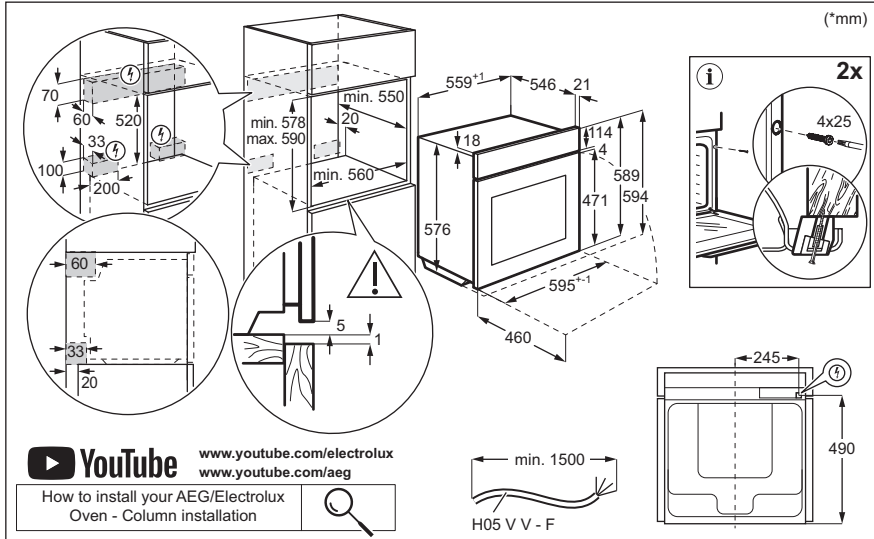
**3**

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

**27**



# PAIGALDAMINE / INSTALACJA



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



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	8
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. LISAFUNKTSIOONID.....	14
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	15
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	15
10. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	17
11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	20
12. TÕRKEOTSING.....	23
13. ENERGIATÕHUSUS.....	25
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	26

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

## 1.2 Üldine ohutus

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

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme üks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoitud pistikupesade.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskuse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või üks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

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

## 2.3 Kasutamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

### ⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastamine ja hooldus

### ⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Eemaldage uks seadme küljest ettevaatlikult, uks on raske.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Auruga toiduvalmistamine

### ⚠ HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

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

## 2.6 Sisevalgustus

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste

majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine

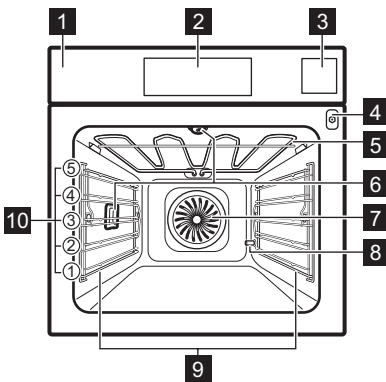
### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisohu.

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

# 3. TOOTE KIRJELDUS

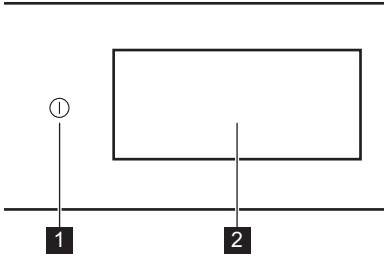
## 3.1 Üldine ülevaade



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

## 4. JUHTPANEEL

### 4.1 Juhtpaneeli ülevaade



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

Juhtpaneel annab juurdepääsu erinevatele küpsetusfunktsioonidele ja roogadele. Samuti kuvab see teabe oma praeguse tööoleku kohta.

### 4.2 Ekraan

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

	Valiku või seade kinnitamiseks.
	Menüüs järgmisele või eelmisele tasemele liikumiseks.

	Täiendavate seadete juurde pääsemiseks ja reguleerimiseks.
	Praeguste seadete salvestamiseks: Lemmikud.
	Praeguste seadete kustutamiseks: Lemmikud.
	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
	Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
	Seade on lukus.
	Helisignaal on aktiveeritud.
	Helisignaal ja küpsetamise lõpp on aktiveeritud.
	Ainult hüpikaken on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on aktiveeritud.
	Hüpiksõnumi sulgemiseks või seadete tühistamiseks.
	Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.
	Wi-Fi ühendus on välja lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.
	Funktsioon energiasäästurežiimiga.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esmakordne ühendamine

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

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

### 5.2 Juhtmevaba ühendus

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

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega Wi-Fi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi

tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.

- Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
- Lülitage seade sisse.
- Menüüsse sisenemiseks vajutage < ja libistage vasakule. Valige: Seaded / Ühendused.
- Vajutage sisse- ja väljalülitamiseks: Wi-Fi. Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.

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


### 5.3 Tarkvaralitsentsid


Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

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

### 5.4 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

- Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
- Sisenege menüüsse ja valige: Funktsioonid.
- Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada ligikaudu 1 h.

- Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada ligikaudu 15 min.
- Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
- Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.

### 5.5 Seaded: Vee karedus

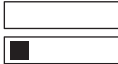



Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase.

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

- Pange testriba umbes 1 s-ks kraanivette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!
- Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaberit.
- Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.
- Valige vee karedus: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

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

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


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

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Menüü


Menüüsse sisenemiseks vajutage  ja libistage vasakule.

- Toidud
- Funktsioonid
- Lemmikud
- Hooldus
- Seaded

### 6.2 Funktsioonid

Alammenüü sisaldab küpsetusfunktsioonide loendit.

Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

1. Sisenege menüüsse ja valige: Funktsioonid.
2. Seadke küpsetusrežiim.
3. Reguleeri seadeid.
4. Vajutage **START**. Toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt ptk "Lisatarvikute kasutamine, toidutermomeeter".
5.  – vajutage seadete reguleerimiseks küpsetamise ajal.
6. **STOP** – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.



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



#### Ülemine

Intensiivne kuumus kiireks pruunistamiseks peal.



#### Alumine

Pruunistage põhi ühtlaselt. Sobib pitsade või pirukate, aga ka kookide või lahtiste pirukate valmistamiseks. Eelkuumutage ahju ja kasutage madalaimat riulitasandit.



#### Kuum õhk

Igapäevaseks toiduvalmistamiseks mitmel tasandil. Segage ühtlaselt küpsetatud roogasid ilma maitseid segamata. Seadke madalam temperatuur kui Ülemine ja alumine puhul.



#### Ülemine ja alumine

Igapäevaseks toiduvalmistamiseks ühel tasandil. Sobib kõikidele toitudele, nagu vormiroad ja küpsetised.



#### Kuum õhk & ülalt

Röstige suuremaid lihatükke ja kondiga linnuliha õrna tulemuse ja krõbeda pealispinna saamiseks.



#### Kuum õhk & alt

Küpsetage tainast ühtlaselt krõbeda kooriku saamiseks. Sobib pitsade, lahtiste pirukate, korvikete või pirukate jaoks.



#### Kuum õhk, ülevalt ja alt

See funktsioon sobib ideaalselt valmistoitudele.



#### Steamify

Sobitab valitud temperatuuriga õige koguse auru.



#### ProSteam

Auru ja kuumuse kombinatsiooniga tagate õrnad tulemused ja krõbeda pealispinna. Sobib köögiviljade, vormiroogade ja liha jaoks.



#### Soojussalvestiga ventilator

Säästke energiat, kasutades toiduvalmistamiseks jääsoojust. Parim küpsetiste jaoks.



#### Aur

Katkematu aur maitstva ja tervisliku toidu valmistamiseks.















#### Soojendamise

See funktsioon soojendab ülejäägid õrnalt auruga üles.



#### Grill

Grillige või pruunistage ühtlaselt köögivilju või liha. Sobib hästi ka leiva röstimiseks.

	<b>SousVide</b> Parima maitse ja tekstuuri saavutamiseks valmistage vaakumpakendis toitu täpsel temperatuuril.
	<b>Taina kergitamine</b> Optimaalne temperatuur kiireks kerkimiseks.
	<b>Värskendamine</b> Annab ühepäevasele leivale või küpsetisele tagasi värsket lõhna ja sisemise pehmuse.
	<b>Sulatamine</b> Tasane sulatus enne toidu valmistamist.
	<b>Hautamine</b> Valmistage õrnad ja mahlased hautised, hautades kõiki koostisaineid koos.
	<b>Praad</b> Küpsetage liha, linnuliha või köögiviljad väljast krõbedaks ja seest pehmeks.
	<b>Leib</b> Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaudu värvu ja läikivat koorikut.
	<b>Toiduvalmistamine madalal temperatuuril</b> Aeglane toiduvalmistamine pikendab valmistusaega, kuid saate parema tulemuse. Enne liha ahju panemist niisutage seda.
	<b>Säilitamine</b> Valmistage madalal temperatuuril konserveeritud mahlaseid puu- ja köögivilju. Asetage kuumakindlad konservipurgid veega täidetud küpsetusplaadile.
	<b>Nõude soojendamine.</b> Taldrikute soojendamiseks enne toidu serveerimist.
	<b>Soojashoidmine</b> Toitude soojas hoidmine enne serveerimist. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsetamist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.
	<b>Kuivatage</b> Kuivatage puuvilju, ürte ja köögivilju ühtlaselt madalal temperatuuril. Kuivatustulemuse parandamiseks avage uks aeg-ajalt kuivatamise ajal.



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

## 6.3 Toidud

Toidud alammenüü koosneb programmidest, mis on mõeldud vastavate roogade valmistamiseks. Iga le roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Küpsetamise ajal saate kohandada aega ja temperatuuri.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter.


1. Sisenege menüüsse ja valige: Toidud.
2. Valige toit või toidu tüüp.
3. Kohandage seadeid vastavalt küpsetamise eelistustele. Seadke kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage OK.
4. Pange toit seadmesse vastavalt ekraanil olevatele juhistele.
5. Vajutage nuppu START . Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

## 6.4 Lemmikud



See funktsioon on saadaval ainult valitud mudelitel.


Saate salvestada kuni 20 lemmikseadet, näiteks kuumutus-, nõudepesu- või puhastusfunktsiooni.

Seade salvestamiseks valige eelistatud seade ja vajutage .

Valige: Lemmikud

1. Sisenege menüüsse ja vajutage: Lemmikud salvesatud seadete kontrollimiseks.
2. Valige üks salvestatud seadetest.
3. Küpsetamise alustamiseks vajutage START .

Kustuta: Lemmikud

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

## 6.5 Hooldus

Alammenüü sisaldab puhastusprogrammide loendit.

Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga PLUS	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsiooni.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

## 6.6 Seaded

See alammenüü sisaldab seadete loendit.

### Alammenüü: Seadistamine

Keel	Seadme keele valimine.
Kellaeg	Praeguse aja seadmine.
Ekraani heledus	Ekraani ereduse seadmine.
Nuputoonid	Puuteekraani toonide sisse ja välja lülitamine. ① puhul ei saa toone vaigistada.
Helitugevus	Nuputoonide ja signaalide helitugevuse kohandamine.
Temperatuurihik	Praeguse temperatuurihiku kuvamine.
Vee karedus	Vee kareduse määramine.

### Alammenüü: Hooldus

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

### Alammenüü: Eelistused

Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Eelkuumutamine/ Kuumutamine	Hääletu – tavaline viis seadme eelkuumutamiseks. See on vaikimisi seatud ja saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide puhul. Eelistust saab muuta teisele eelsoojendustüübile. Öko – seadme eelkuumutamine väiksema energiakuluga. See on saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide jaoks. Kiire – lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne funktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Tuletab meelde, millal seadet puhastada.
Ooterežiimi ekraani isikupärastamine	Ekraani funktsioonide ja otseteede kohandamiseks.

### Alammenüü: Ühendused


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

## 6.7 Auruküpsetusrežiimid

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

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

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

 **ProSteam** – seadke auru tase. Kuvatakse sobiv temperatuur.

1. Sisestage menüü ja valige: Funktsioonid.
2. Seadke aurukuumutuse funktsioon. Ekraanil kuvatakse saadaolevad seaded.
3. Valige temperatuur ja auru tase, kui see on olemas.
4. Vajutage **START** ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
5. Veepaagi avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage paagi katet.
6. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni külma veega (ligikaudu 950 ml). Kasutage veepaagil olevat skaalat.

 **HOIATUS!**

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage demineraliseeritud ega destilleeritud vett. Ärge kallake veepaaki süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

7. Vajadusel pühkige veepaagi välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma algele kohale.

Aur tekib ligikaudu 2 min pärast. Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal.

8. Kui veepaagis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke veepaak.
9. Lülitage seade välja.
10. Tühjendage veepaak.
11. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkvesi võib kondenseeruda ahju sisemuses.
12. Kui ahi on jahtunud, kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.


 **HOIATUS!**

Seade on kuum. Eksisteerib põletusohu. Olge veepaagi tühjendamisel ettevaatlik.

## 6.8 SousVide

See programm on toiduvalmistamistehnika, kus vaakumsuletavas mahutis olev toit pannakse küllastunud aurukeskkonda, mida hoitakse konstantsel temperatuuril. Säästvamaks toiduvalmistamiseks võib

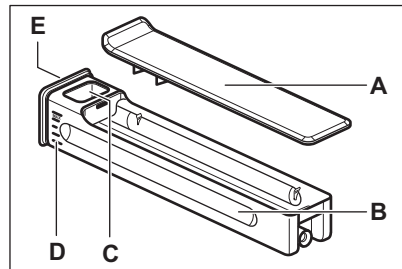
vedelaid toiduaineid, nt magustoite ja kastmeid valmistada ka suletud konservipurkides.

1. Valmistage koostisained ette vaakumsuletavas mahutis ja pange restile.
2. Sisenege menüüsse ja valige: Funktsioonid.
3. Vajutage  **SousVide**.
4. Seadke temperatuur ja küpsetusaeg.
5. Vajutage **START** järgige ekraanile ilmuvaid juhiseid.
6. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkvesi võib kondenseeruda ahju sisemusse ja vaakumsuletavatesse mahutitesse.
7. Kui seade on jahtunud, kasutage käsna ja eemaldage ahju põhja kogunenud vesi. Kuivatage ahju sisemus pehme lapiga.

 **HOIATUS!**

Eksisteerib põletusohu. Olge ettevaatlik, kui võtate toidu seadmest välja.

## 6.9 Veepaak



- A. Kaas
- B. Mahuti
- C. Vee sisselaskeava ava
- D. Skaala
- E. Eesmine kate

## 6.10 Märkused: Soojussalvestiga ventilaator

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

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni

katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

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

Küpsetusjuhised leiata jaotisest Nõuanded ja soovitusel, Soojussalvestiga ventilaator.

Üldised energiasäästussoovitused leiata jaotisest Energiatõhusus, energiasäästu näpunäited.

## 7. LISAFUNKTSIOONID



### 7.1 Lapselukk

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

1. Sisenege menüüsse.
2. Valige: Seaded / Eelistused / Lapselukk. Lapselukk on sisse lülitatud. Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähki tähestikulises järjekorras.

### 7.2 Automaatne väljalülitus

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

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

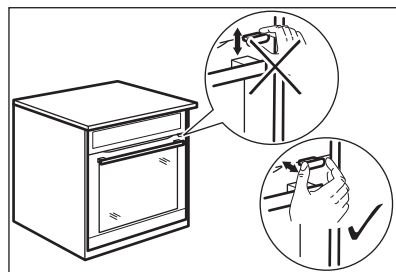
Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist Kella funktsioonid.

### 7.3 Jahutusventilaator

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

### 7.4 Mehhaaniline ukسلukk

Ukse lukk on uues seadmes avatud.



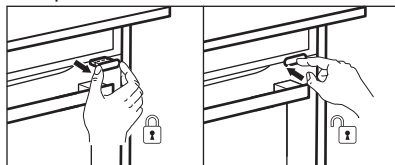
#### **ETTEVAATUST!**

Ärge lükake ukسلukku vertikaalsuunas. Ahjuukse sulgemisel ärge ukسلukku vajutage.

### 7.5 Mehhaanilise ukسلuku kasutamine

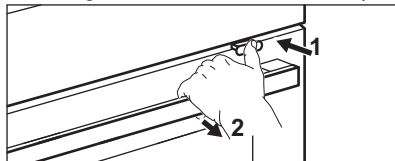
**Ukse lukustamiseks:** tõmmake ukسلukku ettepoole, kuni see lukustub.

**Ukse avamiseks:** lükake ukسلukk tagasi ukسلupaneeli.



Kui ukسلukk on sisse lülitatud, saate ust avada.




1. Vajutage ukسلukk kergelt.
2. Avage uks, tõmmates seda käepidemest.



Ukse sulgemisel jälgige, et ukسلukk jääks lukustatuks.

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

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

### 8.2 Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. Vajutage: Taimer.
3. Seadistage kestus. Eelistatud lõputoiminguks vajutage ühele sümbolitest.
4. Kinnitamiseks ja avaekraanile naasmiseks vajutage OK.

### 8.3 Viitkäivitus

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

### 8.4 Kellaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Seaded / Seadistamine / Kellaeg.
3. Seadke kellaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

### 8.5 Taimeri sätete muutmise

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage ^ / Taimer.
2. Määrake uus taimeriväärtus. Vajutage nuppu OK.

## 9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

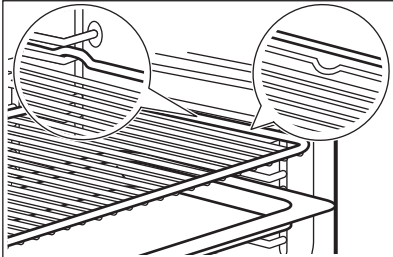
## 9.1 Tarvikute sisestamine

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



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

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et riul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge.



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

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

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

## 9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

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

Soovitused:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitude puhul.

- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

### Kasutamine koos: Toidutermomeeter

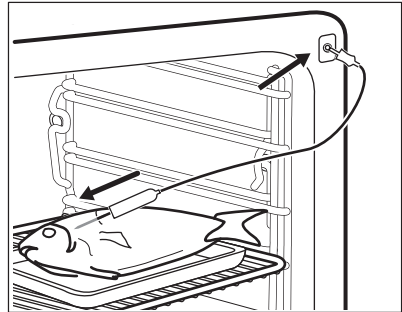
#### ⚠ HOIATUS!

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

1. Valige menüüst kuumutusfunktsioon: Funktsioonid või roog menüüst: Toidud.
2. Vajadusel seadke ahju temperatuur ja küpsetusaeg.
3. Vajutage nuppu OK.
4. Vajutage nuppu START.
5. Sisestage toidutermomeeter roa sisse:

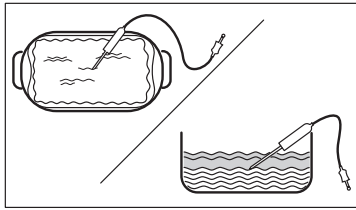
#### **Liha, linnuliha ja kala**

Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



#### **Vormiroog**

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



6. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgeinal olevasse pistikupessa. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

Ekraanile kuvatakse toiduanduri sümbol ja pragune temperatuur.

7. ^ - vajutage seadete kohandamiseks.  
 8. Valige Toidutermomeeter kaart, et seada anduri sisetemperatuur või valige sobiv valik:
- Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.

- Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
- Ainult hüpikaken - kui toit saavutab sisetemperatuuri, kuvatakse ekraanile teade.

9. Vajutage nuppu OK.

10. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

11. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

12. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

## 10. NÕUANDED JA SOOVITUSED

### 10.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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




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





Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Energiasäästu näpunäiteid vt Energiatõhusus.

#### Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik

	Mahuti (Gastronorm)
	Kaal (kg)
	Riili asend
	Küpsetusaeg (min)





### 10.2 Soojussalvestiga ventilaator – soovitatavad lisatarvikud

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

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

### 10.3 Soojussalvestiga ventilaator






Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooteid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

## 10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Küpsetamine ühel tasandil

			°C		
Rasvatu keeks	Kuum õhk	Traatrest	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Ülemine ja alumine	Traatrest	160	45 - 60	2
Õunapirukas <sup>1)</sup>	Kuum õhk	Traatrest	160	55 - 65	2
Õunapirukas <sup>1)</sup>	Ülemine ja alumine	Traatrest	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Kuum õhk	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Ülemine ja alumine	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Väikesed koogid, 20 tk plaadil <sup>2)</sup>	Kuum õhk	Küpsetusplaat	150	20 - 30	3
Väikesed koogid, 20 tk plaadil <sup>2)</sup>	Ülemine ja alumine	Küpsetusplaat	170	20 - 30	3
Röstleib/-sai <sup>3)</sup>	Ülemine	Traatrest	max	1 - 2	5

<sup>1)</sup> 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

<sup>2)</sup> Eelkuumutage seadet, kuni valitud temperatuur on saavutatud: Eelkuumus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumus / Kiire ja Öko. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, seaded, alammenüü: Eelistused".

<sup>3)</sup> Eelkuumutage seadet 5 min, kasutades seadet: Eelkuumus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumus / Kiire ja Öko. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, seaded, alammenüü: Eelistused".

## Küpsetamine mitmel tasandil

			°C		
Liivaküpsised	Kuum õhk	Küpsetusplaat	140	25 - 45	2 ja 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Kuum õhk	Küpsetusplaat	150	25 - 35	2 ja 4
Rasvatu keeks	Kuum õhk	Traatrest	160	45 - 55	2 ja 4
Õunapirukas	Kuum õhk	Traatrest	160	55 - 65	2 ja 4






1) Eelkuumutage seadet, kuni valitud temperatuur on saavutatud: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Öko. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, seaded, alammenüü: Eelistused".

## 10.5 Teave katseasutustele

Kasutage funktsiooni: ProSteam, tase: Tugev aurutus.

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






Seadke temperatuuriks 100 °C.

				
Brokkoli 1) 2)	2/3 aurukomplekt perforeeritud	0.3	3	8 - 9
Brokkoli 1) 2)	2/3 aurukomplekt perforeeritud	max	3	10 - 11
Herned, külmutatud 2)	2 x 2/3 aurukomplekt perforeeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmas kohas jõuab tasemeni 85 °C.

1) Eelkuumutage seadet, kuni valitud temperatuur on saavutatud, kasutades sätet: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Öko. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, seaded, alammenüü: Eelistused".

2) Asetage küpsetusplaat esimesele riulitasandile niimoodi, et see jääb kaldu ahju tagakülje suunas.

## Täiendavad auretteptid

				°C	
Kombineeritud roa aurutamine (2 portsjonit) 1)	ProSteam, tase: Tugev aurutus	Gastronorm 1/2 perforeeritud (kartulid ja brokoli) ning perforeerimata (lõhe)	2 (lõhe) 4 (brokoli ja kartulid)	100	40 (kartulid) 18-20 (lõhe) 10-12 (brokoli)
Karamellipuding (6 portsjonit)	ProSteam, tase: Kõrge niiskus	Ümmargused portselannõud traatrestil	2	90	35 - 45
Munahüüve	ProSteam, tase: Tugev aurutus	Gastronorm 1/2 perforeerimata	2	85	35 - 45
Sai	Leib, toiduaine tüüp: Leib	Küpsetusplaat 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, tase: Madal niiskus 3)				40 - 50



Kana 4)

ProSteam, tase:  
Madal niiskus

Traatrest

2

200

60 - 70

- 1) Asetage koostisained teineteise järel ahju õigel ajahetkel nii, et mõlemad toiduained saaks valmis samal ajal. Saate valmistada kaks portsjonit korraga.
- 2) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.
- 3) Kasutage ProSteam ainult siis, kui funktsioon Leib pole saadaval.
- 4) Asetage esimesele tasandile küpsetusplaat rasva kogumiseks.

## 11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Märkused puhastamise kohta

#### Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust mõne tilga äädika või sidrunhappega.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

#### Igapäevane kasutamine

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

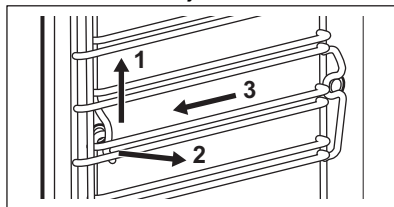
#### Lisatarvikud

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

### 11.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

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

### 11.3 Puhastamine auruga

Programm puhastab seadme, kui see on kergelt mäardunud. Aur pehmendab rasva või jääke, muutes puhastamise lihtsamaks. See programm kasutab vähem energiat.

1. Vajutage nuppu: Hooldus / Puhastamine auruga või Puhastamine auruga PLUSS.

Režiim	Kirjeldus
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine <b>Kestus:</b> 30 min

Puhastamine  
auruga PLUS

Tavaline puhastamine  
Pihustage ahju pesu-  
vahendit.  
**Kestus:** 75 min

2. Vajutage **START**. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.  
Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on külm.
3. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali.
4. Eemaldage ülejäänud vesi veepaagist.
5. Jätke seadme uks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

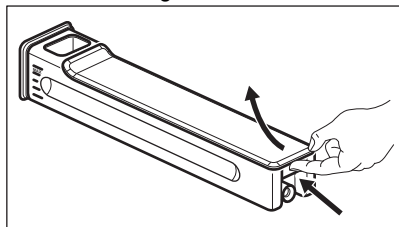
## 11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

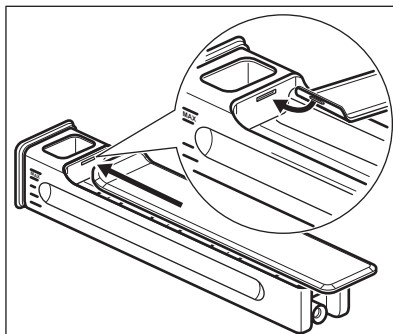
Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga PLUS.

## 11.5 Veepaagi puhastamine

1. Eemaldage seadmest veepaak.
2. Eemaldage veepaagi kaas. Tõstke kate vastavalt taga asuvale eendile.



3. Peske veepaagi osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammi ega pange veepaaki nõudepesuvahendisse.
4. Pange veepaak uuesti kokku.
5. Paigaldage kaas. Esialgu sisestage eesmine kinnitusklamber ja seejärel lükake see vastu paagi korpust.



6. Sisestage veepaak.
7. Lükake veepaaki seadme poole, kuni see lukustub.

## 11.6 Katlakivi eemaldamine

See programm eemaldab katlakivi aurustusmeetodiga ja hoiab ära selle tekkimise. See tagab aurufunktsioonide nõuetekohase toimimise ja parandab vee kvaliteeti teie seadmes.

1. Vajutage nuppu: Hooldus / Katlakivi eemaldamine.
2. Vajutage **START** järgige ekraanile ilmutavaid juhiseid.  
Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on külm.
3. Kui funktsioon lõpeb, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub.
4. Eemaldage ülejäänud vesi veepaagist.
5. Jätke seadme uks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

## 11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

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

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

## 11.8 Loputus

Kasutage seda aurustusüsteemi puhastamiseks pärast aurufunktsioonide sagedast kasutamist.

1. Vajutage nuppu: Hooldus / Loputus.
2. Vajutage START järgige ekraanile ilmuvaid juhiseid.  
Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on külm.
3. Protseduuri lõppedes kostab helisignaali.
4. Jätke seadme uks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

## 11.9 Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

1. Vajutage nuppu: Hooldus / Kuivatus.
2. Vajutage START järgige ekraanile ilmuvaid juhiseid.  
Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on külm.
3. Kui kuivatus lõpeb, kostab helisignaali.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

## 11.10 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast aurufunktsiooniga toiduvalmistamist kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada.

Seadme kuivatamiseks vajutage YES (jah).

## 11.11 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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



**HOIATUS!**

Uks on raske.

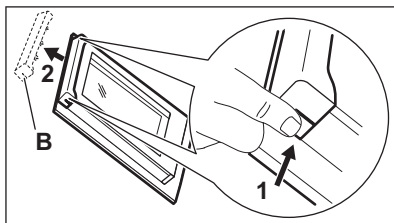
### **ETTEVAATUST!**

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

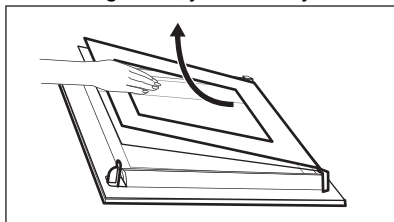
1. Veenduge, et seade on külm.
2. Sulgege uks korralikult.
3. Lükake täielikult sisse kahel uksehingel paiknevad **A** kinnitushoovad.



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



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



- 10.** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

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

## 11.12 Lambi vahetamine

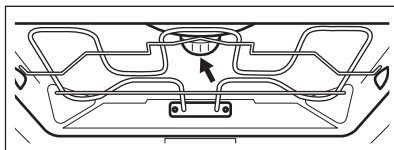
### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

### Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskatte.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

### Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpeakruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskatte.
4. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

## 12. TÕRKEOTSING

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kella valimiseks vt Kella funktsioonid. Seadme uks ei ole korralikult kinni. Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole. Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateavet vt Puhastamine ja hooldus .
Seade ei hoia veepaaki pärast selle sisselükkamist kinni.	Te ei vajutanud veepaagi korpust täielikult. Lükake veepaak lõpuni seadmesse.

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Vesi tuleb veepaagist välja.	Veepaagi kaas ei ole õigesti kokku pandud.
Veepaaki on raske puhastada.	Enne puhastamise alustamist veenduge, et kaas on eemaldatud.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole kúpsetusplaadil vett.	Veepaak ei olnud täidetud maksimumtasemeni. Kontrollige, kas veepaagi korpuses oli katlakivieemaldajat/vett.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Kúpsetusplaat on valel riulitasandil. Eemaldage seadme põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmine kord pange plaat esimesele riulitasandile.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.	Panite enne puhastuse alustamist seadmesse liiga palju puhastusvahendit. Järgmine kord pihustage ahjuseintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.
Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.	Alustasite puhastamist, kui seade oli liiga kuum. Oodake kuni seade maha jahtub. Korrake toimingut. Enne puhastamist ei eemaldanud te seadmest kõiki tarvikuid. Eemaldage kõik lisatarvikud ja korrake puhastamist.

**i** Elektrikatkestus peatab alati puhastustoingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmeta ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

## 12.2 veakoodid

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

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
<b>F102</b> – uks ei ole täielikult suletud või ukسلukk on katki. <b>1)</b>	Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.
<b>F111</b> - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
<b>F240, F239</b> - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
<b>F908</b> - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.
<b>F131</b> - auruaanduri temperatuur on liiga kõrge. <b>1)2)</b>	Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.
<b>F144</b> - Veepaak andur ei suuda veetaset mõõta. <b>1)2)</b>	Tühjendage Veepaak ja täitke see uuesti.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F508 - Veepaak ei tööta nõuetekohaselt. 1)2)	Lülitage seade sisse ja välja.
F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. 1)2)	Lülitage seade sisse ja välja.

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

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

## 12.3 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.) :

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	Y9SOA3XT 944032195
Energiatõhususe indeks	61.9
Energiatõhususe klass	A++
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	70 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	38.0 kg

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

### 13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava madala energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus

0.8 W

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks 20 min

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

### 13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

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

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

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

#### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

#### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne

küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

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

#### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

#### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga


Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

#### Soojussalvestiga ventilaator

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

## 14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



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

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	27
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	29
3. OPIS PRODUKTU.....	32
4. PANEL STEROWANIA.....	33
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	33
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	35
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	39
8. FUNKCJE ZEGARA.....	40
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	41
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	43
11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	46
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	49
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	51
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	52

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także

nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

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

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, 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.

## 2.2 Podłączenie elektryczne

### OSTRZEŻENIE!

Występuje 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.

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Drzwi urządzenia są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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 Gotowanie na parze:

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są

przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja

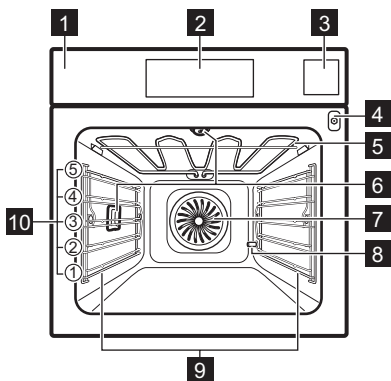
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. OPIS PRODUKTU

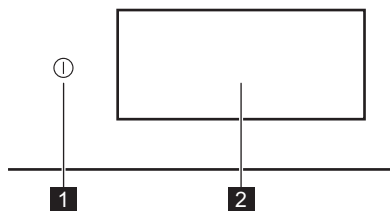
### 3.1 Ogólne informacje



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

## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Widok panelu sterowania



**1** WŁ / WYŁ Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

**2** Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

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

### 4.2 Wyświetlacz

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

OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

> < Aby przejść do następnego lub poprzedniego poziomu w menu.

^ v Aby uzyskać dostęp i dostosować dodatkowe ustawienia.

♥ Aby zapisać bieżące ustawienia w: Ulubione.

♡ Aby usunąć bieżące ustawienia z: Ulubione.

☾☀ Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

☑ Włączanie i wyłączanie opcji.

🔒 Urządzenie jest zablokowane.

🔔 Funkcja Alarm dźwiękowy jest włączona.

🔔🔕 Funkcja Alarm dźwiękowy i wyłączenie jest włączona.

🔔🔕🔕 Tylko powiadomienie jest wł.

🕒 Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.

✕ Aby zamknąć wyskakujący komunikat lub anulować ustawienie.

📶 Połączenie Wi-Fi jest włączone.

📶🔕 Połączenie Wi-Fi jest wyłączone.

📶🏠 Operacje zdalne jest wł.

🔋 Funkcja z trybem oszczędzania energii.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna. Można wybrać pomiędzy rozpoczęciem a pominięciem

procesu wdrażania. Ustawienia można przeglądać i modyfikować w razie potrzeby.

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

### 5.2 Połączenie bezprzewodowe

Urządzenie umożliwia połączenie z siecią Wi-Fi i ze smartfonem lub tabletem. Można odbierać powiadomienia, a także sterować

urządzeniem i monitorować je ze swojego smartfona lub tabletu.

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

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

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

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



### 5.3 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wysiłek społeczności pracujących nad oprogramowaniem open source i rozwiązaniami w dziedzinie robotyki w rozwój i postęp techniczny.

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

### 5.4 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

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

### 5.5 Ustawienie: Twardość wody

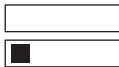

Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.



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

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnąć paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

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

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

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	


Stopień twardości wody	Pasek testowy
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Menu


Nacisnąć  i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu.

- Potrawy
- Funkcje
- Ulubione
- Konserwacja
- Ustawienia

### 6.2 Funkcje

Podmenu zawiera listę funkcji pieczenia.

Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

1. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Dostosowanie ustawień:
4. Nacisnąć **START**. Czujnik temperatury wewnątrz produktu można podłączyć w dowolnym momencie przed rozpoczęciem pieczenia lub w jego trakcie. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
5.  - nacisnąć, aby dostosować ustawienia w trakcie pieczenia.
6. **STOP** — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.



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



#### Góra

Intensywne nagrzewanie do szybkiego przyrumienienia od góry.



#### Dół

Równomiernie zrumienienia spód potraw. Doskonałe do pizzy lub placków oraz wykańczania ciast lub quiche. Rozgrzej wstępnie piekarnik i użyj najniższego poziomu rusztu.



#### Powietrze gorące

Do codziennego przyrządzania posiłków na wielu poziomach. Uzyskaj równomiernie ugotowane potrawy bez mieszania smaków. Ustaw temperaturę niższą niż dla Góra i dół.



#### Góra i dół

Do codziennego przyrządzania posiłków na jednym poziomie. Dobre do wszystkich potraw, takich jak zapiekanki i wypieki.



#### Gorące powietrze & góra

Większe kawałki mięsa i drób z kośćmi – delikatne i z chrupiącą skórką.



#### Gorące powietrze & dół

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



#### Gorące powietrze, góra i dół

Ta funkcja jest idealna do podgrzewania gotowych posiłków.



#### Steamify

Dopasowanie właściwej ilości pary do wybranej temperatury.



### ProSteam

Uzyskaj delikatne rezultaty i chrupiącą skórkę, łącząc parę i wysoką temperaturę. Dobre do warzyw, zapiekanekek i mięsa.



### Termoobieg oszczędny

Oszczędzaj energię, wykorzystując do gotowania ciepło resztkowe. Najlepsze dla ciastek.



### Parowe

Ciągłe parowanie umożliwia przyrządzanie zdrowych i smacznych dań.



### Odgrzewanie

Funkcja ta pozwala delikatnie podgrzewać parą wcześniej przygotowane potrawy.



### Grill

Równomiernie grilluj lub zrumieniaj warzywa lub mięso. Dobre również do opiekania pieczywa.



### SousVide

Przyrządzaj próżniowo zamknięte potrawy w precyzyjnej temperaturze, aby uzyskać najlepszy smak i konsystencję.



### Wyrastanie ciasta

Optymalna temperatura umożliwia szybkie wyrastanie ciasta.



### Odświeżanie

Przywróć świeży zapach i miękkość wczorajszemu pieczywu lub wypiekom.



### Rozmrażanie

Delikatne rozmrażanie produktów do dalszej obróbki.



### Gulasz

Uzyskaj delikatne, soczyste gulasze, wolno gotując wszystkie składniki razem.



### Pieczeń

Uzyskaj chrupiącą skórkę i delikatne wnętrza mięsa, drobiu lub warzywa.



### Chleb

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



### Termoobieg (niska temp.)

Wolne pieczenie wydłuża czas przyrząd., ale daje lepszy efekt pieczenia. Przed włożeniem mięsa do piekarnika należy je obsmażyć.



### Pasteryzowanie

Uzyskaj soczyste owoce i warzywa zawekowane w niskiej temperaturze. Umieść odporne na ciepło słoiki na blasze do pieczenia wypełnionej wodą.



### Podgrzewanie talerzy.

Do podgrzewania talerzy.



### Podtrzymywanie temp.

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



### Suszenie

Równomiernie susz owoce, zioła i warzywa w niskiej temperaturze. Podczas suszenia należy od czasu do czasu otwierać drzwiczki, aby poprawić efekt suszenia.



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

## 6.3 Potrawy

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

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda.


1. Przejść do menu i wybrać: Potrawy.
  2. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
  3. Dostosować ustawienia zgodnie z preferencjami gotowania. Dostosować wagę Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.
  4. Umieścić żywność wewnątrz urządzenia zgodnie z instrukcjami na ekranie.
  5. Nacisnąć START.
- Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

## 6.4 Ulubione



Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.


Można zapisać do 20 ulubionych ustawień, takich jak funkcja pieczenia, funkcja pieczenia, potrawa lub funkcja czyszczenia.

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowane ustawienie i nacisnąć .

### Wybierz: Ulubione

1. Przejdź do menu i nacisnąć: Ulubione aby sprawdzić zapisane ustawienia.
2. Wybrać jedno z zapisanych ustawień.
3. Nacisnąć **START**, aby rozpocząć pieczenie.

### Wykasuj: Ulubione

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

## 6.5 Konserwacja

Podmenu zawiera listę programów czyszczenia.


Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Osuszanie	Proces osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Płukanie	Proces czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

## 6.6 Ustawienia

To podmenu zawiera listę ustawień.

### Podmenu: Konfiguracja

Język	Ustawianie języka urządzenia.
Aktualna godzina	Ustawić aktualną godzinę.
Jasność wyświetlacza	Ustawianie jasności wyświetlacza.

Dźwięki przycisków	Do włączania i wyłączania dźwięku pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie dźwięków dla  .
Głośność sygnału	Do ustawiania głośności dźwięków przycisków i sygnałów.
Jednostka temperatury	Do pokazywania aktualnej jednostki temperatury.
Twardość wody	Do ustawiania twardości wody.

### Podmenu: Serwis

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

### Podmenu: Preferencje

Oświetlenie	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Wstępne nagrzewanie / nagrzewanie	Brak - konwencjonalny sposób wstępnego nagrzewania urządzenia. Jest on ustawiony jako domyślny i dostępny dla wszystkich funkcji pieczenia. Preferencje te można zmienić na inny typ nagrzewania wstępnego. Eko - wstępne nagrzewanie urządzenia przy mniejszym zużyciu energii. Jest dostępne dla wszystkich funkcji pieczenia. Szybki - skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji.
Przypomnienie o czyszczeniu	Przypomina o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
Personalizacja ekranu czuwania	Dostosowywanie funkcji ekranu i skrótów.



## Podmenu: Połączenia


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

## 6.7 Funkcje pieczenia parowego

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

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

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

 **ProSteam** - ustaw poziom pary. Zostanie wyświetlona odpowiednia temperatura.

1. Wejść do menu i wybrać: Funkcje.
2. Ustawić funkcję pieczenia parowego. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia.
3. Ustaw temperaturę i poziom pary, jeśli jest dostępny.
4. Naciśnąć **START** i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
5. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć i zdjąć.
6. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Użyć podziaki na zbiorniku na wodę.

### **OSTRZEŻENIE!**

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

7. W razie potrzeby wytrzeć zbiornik z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.

Para pojawi się po około 2 min. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.


8. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.
9. Wyłączyć urządzenie.
10. Opróżnić zbiornik na wodę.
11. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.
12. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachowaj ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

## 6.8 SousVide

Ten program to technika gotowania, przy której żywność w zamykanym próżniowo pojemniku jest umieszczana w nasyconej atmosferze pary, przechowywanej w stałej temperaturze. Aby zapewnić bardziej zrównoważony sposób gotowania potraw płynnych, np. deserów i sosów, można również gotować w szczelnie zamkniętych słoikach.

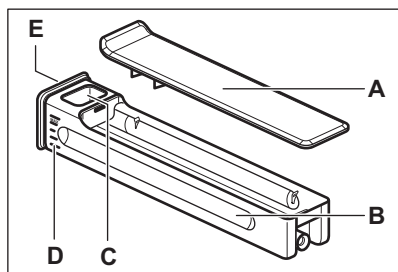
1. Przygotować składniki w zamykanym podciśnieniowo pojemniku i ustawić je na ruszcie.
2. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
3. Nacisnąć  **SousVide**.
4. Ustawić temperaturę i czas pieczenia.
5. Nacisnąć **START** i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

6. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Resztki wody mogą się skraplać we wnętrzu piekarnika i w zamkniętych podciśnieniowo pojemnikach.
7. Gdy urządzenie ostygnie, usunąć wodę z dna wnętrza piekarnika za pomocą gąbki. Wyrzucić do sucha wnętrze piekarnika miękką szmatką.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania potraw z urządzenia.

## 6.9 Zbiornik na wodę



A. Pokrywa

- B. Zbiornik na wodę
- C. Otwór wlotowy wody
- D. Skala
- E. Przednia pokrywa

## 6.10 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg oszczędny

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

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

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

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

## 7. DODATKOWE FUNKCJE

### 7.1 Blokada uruchomienia

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

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

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

### 7.2 Automatyczne wyłączenie

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

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

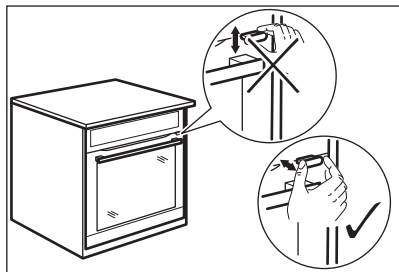
Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

### 7.3 Wentylator chłodzący

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

## 7.4 Mechaniczna blokada drzwi

W nowym urządzeniu blokada drzwi jest odblokowana.



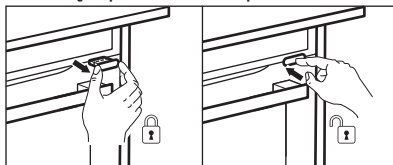
### ⚠ UWAGA!

Nie przesuwaj blokady drzwi w kierunku pionowym.  
Nie naciskaj blokady drzwi po zamknięciu drzwi piekarnika.

## 7.5 Korzystanie z mechanicznej blokady drzwi

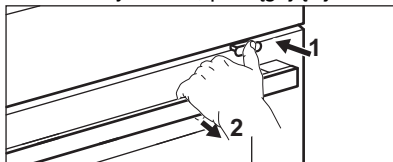
Aby zablokować drzwi, należy pociągnąć blokadę drzwi do przodu aż do jej zablokowania.

Aby odblokować drzwi, należy wepchnąć blokadę z powrotem do panelu.



Drzwi można otworzyć, gdy włączona jest blokada drzwi.

1. Lekko nacisnąć blokadę drzwi.
2. Otworzyć drzwi, pociągając je za uchwyt.






Zamykając drzwi upewnić się, że blokada drzwi jest nadal włączona.

# 8. FUNKCJE ZEGARA

## 8.1 Opis funkcji zegara

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

Funkcja	Opis
Zakończ działanie	 <b>Alarm dźwiękowy</b> Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
	 <b>Alarm dźwiękowy i wyłączenie</b> Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	 <b>Tylko powiadomienie</b> Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Urucho- mienie z opóźnie- niem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.

Funkcja	Opis
<b>Wydłużenie czasu</b>	Aby wydłużyć czas pieczenia:
<b>Stoper</b>	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Uruchamia się automatycznie po rozpoczęciu procesu pieczenia i zatrzymuje po jego zakończeniu. Jest widoczny na ekranie głównym na wypadek, gdyby nie ustawiono innego timera. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

## 8.2 Timer

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

## 8.3 Uruchomienie z opóźnieniem

1. Wybierz funkcję pieczenia i dostosuj ustawienia.

2. Nacisnąć **\*\*\***.
3. Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
4. Należy przewinąć, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia i nacisnąć **OK**.
5. Można teraz ustawić żądaną wartość Godzina zakończenia lub nacisnąć **OK**, aby pominąć ten krok.
6. Nacisnąć **OK**, aby powrócić do ekranu głównego.

## 8.4 Aktualna godzina

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

## 8.5 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć **^** / Timer.
2. Ustawić nową wartość timera. Nacisnąć przycisk **OK**.

# 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### OSTRZEŻENIE!

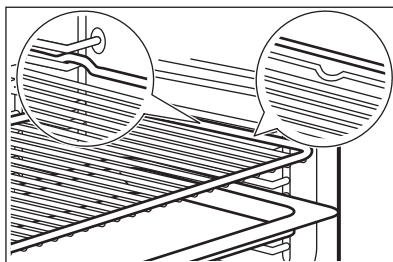
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 9.1 Wkładanie akcesoriów

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



Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, .



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

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnij się, że jest on skierowany do Ciebie.

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

Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

## 9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

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

- ℞ - temperatura wewnątrz potrawy

Zalecenia

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

Pieczenie z wykorzystaniem:  
Termosonda

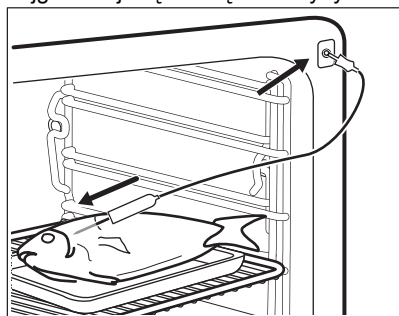
### OSTRZEŻENIE!

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

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

#### **Mięso, drób i ryby**

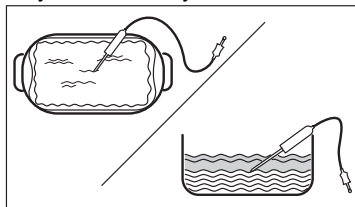
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



#### **Zapiekanek**

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki.

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



6. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis produktu”.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

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

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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






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




Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz Efektywność energetyczna.

#### Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)

	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)






### 10.2 Termoobieg oszczędny – zalecane akcesoria





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

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

### 10.3 Termoobieg oszczędny

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

				
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		°C		
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

## 10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

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

### Pieczenie na jednym poziomie






			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Powietrze gorące	Ruszt	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Góra i dół	Ruszt	160	45 - 60	2
Amerykańska szarlotka <b>1)</b>	Powietrze gorące	Ruszt	160	55 - 65	2
Amerykańska szarlotka <b>1)</b>	Góra i dół	Ruszt	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze <b>2)</b>	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	150	20 - 30	3
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze <b>2)</b>	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta	170	20 - 30	3
Tosty <b>3)</b>	Góra	Ruszt	maks.	1 - 2	5

**1)** 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

**2)** Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Podgrzewanie wstępne / Brak. Nie używać: Podgrzewanie wstępne / Szybki i Eko Patrz Codzienne użytkowanie, Ustawienia, Podmenu: Preferencje

**3)** Rozgrzewać urządzenie przez 5 min przy tym ustawieniu: Podgrzewanie wstępne / Brak. Nie używać: Podgrzewanie wstępne / Szybki i Eko Patrz Codzienne użytkowanie, Ustawienia, Podmenu: Preferencje

### Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Bułka maślana	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 45	2 i 4
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze <b>1)</b>	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	150	25 - 35	2 i 4
Beztłuszczowy biszkopt	Powietrze gorące	Ruszt	160	45 - 55	2 i 4
Amerykańska szarlotka	Powietrze gorące	Ruszt	160	55 - 65	2 i 4






**1)** Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Podgrzewanie wstępne / Brak. Nie używać: Podgrzewanie wstępne / Szybki i Eko Patrz Codzienne użytkowanie, Ustawienia, Podmenu: Preferencje

## 10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Użyć funkcji: ProSteam, poziom: Gotowanie na parze.

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






Ustawić temperaturę 100°C.

				
Brokuły <b>1) 2)</b>	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	0.3	3	8 - 9
Brokuły <b>1) 2)</b>	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	maks.	3	10 - 11
Groszek mrożony <b>2)</b>	2 x zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.

**1)** Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Podgrzewanie wstępne / Brak. Nie używać: Podgrzewanie wstępne / Szybki i Eko Patrz Codzienne użytkowanie, Ustawienia, Podmenu: Preferencje

**2)** Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

### Dodatkowe przepisy z użyciem pary

				°C	
Pieczenie na parze połączonych potraw (2 porcje) <b>1)</b>	ProSteam, poziom: Gotowanie na parze	Gastro Norm 1/2 perforowane (ziemniaki i brokuły) i nieperforowane (tosoś)	2 (tosoś) 4 (brokuły i ziemniaki)	100	40 (ziemniaki) 18-20 (tosoś) 10 - 12 (brokuły)
Flan karmelowy (6 porcji)	ProSteam, poziom: Duża wilgotność	Okragłe naczynia porcelanowe na ruszcie	2	90	35 - 45
Krem jajeczny	ProSteam, poziom: Gotowanie na parze	Gastro Norm ½ nieperforowane	2	85	35 - 45
Biały chleb	Chleb, rodzaj potrawy: Chleb	Blacha do pieczenia ciasta <b>2)</b>	2	180	40 - 50
	ProSteam, poziom: Mała wilgotność <b>3)</b>				40 - 50
Kurczak <b>4)</b>	ProSteam, poziom: Mała wilgotność	Ruszt	2	200	60 - 70

**1)** Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim w odpowiednim momencie, aby wszystkie składniki piekły się w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.

**2)** Używać blachy do pieczenia z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

**3)** Używać ProSteam tylko gdy funkcja Chleb nie jest dostępna.

**4)** Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekający tłuszcz.

## 11. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Przędz urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Wyczyścić dno komory, używając kilku kropli octu lub kwasu cytrynowego, aby usunąć osad z kamienia.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

#### Codzienne użytkowanie

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

#### Akcesoria

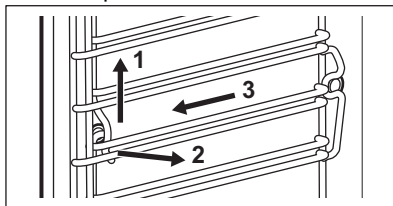
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych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

### 11.2 Wymywanie przewodnic blach

Wyjąć przewodnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć przewodnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.

3. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć przewodnice blach z tylnego zaczepu.



Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

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

### 11.3 Czyszczenie parowe

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

1. Nacisnąć: Konserwacja / Czyszczenie parowe lub Czyszczenie parowe plus.

Tryb	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie <b>Czas trwania:</b> 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. <b>Czas trwania:</b> 75 min

2. Naciśnij START. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.
5. Pozostawić drzwiczki urządzenia otwarte i poczekać, aż wnętrze wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

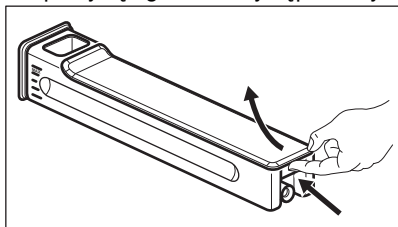
## 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

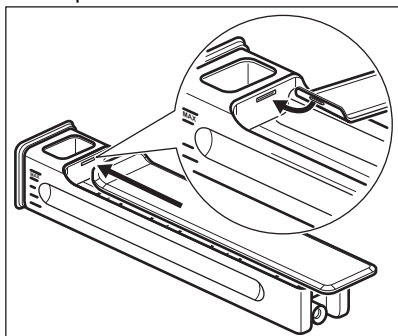
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

## 11.5 Wyczyścić zbiornik na wodę.

1. Wyjąć z urządzenia zbiornik na wodę.
2. Zdjąć pokrywę zbiornika na wodę. Unieść pokrywę zgodnie z występem z tyłu.



3. Umyć elementy zbiornika na wodę wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć zbiornika na wodę w zmywarce.
4. Z powrotem włożyć zbiornik na wodę.
5. Założyć pokrywę. Najpierw włożyć przedni zatrzask, a potem docisnąć go do korpusu zbiornika.



6. Włożyć zbiornik na wodę.
7. Popchnąć zbiornik na wodę w stronę urządzenia, aż się zatrzasknie.

## 11.6 Odkamienianie

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

1. Nacisnąć: Konserwacja / Odkamienianie.
2. Nacisnąć START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
4. Wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.
5. Pozostawić drzwiczki urządzenia otwarte i poczekać, aż wewnątrz wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

## 11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

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

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

## 11.8 Płukanie

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

1. Nacisnąć: Konserwacja / Płukanie.
2. Nacisnąć START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Gdy procedura ta się zakończy, odezwiwie się sygnał dźwiękowy.
4. Pozostawić drzwiczki urządzenia otwarte i poczekać, aż wewnątrz wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

## 11.9 Osuszanie

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

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



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

## 11.10 Przypomnienie o osuszeniu

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

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

## 11.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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



### OSTRZEŻENIE!

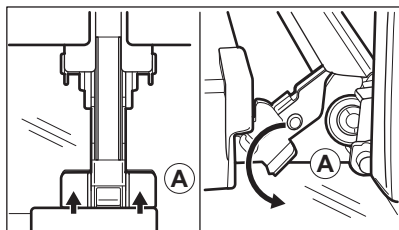
Drzwi są ciężkie.



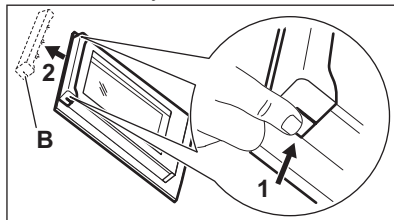
### UWAGA!

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

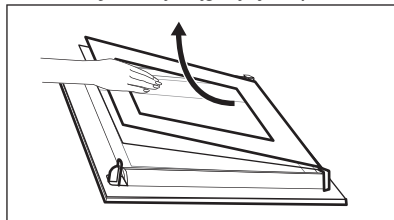
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwięgnie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



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



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



10. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

## 11.12 Wymiana żarówki



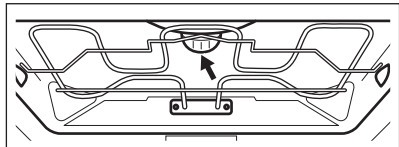
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

### Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

### Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
Po włożeniu zbiornik na wodę nie jest na swoim miejscu.	Nie wsunięto do końca zbiornika na wodę. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę do urządzenia.
Woda wypływa ze zbiornika.	Nie założono prawidłowo pokrywy zbiornika na wodę.
Zbiornik na wodę trudno się czyścić.	Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że pokrywa została zdjęta.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Po zakończeniu procedury odkamieniania w blasze do ciasta nie ma wody.	Nie napełniono zbiornika na wodę do maksymalnego poziomu. Sprawdzić, czy w zbiorniku na wodę jest środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Blacha do ciasta znajduje się na niewłaściwym poziomie piekarnika. Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnym razem umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu. Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Czyszczenie rozpoczęło, gdy urządzenie było zbyt gorące. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Powtórzyć czyszczenie.  Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjąć z urządzenia wszystkich akcesoriów. Wyjąć wszystkie akcesoria i powtórzyć czyszczenie.
<p><b>i</b> Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.</p>	
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie smartfon jest połączony z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i smartfon, należy zapoznać się z rozdziałem Przed pierwszym użyciem, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnal sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustawić punkt dostępowy sieci bezprzewodowej jak najbliższej urządzenia.
Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej.	Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofalowe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

## 12.2 Kody błędów

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

Kod i opis	Środek zaradczy
<b>F102</b> - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona. <b>1)</b>	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
<b>F111</b> - Termosonda jest nieprawidłowo włożona do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
<b>F240, F239</b> - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
<b>F908</b> - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
<b>F131</b> - temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka. <b>1)2)</b>	Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć urządzenie.

Kod i opis	Środek zaradczy
F144 - czujnik wZbiornik na wodę nie może zmierzyć poziomu wody. 1)2)	Opróżnij Zbiornik na wodę napełnić ją ponownie.
F508 - Zbiornik na wodę nie działa prawidłowo. 1)2)	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. 1)2)	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

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

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

## 12.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu

drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

**Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:**

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	Y9SOA3XT 944032195
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	38.0 kg

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

## 13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2.0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

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

### 13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

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

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

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

#### Pieczenie z termoobiegiem

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

#### Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem

pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

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

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

#### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

#### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem


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


#### Termoobieg oszczędny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

## 14. 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.





