



Electrolux



electrolux.com/register



LOF6P37Z

EL Οδηγίες Χρήσης | Φούρνος

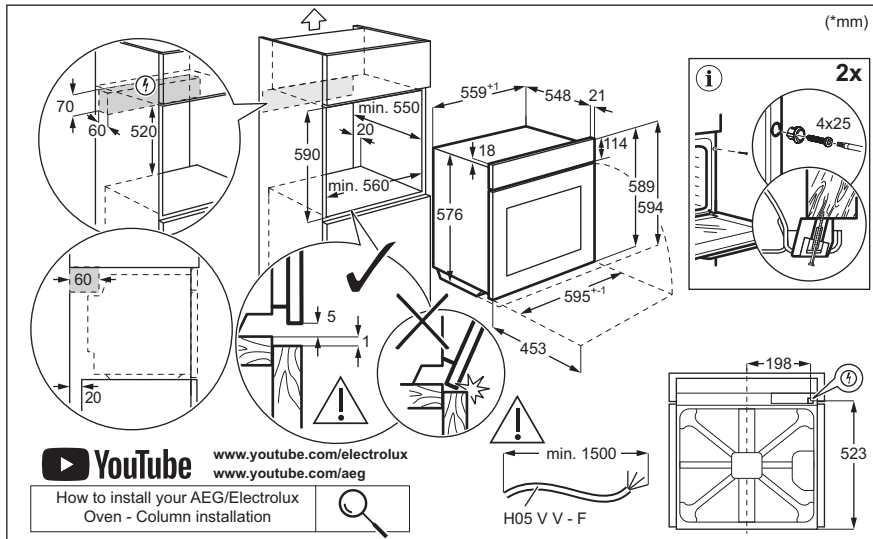
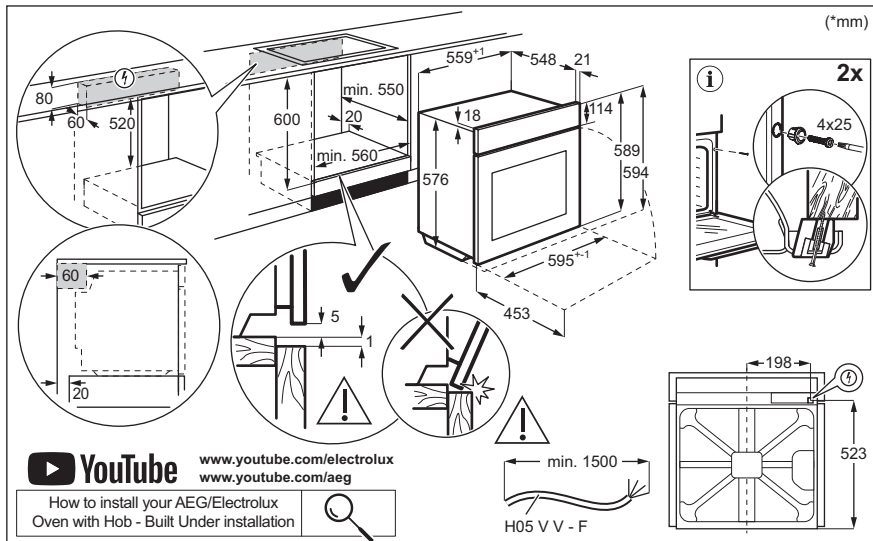
3

UK Інструкція | Духова шафа

28



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ / ВСТАНОВЛЕННЯ



Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



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

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	9
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	11
7. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	16
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	17
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	18
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	19
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	22
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	25
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	26
14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	27

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

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

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

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

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

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες εγκατάστασης που διατίθενται στον ιστότοπό μας.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να

- χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
 - Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
 - Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
 - Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

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

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

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί θερμός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Χρησιμοποιείτε γυαλί και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι διαβρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μη μοιράζετε τον κωδικό πρόσβασης Wi-Fi με άλλους.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της κοιλότητας της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.

- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που παρέχονται με αυτήν τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημία στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Φροντίστε η συσκευή να είναι κρύα. Υπάρχει ο κίνδυνος να σπάσουν τα τζάμια.
- Αντικαταστήστε αμέσως τα τζάμια της πόρτας όταν καταστραφούν. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή, η πόρτα είναι βαριά.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα

απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Εάν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (Αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική Λειτουργία.

- Πριν από την εκτέλεση του πυρολυτικού καθαρισμού και την αρχική προθέρμανση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:
 - τυχόν υπολείμματα τροφών, χυμένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
 - τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών σχαρών κ.λπ., που παρέχονται με τη συσκευή), ειδικά τυχόν αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη, ταψιά, σκεύη κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αφορούν τον πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο πυρολυτικός καθαρισμός. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και από τα μπροστινά ανοίγματα ψύξης απελευθερώνεται θερμός αέρας.
- Ο πυρολυτικός καθαρισμός είναι λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας που μπορεί να απελευθερώσει αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και υλικά κατασκευής. Γι' αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται να κάνουν τα εξής:
 - να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε πυρολυτικό καθαρισμό.
 - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από την αρχική προθέρμανση.
- Μη χύνετε και μη βάζετε νερό στην πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια και μετά από τον πυρολυτικό καθαρισμό, για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στα τζάμια.
- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται όπως περιγράφηκε από όλους τους

πυρολυτικούς φούρνους / υπολείμματα μαγειρέματος, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.

- Κρατήστε μικρά κατοικίδια μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και ύστερα από τον πυρολυτικό καθαρισμό και την αρχική προθέρμανση. Τα μικρά κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά και τα ερπετά) μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις μεταβολές της θερμοκρασίας και στις εκπεμπόμενες αναθυμιάσεις.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, ταψιών, μαχαιροπήρουνων, κ.λπ. μπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας όλων των πυρολυτικών φούρνων, ενώ μπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.8 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

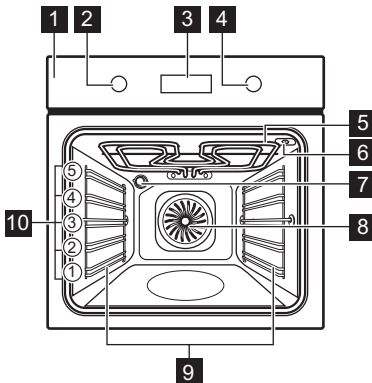
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης λειτουργίας
- 5 Θερμαντικό στοιχείο
- 6 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις σχάρας

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

4.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή:

1. Πιέστε τους διακόπτες. Οι διακόπτες βγαίνουν προς τα έξω.
2. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία.
3. Στρέψτε τον διακόπτη ελέγχου για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις.

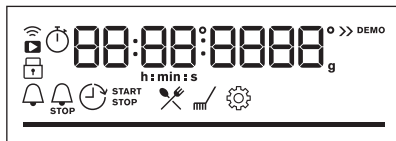
Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή: στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στη θέση Off.

4.2 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

	Πιέστε το για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.
	Πιέστε παρατεταμένα το για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.
	Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα της συσκευής.
	Πιέστε το για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα φαγητού με: Αισθ. Φαγητού
OK	Πιέστε το για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

4.3 Ενδείξεις οθόνης

Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων:



	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
	Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια.
	Υπομενού: Καθαρισμός.
	Υπομενού: Ρυθμίσεις
	η επιλογή Ταχεία προθέρμανση είναι ενεργοποιημένη.

	η επιλογή Αισθ. Φαγητού είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρονομετρητής είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρόνος μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρονοκαθυστερήση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρονοδιακόπτης λειτουργίας είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Wi-Fi είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Απομακρυσμένη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
	Μπάρα προόδου - υποδεικνύει οπτικά πότε η συσκευή φτάνει στην καθορισμένη θερμοκρασία ή πότε ολοκληρώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Ρύθμιση της ώρας

Μετά από την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε έως ότου στην οθόνη να εμφανιστούν οι ενδείξεις: "00:00" ή "12:00" (ανάλογα με το μοντέλο).

1. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την ώρα.
2. Πιέστε το κουμπι OK.

5.2 Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

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

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

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

5.3 Ασύρματη σύνδεση

Για να συνδέσετε τη συσκευή χρειάζεστε:

- Ασύρματο δίκτυο με σύνδεση στο διαδίκτυο.
- Κινητή συσκευή συνδεδεμένη στο ίδιο ασύρματο δίκτυο.

1. Για να κατεβάσετε την εφαρμογή, σαρώστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στο οπισθόφυλλο του εγχειριδίου χρήστη. Μπορείτε επίσης να κάνετε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το app store.
2. Ακολουθήστε τις οδηγίες εγγραφής στην εφαρμογή.
3. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε .
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε  / Wi-Fi. Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τον. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Αλλαγή: Ρυθμίσεις.

Το Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο από προεπιλογή. Για συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή απόδοση».



Για λόγους ασφαλείας, η απομακρυσμένη λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 24 ώ. Επαναλάβετε τη διαδικασία εισαγωγής, εάν απαιτείται.

Συχνότητα	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Πρωτόκολλο	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Μέγιστη Ισχύς	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Μονάδα Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό στο παρόν προϊόν περιέχει στοιχεία που βασίζονται σε δωρεάν λογισμικό ανοιχτού κώδικα. Η Electrolux αναγνωρίζει με ευγνωμοσύνη τη συμβολή των κοινοτήτων ανοιχτού λογισμικού και ρομποτικής στο έργο ανάπτυξης.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πηγαίο κώδικα αυτών των στοιχείων δωρεάν λογισμικού ανοιχτού κώδικα, των οποίων οι προϋποθέσεις άδειας χρήσης απαιτούν δημοσίευση, καθώς και για να δείτε τις πλήρεις πληροφορίες πνευματικών δικαιωμάτων και τους ισχύοντες όρους άδειας χρήσης, επισκεφτείτε τη διεύθυνση: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (φάκελος NIUS).

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Προγράμματα θέρμανσης



Θερμός Αέρας

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



Πάνω/Κάτω Θέρμανση

Για ψήσιμο σε μια θέση σχάρας.



Καταψυγμένα τρόφιμα

Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς.



Λειτουργία Πίτσα / AirFry

Για ψήσιμο πίτσας και άλλων πιάτων που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω. Τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος



Κάτω Θέρμανση

Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.



Απόψυξη

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



Υγρός Θερμός Αέρας

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



Γκριλ

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



Γκριλ με Θερμό Αέρα

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



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

6.2 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

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

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

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

Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα Υποδείξεις και συμβουλές, Υγρός Θερμός Αέρας. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στην ενότητα Ενεργειακή απόδοση, Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας.

6.3 Ρύθμιση: Προγράμματα θέρμανσης

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

Ταχεία προθέρμανση - πιέστε παρατεταμένα για να μειώσετε τον χρόνο ζεστάματος. Διατίθεται για μερικά προγράμματα. Ο ανεμιστήρας μπορεί να ενεργοποιηθεί αυτόματα.

6.4 Εισαγωγή: Μενού

Ανοίξτε το Μενού για να αποκτήσετε πρόσβαση σε πιάτα και ρυθμίσεις για Μαγείρεμα με βοήθεια.

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο .
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας και επιλέξτε το εικονίδιο για να μεταβείτε στο υπομενού. Πιέστε το κουμπί OK.

6.5 Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια

Μαγείρεμα με βοήθεια Το υπομενού αποτελείται από προγράμματα που έχουν σχεδιαστεί για πιάτα με ειδική μαγειρική. Τα προγράμματα ξεκινούν με μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο .
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε . Πιέστε το OK.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε ένα πιάτο (P1 - P...). Πιέστε το κουμπί OK.
4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος όσο χρειάζεται.

Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια

Λεζάντα



Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία, πρέπει να είναι συνδεδεμένος ο Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στην ενότητα Χρήση των αξεσουάρ.



Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Λεζάντα



Επίπεδο σχάρας. Ανατρέξτε στην ενότητα Περιγραφή προϊόντος.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **P** και ένας **αριθμός** από το φαγητό που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο		
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	 2, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο		
P4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες	  3, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1.5 - 2 kg	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P6	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
P7	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	  2, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P8	Ψητό βοδινό, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
P9	Βοδινό φιλέτο, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
P10	Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm πάχους	  2, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P11	Βοδινό φιλέτο, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
P12	Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)	0.8 - 1.5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P13	Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη	1.5 - 2 kg	 2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P14	Χοιρινό πουλντ (χαμηλή θερμοκρασία)	1.5 - 2 kg	 2, ταψί ψησίματος Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
P15	Χοιρινό καρέ, φρέσκο	1 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια στη μεγάλου πάχους	 2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα
P16	Χοιρινές παϊδάκια	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια	 3, βαθύ ταψί Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα	1.5 - 2 kg, 7 - 9 τεμάχια στη πάχους	 2, σκεύος ψησίματος στο ταψί ψησίματος Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P18	Ολόκληρο κοτόπουλο	1 - 1.5 kg, φρέσκο	 2, γάστρα σε ταψί ψησίματος Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
P19	Μισό κοτόπουλο	0.5 - 0.8 kg	 3, ταψί ψησίματος
P20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200 g ανά τεμάχιο	 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι.
P21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα	-	 3, ταψί ψησίματος Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.
P22	Πάπια, ολόκληρη	2 - 3 kg	 2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P23	Χήνα, ολόκληρη	4 - 5 kg	 2, βαθύ ταψί Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P24	Ρολό κιμάς	1 kg	 2, μεταλλική σχάρα
P25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ	0.5 - 1 kg ανά ψάρι	 2, ταψί ψησίματος Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο, μπαχαρικά και μυρωδικά.
P26	Ψάρι φιλέτο	-	 3, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P27	Cheesecake	-	 2,  28 cm ανοιγόμενη φόρμα στη μεταλλική σχάρα
P28	Μηλόπιτα	-	 3, ταψί ψησίματος
P29	Τάρτα μήλου	-	 2, φόρμα για πίτες στη μεταλλική σχάρα
P30	Μηλόπιτα	-	 1,  22 cm φόρμα για πίτες πάνω στη μεταλλική σχάρα
P31	Κέικ Brownies	2 kg ζύμης	 3, βαθύ ταψί
P32	Κέικ Muffins	-	 3, ταψί για muffin πάνω στη μεταλλική σχάρα
P33	Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας στη μεταλλική σχάρα
P34	Ψητές πατάτες	1 kg	 2, ταψί ψησίματος Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.
P35	Φέτες	1 kg	 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.
P36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά	1 - 1.5 kg	 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0.5 kg	 3, ταψί ψησίματος
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0.75 kg	 3, ταψί ψησίματος
P39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών	1 - 1.5 kg	 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα
P40	Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)	1 - 1.5 kg	 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	  2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	  2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
P43	Κις	-	 2, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0.8 kg	  2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
P45	Ψωμί ολικής άλεσης / σίκαλης / μαύρο ψωμί	1 kg	  2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / φόρμα για ψωμί πάνω σε μεταλλική σχάρα

6.6 Αλλαγή: Ρυθμίσεις

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο .
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε . Πιέστε το OK.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη ρύθμιση. Πιέστε το κουμπί OK.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε την τιμή. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.

Υπομενού: Ρυθμίσεις

Ρύθμιση	Τιμή
01 Ώρα	Αλλαγή
02 Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03 Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα, 2 - Κλικ, 3 - Απενεργοποίηση ήχου
04 Ένταση Βομβητή	1 - 4

Ρύθμιση	Τιμή
05 Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή, 2 - Συναγερμός
06 Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07 Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
08 Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09 Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
10 Wi-Fi	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
11 Λειτουργία με τηλεχειρισμό	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
12 Απορρίψη δικτύου	Ναι / Όχι
13 Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
14 Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
15 Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

7. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

7.1 Κλειδωμα

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

Όταν ενεργοποιείται ενώ η συσκευή χρησιμοποιείται, κλειδώνει τον πίνακα ελέγχου εξασφαλίζοντας ότι οι τρέχουσες ρυθμίσεις μαγειρέματος θα συνεχίσουν χωρίς διακοπή.

Όταν ενεργοποιείται ενώ η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας, διατηρεί τον πίνακα ελέγχου κλειδωμένο, αποτρέποντας την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

 OK - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.  - αναβοσβήνει 3 φορές όταν το κλειδωμα είναι ενεργοποιημένο.

 OK - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

7.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

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

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

Εάν σκοπεύετε να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα για διάρκεια που υπερβαίνει την ώρα αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε τον

χρόνο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργίες ρολογιού.

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

7.3 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα

για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

8.1 Περιγραφή λειτουργιών χρονοδιακόπτη

 Χρονομε- τρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Αυτή η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής και μπορεί να ρυθμιστεί σε οποιαδήποτε στιγμή.
 Χρόνος μα- γειρέματος	Για ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά αυτόματα.
 Χρονοκαθυ- στέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
 Χρονοδια- κόπτης λει- τουργίας	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Αυτή η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής και μπορεί να ρυθμιστεί σε οποιαδήποτε στιγμή.

8.2 Ρύθμιση: Χρονομετρητής

1. Πιέστε το κουμπί .
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 και .
2. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την Χρονομετρητής.
3. Πιέστε το κουμπί OK. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

8.3 Ρύθμιση: Χρόνος μαγειρέματος



1. Στρέψτε τους διακόπτες για να επιλέξετε πρόγραμμα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  μέχρι η οθόνη να εμφανίζει την ένδειξη: 0:00 και .
3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την Χρόνος μαγειρέματος.
4. Πιέστε το OK. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.
5. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε OK και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

8.4 Ρύθμιση: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης

1. Στρέψτε τους διακόπτες για να επιλέξετε πρόγραμμα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  μέχρι η οθόνη να εμφανίζει την ένδειξη:  και START.
3. Στρέψτε τον διακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο έναρξης.
4. Πιέστε το κουμπί OK.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:-- , , STOP.
5. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε το τέλος.
6. Πιέστε το κουμπί OK.
Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια ρυθμισμένη ώρα έναρξης.

7. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιάστε **OK** και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

8.5 Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας ⏰

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο  για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε  / Χρονοδιακόπτης λειτουργίας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Καθημερινή χρήση, Μενού: Ρυθμίσεις.
3. Πιάστε το κουμπί **OK**.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον Χρονοδιακόπτη λειτουργίας.

5. Πιάστε το κουμπί **OK**.

8.6 Ρύθμιση: Ώρα

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο  για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε  / Ώρα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Καθημερινή χρήση, Μενού: Ρυθμίσεις.
3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε το ρολόι.
4. Πιάστε το κουμπί **OK**.

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

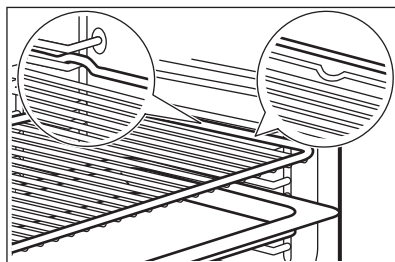
9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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



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

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



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

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

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

9.2 Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- $^{\circ}\text{C}$ - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής. Θα πρέπει να είναι τουλάχιστον

25 °C υψηλότερα από τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού.

-  - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Συστάσεις:

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

Μαγείρεμα με: Αισθ. Φαγητού



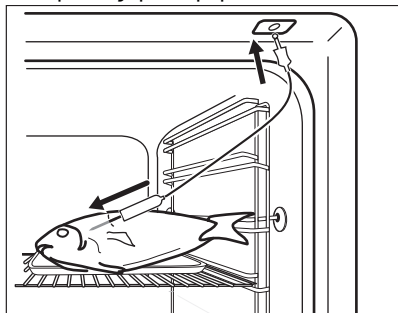
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα ή ένα πιάτο και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους:

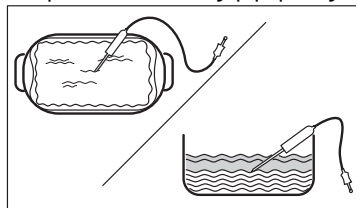
Κρέας, πουλερικά και ψάρι

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



Γάστρα

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



4. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού στην πρίζα που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Ανατρέξτε στην ενότητα Περιγραφή προϊόντος.

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθ. φαγητού.

5. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
6. Πίστετε το κουμπί OK.
7. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.
8. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές,

καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν

τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνο ψησίματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Μετρήστε τις θέσεις σχάρας αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

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

Για συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα Ενεργειακή απόδοση.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
	Θερμοκρασία
	Αξεσουάρ
	Θέση σχάρας



Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)

10.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

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

- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28 cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26 cm
- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικά, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm
- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm

10.3 Υγρός Θερμός Αέρας

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

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

		°C		
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	25 - 30
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0.5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 30
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	25 - 35
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	25 - 30

10.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

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

				°C	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm 1)	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm 1)	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45
Τοστ 1)	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	1 - 5

1) Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθημερινή χρήση

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

μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

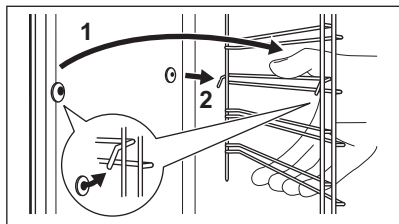
Αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

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



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

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

11.3 Πυρολυτικός Καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με αυτήν τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Μην ξεκινάτε τη λειτουργία αν δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα του φούρνου.

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.
4. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
5. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε και πιάστε το OK.

Πρόγραμμα καθαρισμού	Διάρκεια
C1 - Ελαφρύς καθαρισμός	1 h
C2 - Κανονικός καθαρισμός	1 h 30 min
C3 - Σχολαστικός καθαρισμός	2 h 30 min

6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε το πρόγραμμα καθαρισμού και πιάστε το OK.

7. Πιάστε το OK για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.

Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα της συσκευής και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα, η οθόνη εμφανίζει .

8. Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

9. Περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει και η πόρτα να ξεκλειδώσει. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί και νερό.

11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν η ένδειξη αναβοσβήνει στην οθόνη μετά την περίοδο μαγειρέματος, η συσκευή σας υπενθυμίζει να την καθαρίσετε με πυρολυτικό καθαρισμό. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση στο υπομενού: Ρυθμίσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση, Αλλαγή: Ρυθμίσεις.

11.5 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

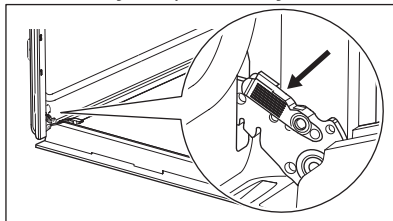
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια, για να τα καθαρίσετε. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.



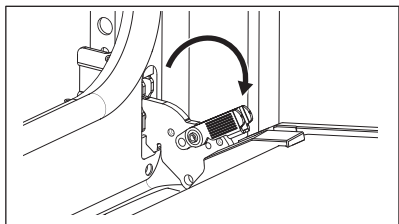
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

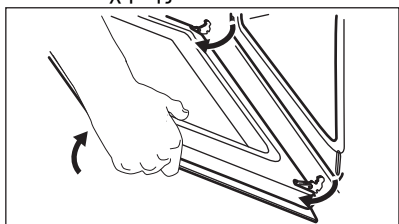
1. Ανοίξετε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



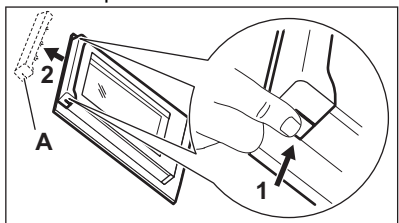
2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



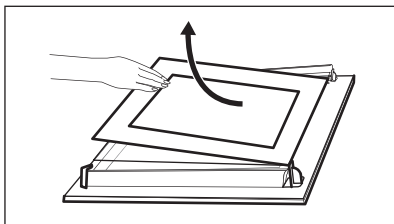
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



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



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



8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.
9. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου. Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε τα τζάμια με τη σωστή σειρά. Ελέγξτε για το σύμβολο / εκτύπωση στην πλευρά του τζαμιού. Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας (προς το εσωτερικό του φούρνου).

11.6 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Πίσω λαμπτήρας

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

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	η επιλογή Κλειδωμα είναι απενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	η επιλογή Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.
Ο Αισθ. Φαγητού δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του Αισθ. Φαγητού έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή.
Err C2	Αφαιρέσατε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή.
Err C3	Η πόρτα του φούρνου έχει κλείσει ή το κλειδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.
Err F102	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
Err F102	Το κλειδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.
Η οθόνη εμφανίζει 00:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.



Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, σβήστε και ανάψτε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

12.2 Δεδομένα σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.):

Κωδικός προϊόντος (PNC):

Σειριακός αριθμός (S.N.):

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Ταυτότητα μοντέλου	LOF6P37Z 949288420
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	32.2 kg

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

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

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0.8 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου (W)	2.0 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπ

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της σύνδεσης ασύρματου δικτύου, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

13.3 Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

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

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε

λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

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

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

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

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

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

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγετε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την

υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

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

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

Wi-Fi

Όποτε είναι δυνατό, απενεργοποιήστε το Wi-Fi για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

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



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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	28
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	30
3. ОПИС ВИРОБУ.....	34
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	34
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	35
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	36
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	41
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	42
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	43
10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	44
11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	47
12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	49
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	50
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	52

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протидарну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.

- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

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

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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери приладу.
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

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

2.5 Піролітичне очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
 - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
 - будь-які знімні предмети (зокрема полицки, бічні напрямні тощо, що постаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
 - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
 - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже

чутливими до змін температури та випарів.

- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.7 Сервіс

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

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

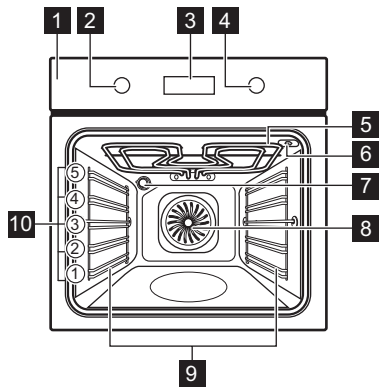
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в

електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Гніздо термощупа
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиці

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

1. Натисніть перемикачі. Перемикачі висуваються.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» 0.

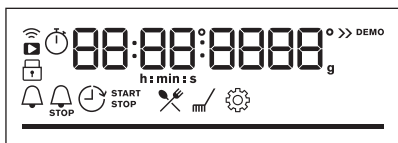
4.2 Огляд панелі керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.

	Натисніть, щоб встановити температуру всередині страви за допомогою: Термощуп
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

4.3 Індикатори дисплея

Дисплей із основними функціями:



	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога при готуванні.
	Підменю: Очищення.

	Підменю: Налаштування
	Швидкий нагрів увімкнено.
	Термощуп увімкнено.
	Таймер увімкнено.
	Час готування увімкнено.
	Відкладений запуск увімкнено.

	Таймер прямого відліку увімкнено.
	Wi-Fi увімкнено.
	Дистанційна робота увімкнено.
	Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: "00:00" або "12:00" (залежно від моделі).

1. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.
2. Натисніть **OK**.

5.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

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

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Див. розділ Щоденне користування. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.

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

5.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

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

1. Щоб завантажити додаток, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
2. Дотримуйтесь інструкції щодо встановлення додатка.
3. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати .
4. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Wi-Fi. Поверніть її, щоб увімкнути або вимкнути. Див. розділ «Щоденне користування», Зміна: Налаштування.

Wi-Fi увімкнено за промовчанням. Див. розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».



З міркувань безпеки режим дистанційної роботи автоматично вимикається через 24 год. За потреби повторіть встановлення.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на

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

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (напка NIUS).

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву



Вентилятор

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



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



Заморожена їжа

Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.



Функція «Піца» / AirFry



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

Смаження страв з меншою кількістю олії та без паперу для випікання



Нижній нагрів

Для отримання рум'яної скоринки та хрусткої основи. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Розморожування

Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



Волога конвекція

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



Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.



Турбо-гриль

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

6.2 Примітки до: Волога конвекція

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

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

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо готування див. у Поради та рекомендації, Волога конвекція. Загальні рекомендації щодо енергозбереження див. у Енергоефективність, пункт «Поради щодо енергозбереження».

6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву.
2. Поверніть ручку керування для встановлення температури.

Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте, щоб скоротити час нагріву. Доступно для деяких функцій нагріву. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

6.4 Вхід: Меню

Відкрийте Меню, щоб отримати доступ до страв з функцією Допомога при готуванні та налаштувань.

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення.

На дисплеї відображається

2. Поверніть ручку керування та виберіть значок для входу в підменю. Натисніть ОК.

6.5 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з програм, призначених для приготування спеціальних страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть ОК.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть ОК.
4. Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть ОК.
5. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

Підменю: Допомога при готуванні

Позначення



Для використання функції необхідно підключити термошуп. Див. розділ Використання аксесуарів.



Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.

Позначення



Рівень полицки. Див. розділ Опис виробу.

На дисплеї відображається **Р** та **номер страви**, який можна переглянути в таблиці.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P1	Ростбіф, непросмажений		
P2	Ростбіф, помірно просмажений	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	 2; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P3	Ростбіф, добре просмажений		
P4	Стейк, помірно просмажений	180 - 220 г на шматок; скибочки товщиною 3 см	 3; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P5	Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, вирізка, окорок)	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Додайте рідину. Вставте у прилад.
P6	Ростбіф, непросмажений (повільне готування)		
P7	Ростбіф, помірно просмажений (повільне готування)	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	 2; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P8	Ростбіф, добре просмажений (повільне готування)		
P9	Філе яловичини, непросмажене (повільне готування)		
P10	Філе яловичини, помірно просмажене (повільне готування)	0,5–1,5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P11	Філе яловичини, просмажене (повільне готування)		
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4 см	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Додайте рідину. Запекати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P14	Карнітас зі свинини (повільне готування)	1.5 - 2 кг	 2; деко для випічки Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P15	Спинка свинини, свіжа	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2; деко для смаження на комбінованій решітці
P16	Свинячі реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, реберця товщиною 2–3 см	 3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P17	Бараняча нога з кісткою	1.5 - 2 кг; шматочки товщиною 7–9 см	 2; деко для смаження на деко для випічки Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіжа	 2; форма для запікання на деко для випічки Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P19	Половина курки	0.5 - 0.8 кг	 3; деко для випічки
P20	Курка, грудка	180 - 200 г на шматок	 2; форма для запікання на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пателі.
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; деко для випічки Якщо ви спершу маринуйте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	Ціла качка	2 - 3 кг	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	Ціла гуска	4 - 5 кг	 2; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	М'ясний рулет	1 кг	 2; комбінована решітка
P25	Ціла риба, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	 2; деко для випічки Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.
P26	Рибне філе	-	 3; форма для запікання на комбінованій решітці
P27	Чизкейк	-	 2; роз'ємна форма  28 см на комбінованій решітці
P28	Яблучний пиріг	-	 3; деко для випічки

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на комбінованій решітці
P30	Яблучний пиріг	-	 1; форма для пирога $\varnothing$ 22 см на комбінованій решітці
P31	Шоколадні тістечка	2 кг тіста	 3; глибоке деко
P32	Мафіни	-	 3; деко для кексів на комбінованій решітці
P33	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на комбінованій решітці
P34	Печена картопля	1 кг	 2; деко для випічки Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випічки.
P35	Картопля по-селянські	1 кг	 3; деко для випічки , вистелене пергаментним папером Поріжте картоплю на шматочки.
P36	Суміш овочів, запечених на грилі	1 - 1.5 кг	 3; деко для випічки , вистелене пергаментним папером Поріжте овочі на шматочки.
P37	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3; деко для випічки
P38	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3; деко для випічки
P39	М'ясна / овочева лазанья зі сухих листів для лазаньї	1 - 1.5 кг	 2; форма для запікання на комбінованій решітці
P40	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
P41	Піца свіжа, тонка	-	  2; деко для випічки , вистелене пергаментним папером
P42	Піца свіжа, товста	-	  2; деко для випічки , вистелене пергаментним папером
P43	Кіш	-	 2; форма для випічки на комбінованій решітці
P44	Багет / чіабатта / білий хліб	0.8 кг	  2; деко для випічки , вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.
P45	Цільнозерновий / житній / чорний хліб	1 кг	  2; деко для випічки , вистелене пергаментним папером / форма для випічки на комбінованій решітці

6.6 Зміна: Налаштування

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть **OK**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати налаштування. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати значення. Натисніть **OK**.
5. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вийти з Меню.

Підменю: Налаштування

	Налаштування	Значення
01	Час доби	Змінити
02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок управління.	1 – сигнал, 2 – клацніть, 3 – звук вимкнено
04	Рівень гучності	1 - 4
05	Термощуп Дія	1 – сигнал попередження та зупинка, 2 – сигнал попередження

	Налаштування	Значення
06	Таймер прямого відліку	Увімк. / Вимк.
07	Підсвітка	Увімк. / Вимк.
08	Швидкий нагрів	Увімк. / Вимк.
09	Нагадування про очищення	Увімк. / Вимк.
10	Wi-Fi	Увімк. / Вимк.
11	Автоматичне дистанційне функціонування	Увімк. / Вимк.
12	Забути мережу	Так / Ні
13	Демонстраційний режим	Код активації: 2468
14	Версія програмного забезпечення	Перевірте
15	Скинути всі налаштування	Так / Ні

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

При увімкненні під час використання приладу панель керування блокується, що гарантує подальше безперебійне використання поточних налаштувань готування.

При увімкненні, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному ввімкненню приладу.

 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — миготить 3 рази, коли увімкнено блокування.

 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

7.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

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

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ Функції годинника.

Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Відкладений запуск.

7.3 Вентилятор охолодження

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

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій таймера

 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли.
 Час готування	Встановлення тривалості готування. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагріву автоматично вимкнеться.
 Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
 Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли.

8.2 Налаштування: Таймер

1. Натисніть .

На дисплеї відображається: 0:00 і .

2. Поверніть ручку керування, щоб встановити Таймер.
3. Натисніть **OK**. Таймер негайно починає відлік.

8.3 Налаштування: Час готування



1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться: 0:00 і .

3. Поверніть ручку керування, щоб встановити Час готування.
4. Натисніть **OK**. Таймер негайно почне відлік.
5. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться:  і **START**.
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час початку.
4. Натисніть **OK**.

На дисплеї відображається: --:--  **STOP**.

5. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час закінчення.
6. Натисніть **OK**. Таймер починає відлік у встановлений час початку.
7. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Таймер прямого відліку. Див. Щоденне користування, Меню: Налаштування.

3. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб увімкнути та вимкнути таймер прямого відліку.
5. Натисніть **OK**.

8.6 Налаштування: Час доби

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.

2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Час доби. Див. Щоденне користування, Меню: Налаштування.
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати годинник.
4. Натисніть **OK**.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

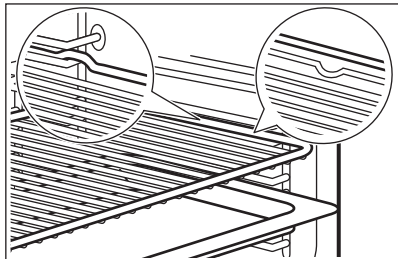
9.1 Встановлення аксесуарів

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



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

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



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

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

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

9.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25°C вищою за температуру всередині продукту.
-  - температура всередині продукту. Рекомендації:
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

Готування 3: Термощуп

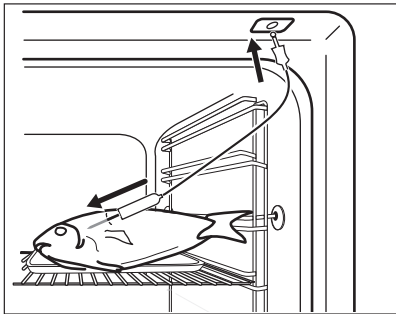


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

1. Увімкніть прилад.

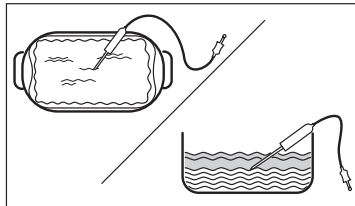
- Установіть функцію нагріву або страву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
- Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край

посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



- Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ Опис виробу.
- На дисплеї відображається поточна температура термощупа.
- Поверніть ручку керування для встановлення температури.
- Натисніть **OK**.
- Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
- Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

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

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

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся

налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Аксесуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см

- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

10.3 Волога конвекція

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

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулети із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30

		°C		
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочне печиво	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочне печиво	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45
Пісочне печиво	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

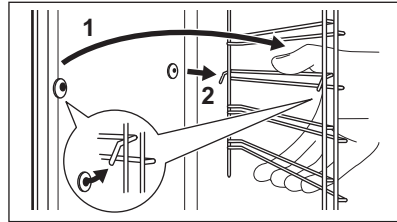
Акcesуари

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

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

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

11.3 Піролітичне очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



УВАГА

Якщо поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Вийміть усі акcesуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
5. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  і натисніть OK.

Програма очищення	Тривалість
C1 - Легке очищення	1 h
C2 - Звичайне очищення	1 h 30 min
C3 - Ретельне очищення	2 h 30 min

- Поверніть ручку керування, щоб вибрати програму очищення, і натисніть **OK**.
- Натисніть **OK**, щоб почати очищення. Після запуску очищення дверцята приладу блокуються й лампочка не світиться. Доки дверцята заблоковано на дисплеї відображається .
- Після очищення поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».
- Зачекайте, доки прилад охолоне й дверцята розблокуються. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою і теплою водою.

11.4 Нагадування про очищення

Коли після сеансу готування на дисплеї мигтить , прилад нагадує про необхідність очищення за допомогою функції піролітичного очищення. Нагадування можна вимкнути в підменю: Налаштування. Див. Щоденне користування, Зміна: Налаштування.

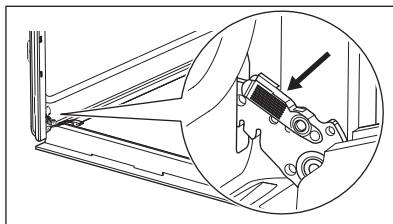
11.5 Зняття та встановлення дверцят

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

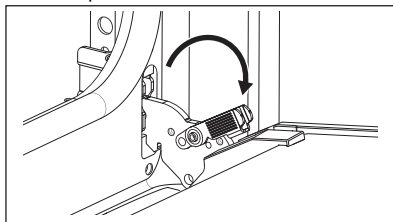
УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

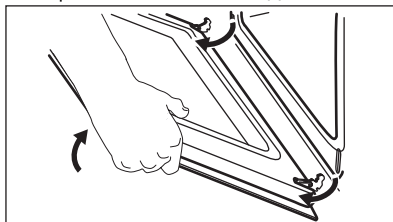
- Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



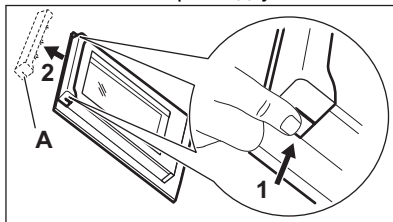
- Підніміть і потягніть засувки до кляцання.



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

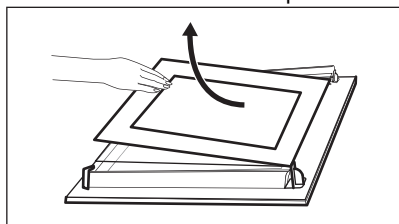


- Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
- Візьміться за оздоблення дверцят **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



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

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



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

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

11.6 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

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



УВАГА

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

Задня лампа

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

12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Переконайтеся в тому, що...
Пристрій не вмикається або не працює.	Прилад правильно під'єднано до електромережі.
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Дверцята приладу зачинені.

Проблема	Переконайтеся в тому, що...
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування деактивовано.
Лампа вимкнена.	Волога конвекція увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Термошуп не працює.	Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо.
Err C2	Ви вийняли штекер Термошуп з гнізда.
Err C3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
Err F102	Дверцята приладу зачинені.
Err F102	Замок дверцят не зламано.
На дисплеї відображається 00:00.	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби



Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

12.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	LOF6P37Z 949288420
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+

Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт·год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт·год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Об'єм	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	32.2 кг

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

13.2 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низької потужності

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2.0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Вказівки щодо увімкнення та вимкнення підключення до бездротової мережі див. у Перед першим використанням.

13.3 Поради щодо енергозбереження

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

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

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

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

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Підтримування страви теплою

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

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування.

Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

Wi-Fi

За можливості вимкніть Wi-Fi, щоб заощадити електроенергію.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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







