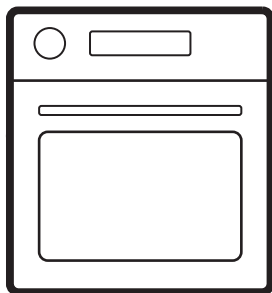




# Electrolux



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



COPP40B  
EOC7P30H  
EOC7P87E  
EOKPP4B0  
EOP7X87H  
KOPCX01H  
OOPP40NT



## EESTI

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. OHUTUSTEAVE.....             | 3 |
| 2. OHUTUSJUHISED.....           | 5 |
| 3. TOOTE KIRJELDUS.....         | 7 |
| 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 8 |
| 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....   | 8 |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 6. NÕUANDED JA SOOVITUSED..... | 11 |
| 7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS..... | 13 |
| 8. TÕRKEOTSING.....            | 15 |
| 9. ENERGIATÕHUSUS.....         | 15 |
| 10. KESKKONNAASPEKTID.....     | 16 |

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolevat juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuete kohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

### 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.

- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidu-termomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüüspuhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljalagunenud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud põrutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikku ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on

lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist sulgege uks täielikult.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

#### **Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:**

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

| Koguvõimsus (W) | Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|-------------------------------------|
| max 1380        | 3x0.75                              |
| max 2300        | 3x1                                 |
| max 3680        | 3x1.5                               |

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasi juhe ja sinine neutraaljuhe.

### 2.3 Kasutamine

#### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seda seadet.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade pärast kasutamist välja.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuuma õhku ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.

- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadmest eemal, kui selle uks on avatud.
- Kasutage hoidistamisel ainult selleks ette nähtud klaase ja purke.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

### **HOIATUS!**

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
  - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
  - ärge pange vett vahetult kuumasse seadmesse.
  - Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
  - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlase kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.4 Puhastamine ja hooldus

### **HOIATUS!**

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

### **Pürolüüspuhastamine**

- Lugege pürolüüspuhastuse kohta kõiki juhiseid
- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
  - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgseinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga tefflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Hoidke pürolüüspuhastuse ajal lapsed seadmest eemal, kuna seade läheb väga kuumaks ja selle esiosadest tuleb kuumu õhku.
- Pürolüüspuhastusel vabaneb toidujääkidest ja ehitusmaterjalidest

aurusid. Tagage hea ventilatsioon esmase eelsoojendamise ja pürolüüspuhastuse ajal ja pärast seda.

- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aarud ei ole inimestele ohtlikud, sealhulgas lastele ega kroonilisi haigusi põdevatele isikutele.
- Pürolüüspuhastuse ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väiksed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Pottide, pannide, kandikute ja köögiriistade mittenakkuvad pinnad võivad kõrgel temperatuuril pürolüüspuhastuse tõttu kahjustuda ja eraldada madalal tasemel kahjulikke aare.

## Auruga toiduvalmistamine

- Välja lastud aur võib põhjustada põletusi:
  - Ärge auruküsetuse kasutamise ajal seadme ust avage.
  - Pärast aurutamist avage seadme uks ettevaatlikult.

## 2.5 Kõrvaldamine

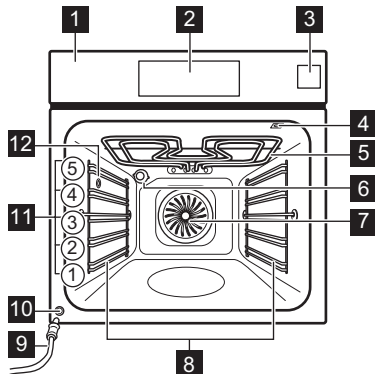
### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel läbi ja kõrvaldage see.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veepaak
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator

- 8 Riiuli tugi, eemaldatav
- 9 Äravoolutoru
- 10 Vee väljalaskeklapp
- 11 Riiuli asendid
- 12 Auru väljalaskeava

### 3.2 Puuteväljad

|     |                                        |
|-----|----------------------------------------|
| ①   | Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.    |
| ^ v | Menüüs navigeerimiseks.                |
| + - | Seadete muutmiseks.                    |
| 🏠   | Aurufunktsioonide avamiseks.           |
| 🔧   | Juhendatud küpsetamise seadistamiseks. |
| 🕒   | Taimeri funktsioonide seadistamiseks.  |
| ⚙   | Seadete sisestamiseks.                 |
| OK  | Valiku kinnitamiseks.                  |

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### 4.1 Kellaaja seadmine

1. Tundide või minutite reguleerimiseks vajutage  $+$  või  $-$ .
2. Kinnitamiseks vajutage OK.

### 4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage ruum korralikult.

1. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.

2. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:

1 h, 15 min, 15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.

3. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
4. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoided tagasi.

## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### 5.1 Küpsetusfunktsioonid

#### Standardised küpsetamisfunktsioonid

|  |                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pöördõhk:</b> Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine                                                              |
|  | <b>Ülemine + alumine kuumutus:</b> Traditsiooniline küpsetamine                                                             |
|  | <b>AirFry Plus:</b> Kombineerib aurutamise ja kuumaõhufritüürimise krõbedate, mahlaste ja tervislikumate roogade saamiseks. |
|  | <b>Külmutatud toiduained:</b> Friikartulid, kartuli-viilud, kevadrullid                                                     |
|  | <b>Alumine kuumutus:</b> Kookide küpsetamine                                                                                |
|  | <b>Sulatamine:</b> Sulatamine                                                                                               |
|  | <b>Niiske küpsetus pöördõhuga:</b> Küpsetamine                                                                              |
|  | <b>Grill:</b> Röstimine, grillimine                                                                                         |
|  | <b>Turbogrill:</b> Liha küpsetamine, pruuunistamine                                                                         |

#### Aurufunktsioonid

|  |                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Madal niiskus:</b> Liha, linnuliha, ahjuroad, vormiroad             |
|  | <b>Pitsa funktsioon</b> (aurufunktsioon kuni 230°C): Pitsa küpsetamine |
|  | <b>Soojendamine:</b> Soojendamine, küpsetamine                         |

Mõnede ahjufunktsioonidega võib lamp temperatuuridel alla 80°C automaatselt välja lülituda.

### 5.2 Seadistus: küpsetusfunktsioonid

1. Seadme sisselülitamiseks vajutage ①.
2. Funktsioonides navigeerimiseks vajutage  $\wedge$  või  $\vee$ .
3. Temperatuuri määramiseks vajutage  $+$  või  $-$ .
4. Vajadusel seadistage taimerifunktsioonid.
5. Vajutage OK.
6. Küpsetamisfunktsiooni väljalülitamiseks vajutage ①.

Funktsiooni muutmiseks vajutage seadme väljalülitamiseks ①, seejärel vajutage seda seadme uuesti sisselülitamiseks uuesti.

— Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg jõuab lõpule.

» Kiirkuumutus – vajutage ja hoidke kuumutusfaasi ajal 3 sekundit OK kuumutamisaaja lühendamiseks. See on saadaval osade küpsetusfunktsioonide jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

### 5.3 Taimer

1. Vajutage .
2. Taimerifunktsiooni valimiseks vajutage  $\wedge$  või  $\vee$ .
3. Aja määramiseks vajutage  $+$  või  $-$ . Vajutage OK.

Taimeri funktsiooni tühistamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundit .

| Taimerifunktsioon                                                                 |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.                        |
|  | Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub. |
|   | Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.                                      |
| Uptimer                                                                           | Et näidata, kui kaua seade töötab alates funktsiooni käivitamisest.                     |

## 5.4 Aurufunktsioonid

1. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
2. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni külma veega (ligikaudu 350 ml). Ärge kasutage muid vedelikke.

### TÄHTIS

Veenduge, et veetase paagis ei ületaks maksimaalset taset. Kui paak on täis, vilgub  kolm korda.

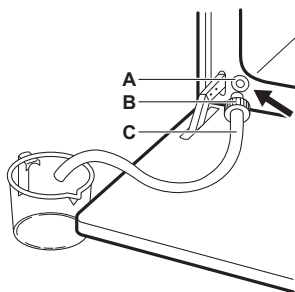
3. Lükake veesahtel oma algele kohale.
4. Sisestage ahju toiduained.
5. Seadme sisselülitamiseks vajutage . Auru alammenüüsse sisenemiseks vajutage .
6. Aurufunktsiooni valimiseks vajutage  või .
7. Temperatuuri määramiseks vajutage  või . Vajutage OK. Kui veepaagiindikaator näitab, et paak on tühi, täitke veepaak toiduvalmistamise ajal uuesti.
8. Kui küpsetamine lõpeb, lülitage seade välja. Avage ettevaatlikult uks. Eraldub aur võib põhjustada nahapõletust.
9. Tühjendage veepaak alati pärast iga auruga toiduvalmistamist, et vältida katlakivi teket ja talitlushäireid, näiteks auru väljalaskevast vee pritsimist. Oodake enne tühjendamist vähemalt 60 min.

## 5.5 Veepaagi tühjendamine

### Veepaagi indikaator

|                                                                                   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Paak on täis.              |
|  | Paak on poolltäis.         |
|  | Paak on tühi. Täitke paak. |

1. Lülitage seade välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud.
2. Ühendage tühjendustoru **C** väljalaskeventiiliga **A** üle konnektori **B**.



3. Järelejäänud vee kogumiseks hoidke toru otsa **A**-tasemest madalamal ja vajutage mitu korda **B**.
4. Eraldage **C** ja **B** ning kuivatage ahju sisemus pehme käsna.

## 5.6 Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb konkreetsete toitade jaoks mõeldud programmidest. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega ja temperatuuri.

1. Vajutage , et seade sisse lülitada.
2. Vajutage .
3. Vajutage  või , et valida juhendatud küpsetamise funktsioonid.
4. Seadete reguleerimiseks vajutage  või .
5. Kinnitamiseks vajutage OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele. Toidutermomeetriga juhendatud küpsetamise puhul on protseduur sama.

## Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

| Selgitus |                                                                                                                                             |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Funktsiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud.                                                                                  |
|          | Auruga küpsetamiseks täitke veesahtel vee-ga.                                                                                               |
|          | Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.                                                                                                       |
|          | Riili tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.                                                                                                   |
| Toidud   |                                                                                                                                             |
|          | <b>Pitsa</b> 2 <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga                                                                            |
|          | <b>Kana</b> 1–1,5 kg; värske   2 <b>küpsetusplaat</b> , Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.        |
|          | <b>Veiseliha</b> 1–1,5 kg; 4–5 cm paksu-sed tükid   2 <b>küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuu-mal pannil. Sisestage seadmes-se. |
|          | <b>Fileed</b> 3 <b>haudepott traatraa-mil</b>                                                                                               |
|          | <b>Lasanje</b> 1–1,5 kg  2 <b>haudepott traatraamil</b>                                                                                     |
|          | <b>Quiche</b> 2 <b>küpsetusvorm traa-traamil</b>                                                                                            |
|          | <b>Kartulid</b> 1 kg  2 <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.                                              |
|          | <b>Köögivilja-grataän</b> 1–1,5 kg  3 <b>küpsetusplaat</b> vooderda-tud küpsetuspaberiga Lõigake köögiviljad viiludeks.                     |
|          | <b>Muffinid</b> 3 <b>muffinialus traatraamil</b>                                                                                            |
|          | <b>Ciabatta</b> 0,8 kg   2 <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja roh-kem aega.                       |

## 5.7 Seaded

1. Seadme sisselülitamiseks vajutage .
2. Seadete avamiseks vajutage .
3. Seadete reguleerimiseks vajutage või . Vajutage OK.

4. Väärtuse reguleerimiseks vajutage või .
5. Kinnitamiseks või reguleerimisrežiimist väljumiseks vajutage OK.
6. Seadetest väljumiseks vajutage .

## Alammenüü: Seaded

| Seadistus                                            | Väärtus                                     |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>01</b> Puhastamine                                | Pürolüüspuhastami-ne<br>Puhastamine au-ruga |
| <b>02</b> Kellaaeg                                   | Muuda                                       |
| <b>03</b> Sisevalgustus                              | Sees / Väljas                               |
| <b>04</b> Kiirkuumutus                               | Sees / Väljas                               |
| <b>05</b> Uptimer                                    | Sees / Väljas                               |
| <b>06</b> Ekraani heledus                            | 1–5                                         |
| <b>07</b> Nuputoonid                                 | Beep, Clic, None                            |
| <b>08</b> Helitugevus                                | 1–4                                         |
| <b>09</b> -                                          | -                                           |
| <b>10</b> Toidusensor <sup>1)</sup>                  | 1  - alarm, 2  - alarm ja seiskamine        |
| <b>11</b> Puhastamise meeldetetu-letus <sup>1)</sup> | Sees / Väljas                               |
| <b>12</b> -                                          | -                                           |
| <b>13</b> Demorežiim                                 | Aktiveerimiskood: 2468                      |
| <b>14</b> Tarkvaraversioon                           | Kontrollida                                 |
| <b>15</b> Taasta tehaseseaded                        | Jah/ei                                      |

<sup>1)</sup> ainult valitud mudelitel

Seaded vaikimisi alguse alusel kohas **02**. Ka-sutage navigeerimiseks ja .

## 5.8 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küp-setusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lüli-tatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et väl-tida seadme tahtmatut sisselülitamist.

– funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks vajutage pikalt.

🔒 – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

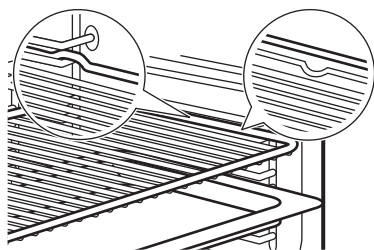
## 5.9 Lisatarvikud



Olenevalt mudelist on saada-val lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Sisestage tarvik (traatraam/kandik) riuli toe juhikute vahele. Veenduge, et rest puudutaks ahju sisemuse tagakülge ja jalad oleksid suunatud allapoole. Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja pakub kaitset kaldumise eest. Resti ümber olev ääris hoiab ära köögi-tarvete libisemise riulilt.



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

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

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

## 5.10 Toidusensor

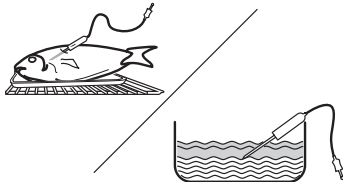
See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – ahju temperatuur (max 250 °C koos toidutemperatuuriga). See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.

- ℞ – toidutermomeetri temperatuur.

1. Valige kuumutusfunktsioon ja ahju temperatuur.
2. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse ossa. Vormiroogade puhul asetage toidutermomeetri ots täpselt keskele, tahke koostisosa sisse stabiliseerituna. Veenduge, et ots ei puudutaks küpsetusnõu põhja.



3. Ühendage toidutermomeetri pistik seadme sees asuvasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus. ℞ ilmub ekraanile.
4. Vajutage toidutermomeeter temperatuuri määramiseks + või -. Vajutage OK.
5. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Soovitav toidutermomeetri tegevuse lõpu saate valida alammenüüst: Seaded.

6. Lülitage seade välja.
7. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

# 6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

## 6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

### Tabelites kasutatud sümbolid:



Toiduaine tüüp



Küpsetusfunktsioon



Temperatuur



Riuli asend

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Küpsetusaeg (min) |
|  | Lisateave         |

## 6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Magusad rullid, 16 tükki                                                          | 180 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Rullid, 9 tükki                                                                   | 180 | 2                                                                                 | 30–40                                                                             | 1)                                                                                |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg                                                        | 220 | 2                                                                                 | 10–15                                                                             | 2)                                                                                |
| Rullbiskviit                                                                      | 170 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Šokolaadikook                                                                     | 175 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Suflee, 6 tükki                                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 3)                                                                                |
| Biskviitainast põhi                                                               | 180 | 2                                                                                 | 15–25                                                                             | 4)                                                                                |
| Victoria võileib                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 40–50                                                                             | 5)                                                                                |
| Pošeeritud kala, 0,3 kg                                                           | 180 | 3                                                                                 | 20–25                                                                             | 1)                                                                                |
| Terve kala, 0,2 kg                                                                | 180 | 3                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Kalafilee, 0,3 kg                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg                                                          | 200 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                |
| Šašlõkk, 0,5 kg                                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Küpsised, 16 tükki                                                                | 180 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Makroonid, 24 tükki                                                               | 180 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Muffinid, 12 tükki                                                                | 170 | 2                                                                                 | 30–40                                                                             | 1)                                                                                |
| Soolased kondiitritooted, 20 tükki                                                | 180 | 2                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Muretainaküpsised, 20 tükki                                                       | 150 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Koogikesed, 8 tükki                                                               | 170 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                |
| Vegan-omlett                                                                      | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                |

|                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | °C  |  |  |  |
| Vahemerepärsed köögiviljad, 0,7 kg                                                | 180 | 4                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                 |

- 1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.
- 2) Kasutage ahjuresti.
- 3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.
- 4) Kasutage traatrestil tordipõhjalust.
- 5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.
- 6) Kasutage traatriiulil pitsapanni.

## 6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|    |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil                                                      |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                   |
|    | 3                                                                                 | 150 - 170 | 35 - 40                                                                           | 1)2)                                                                              |
|    | 3                                                                                 | 140 - 160 | 35 - 40                                                                           | 1)2)                                                                              |
|    | 2 ja 4                                                                            | 130 - 150 | 45 - 50                                                                           | 1)2)                                                                              |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm                                                          |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                   |
|    | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                |
|    | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                |
| Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm                                             |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                   |
|    | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           | 3)                                                                                |
|    | 2                                                                                 | 170       | 45 - 50                                                                           | 3)2)                                                                              |
|   | 1 ja 3                                                                            | 170       | 50 - 60                                                                           | 3)2)                                                                              |
| Muretaigen                                                                          |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           | 1)                                                                                |
|  | 2 ja 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
|  | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
| Röstleib/-sai                                                                       |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 4                                                                                 | max       | 1 - 5                                                                             | 3)2)                                                                              |

- 1) Kasutage Küpsetusplaat.
- 2) Eelsoojendage ahju 10 minutit.
- 3) Kasutage Traatrest.

## 7. PUHAHAMINE JA HOOLDUS

### 7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Kangekaelsete plekkide korral kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

### 7.2 Restitutede

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgeina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgeina küljest lahti ja eemaldage.
4. Pange riilitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

### 7.3 Pürolüüsupuhastamine

See programm põletab ära seadme jääkmustuse. Kasutage seda alati, kui teie seade vajab põhjalikku puhastamist.

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja mahedatoimelise pesuainega.
4. Seadme sisselülitamiseks vajutage ①.
5. Vajutage .
6. Vajutage  $\wedge$  või  $\vee$ , et valida 01. Pürolüütilist puhastust tähistab  $\star$ .
7. Vajutage OK.

8. Vajutage  $+$  või  $-$ , et valida puhastamise kestus. Puhastamise alustamiseks vajutage OK.

| Puhastamine          | Kestus     |
|----------------------|------------|
| Kerge puhastamine    | 1 h        |
| Tavaline puhastamine | 1 h 30 min |
| Põhjalik puhastamine | 2 h 30 min |

Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

9. Kui puhastamine on lõppenud, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga.

### 7.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist  $\star$ , tuletab seade meelde, et peate seadet pürolüüsupuhastamise abil puhastama. Meeldetuletuse saata välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt lgapäevane kasutamine, Seaded

### 7.5 Puhastamine auruga

See puhastusprotseduur kasutab seadmesse kogunenud rasva ja toidujääkide eemaldamiseks auru.

1. Veenduge, et seade on külm.
  2. Eemaldage kõik tarvikud.
  3. Puhastage ahju sisemust ja ukse sisemist klaasi kuiva pehme lapiga.
  4. Seadme sisselülitamiseks vajutage ①.
  5. Vajutage .
  6. Vajutage  $\wedge$  või  $\vee$ , et valida 01. Vajutage OK.
  7. Vajutage puhastamistüübi valimiseks  $+$  või  $-$ . Auruga puhastamist tähistab  $\star$  .
  8. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni külma veega (ligikaudu 350 ml).
  9. Vajutage OK.
- Kestus:** 30 min

Kui puhastamine lõpeb, hakkavad taimer ja puhastamise ikoon vilkuma. Seade lülitub välja.

10. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

## 7.6 Veepaagi puhastamine

See puhastusprotseduur eemaldab auruses-  
teemist katlakivi ja takistab selle kogunemist.

1. Tühjendage veepaak. Vt jaotist lgapäevane kasutamine, Veepaagi tühjendamine.
2. Valage 250 ml tootja soovitatud vedelat katlakivieemaldajat veepaaki.
3. Oodake 60 min. Tühjendage veepaak.
4. Valage paagi loputamiseks 350 ml vett veepaaki. Tühjendage veepaak.
5. Puhastage tühjendustoru sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

Katlakivi eemaldamise sagedus sõltub vee karedusest ja auruga küpsetamise sagedusest.

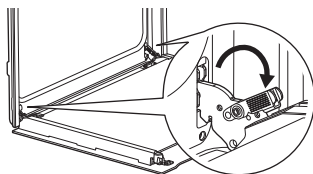
Vee karedustaseme kindlakstegemiseks pöörduge vee-ettevõtte poole.

| Vee karedus (°fH)             | Auru kasutamise ajavahemiku määramisel (kuud): | Puhastage veepaaki |
|-------------------------------|------------------------------------------------|--------------------|
| 0–15<br>(pehme kuni keskmine) | Sageli<br>(≥ 1 kord nädalas)                   | 12                 |
|                               | Harva<br>(≤ 1 kord kuus)                       | 24                 |
| ≥ 16<br>(kare kuni väga kare) | Sageli<br>(≥ 1 kord nädalas)                   | 6                  |
|                               | Harva<br>(≤ 1 kord kuus)                       | 12                 |

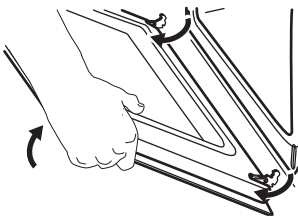
## 7.7 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

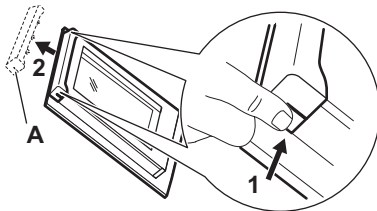
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



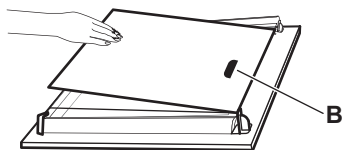
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **A** kummatki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigaldage klaaspaneelid ja ahjuuks.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Printimisala **B** (kui see on olemas) peab olema suunatud ahju sisemuse suunas. Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

## 7.8 Lambi vahetamine

Ühenda seade vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see on külm.

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

## Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskatte.
3. Asendage lamp.
4. Paigaldage klaaskatte.

# 8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Teenindusandmed on märgitud esiraamil asuvale andmeplaadile. See nähtav ukse avamisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

**Te ei saa seadet aktiveerida ega käitada.** – Seade ei ole vooluvõrguga või on ühendatud valesti.

**Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.**

- Seadme uks ei ole korralikult kinni.
- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

**Lamp ei tööta.** – Lamp on läbi põlenud. Vahetage lamp.

**Lamp on välja lülitatud.** – Niiske küpsetus pöördhuga – on aktiveeritud.

**Toidusensor ei tööta.** – Toidusensorpistik pole pistikupessa täielikult sisestatud.

**Auruava juurest lekib vett.** – Veepaagis on liiga palju vett. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, Veepaagi tühjendamine.

**Tühja veepaagi indikaator põleb.** – Paagis pole vett. Täitke veepaak. Kui indikaator ikka veel põleb, vaadake Puhastamine ja hooldus, Veepaagi puhastamine.

**Auruga küpsetamine ei tööta.** – Auru väljalaskeavasse on kogunenud katlakivi – Veepaagi puhastamine (vt Puhastamine ja hooldus) või kui paagis pole vett – täitke veepaak.

**Veepaagi tühjendamine võtab kauem kui kolm minutit või auru väljalaskeavast lekib vett.** – Veepaagis on katlakivijääke. Vaadake jaotist Puhastamine ja hooldus, Veepaagi puhastamine.

**Ekraanile on kuvatud "00:00".** – Toimunud on elektrikatkestus. Seadke kellaag.

**Err C2** – Eemaldage pistikupesast Toidusensor pistik.

**Err C3** – Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja. Kontrollige, kas ukسلukk on terve.

**Err F102** – Sulgege uks. Kontrollige, kas ukسلukk on terve.

# 9. ENERGIATÕHUSUS

## 9.1 Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

| Tarnija nimi            | Electrolux                                                                                                                                            |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mudeli tunnus           | COPP40B 949284739<br>EOC7P30H 949284745<br>EOC7P87E 949284751<br>EOKPP4B0 949284737<br>EOP7X87H 949284752<br>KOPCX01H 949284741<br>OOPP40NT 949284736 |
| Energiaetõhususe indeks | 61.2                                                                                                                                                  |

| Energiaetõhususe klass                                    | A++               |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|
| Energiaarve standardse koor-musega, tavarežiim            | 0.93 kWh/tsükkel  |
| Energiaarve standardse koor-musega, ventilaatoriga režiim | 0.52 kWh/tsükkel  |
| Kambrite arv                                              | 1                 |
| Soojusallikas                                             | Elekter           |
| Helitugevus                                               | 72 l              |
| Ahju tüüp                                                 | Integreeritud ahi |

|      |          |         |
|------|----------|---------|
| Mass | COPP40B  | 33.2 kg |
|      | EOC7P30H | 33.2 kg |
|      | EOC7P87E | 33.2 kg |
|      | EOKPP4B0 | 33.2 kg |
|      | EOP7X87H | 33.2 kg |
|      | KOPCX01H | 33.2 kg |
|      | OOPP40NT | 33.2 kg |

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Teabenõuded vastavalt määruale (EL) nr 2023/826

|                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ooterežiimis tarbitav võimsus                                                                              | 0,8 W  |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatava väikese energia-<br>tarbega režiimi jõudmiseks | 20 min |

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

## 9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.

- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu sooja hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja. Vt jaotist Seaded.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- Automaatne väljalülitamine – kui küpsetusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Et küpsetusfunktsiooni kauem kasutada, määrake küpsetusaeg. Automaatne väljalülitus ei kehti, kui lamp põleb või

koos funktsiooniga:  .

- 12,5 h: 30–115 °C
- 8,5 h: 120–195 °C
- 5,5 h: 200–245 °C
- 3 h: 250–maksimum °C

# 10. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

## LATVIEŠU

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....     | 17 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....     | 18 |
| 3. PRODUKTA APRAKSTS.....       | 21 |
| 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS..... | 21 |
| 5. IKDIENAS LIETOŠANA.....      | 22 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 6. IETEIKUMI UN PADOMI.....         | 25 |
| 7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....          | 26 |
| 8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....          | 29 |
| 9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....          | 29 |
| 10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI..... | 30 |

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## 1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiēt šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.

- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvmā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā māsaimniecībā.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalifi-

cētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.

- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

### 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.

- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojāiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir vajāgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pilnībā aizveriet tās durvis.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

#### **Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:**

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

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

| Kopējā jauda (W) | Vada šķēsgriezums (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|--------------------------------------|
| maksimāli 1,380  | 3x0.75                               |
| maksimāli 2,300  | 3x1                                  |
| maksimāli 3,680  | 3x1.5                                |

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

## **2.3 Lietošana**

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nepārveidojiet šo ierīci.
- Pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces durvis tās darbības laikā atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss un uzliesmojoši alkoholi saturošu sastāvdaļu gāzu maisījumi.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nodrošiniet, ka durvju atvēršanas laikā ierīces tuvumā nav dzirksteļu un atklātas liesmas.
- Konservēšanai izmantojiet tikai apstiprinātus stikla traukus un burkas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
  - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
  - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
  - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenotīrāmus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce

nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.

- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.4 Apkope un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietotānās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

## Pirolītiskā tīrīšana

- Izlasiet visus norādījumus par pirolītisko tīrīšanu
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs:
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Nodrošiniet, ka pirolītiskās tīrīšanas laikā ierīces tuvumā neatrodas bērni, jo ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskās tīrīšanas laikā no ēdienu atliekām un detaļām var rasties dūmi. Gan sākotnējās uzkaršanās, gan pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās nodrošiniet labu ventilāciju.
- Neizslākstiet vai neizlejiēt ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Izgārojumi, kas no cepeškrāsns / no ēdiena atliekām rodas pirolītiskās tīrīšanas laikā, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un sākotnējās uzkaršanās laikā un pēc tam neļaujiet pie ierīces uzturēties mājdzīvniekiem. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgārojumiem.
- Pirolītiskā tīrīšana augstā temperatūrā var kaitēt katlu, pannu, paplāšu un virtuves piederumu nepiedegošajām virsmām, un tās laikā var izdalīties neliels daudzums kaitīgu izgārojumu.

## Gatavošana ar tvaiku

- Izplūstošais tvaiks var radīt apdegumus:
  - Gatavošanas ar tvaiku darbības laikā neveriet vaļā ierīces durvis.
  - Pēc gatavošanas ar tvaiku ierīces durvis veriet vaļā uzmanīgi.

## 2.5 Utilizācija

### BRĪDINĀJUMS!

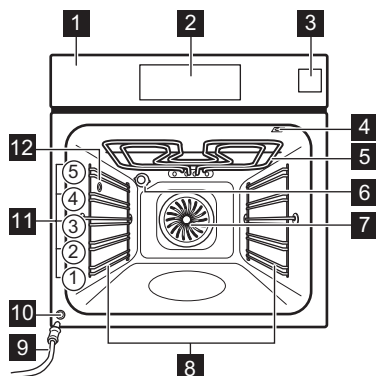
Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

## 3. PRODUKTA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens tvertne
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators

- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Novadcaurule
- 10 Ūdens izvades vārsts
- 11 Plauktu līmeņi
- 12 Tvaika izvade

### 3.2 Skārienlauki

|     |                                            |
|-----|--------------------------------------------|
| ⓘ   | Lai ieslēgtu un izslēgti iekārtu.          |
| ^ v | Lai pārvietotos pa izvēlni.                |
| + - | Lai pielāgotu iestatījumus.                |
| ☑   | Tvaika funkciju ievadīšanai.               |
| 🍴   | Lai iestatītu gatavošanas palīga funkciju. |
| 🕒   | Lai iestatītu taimera funkcijas.           |
| ⚙️  | Lai ievadītu iestatījumus.                 |
| OK  | Lai apstiprinātu savu izvēli.              |

## 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

### 4.1 Laika iestatīšana

1. Spiediet **+** vai **-**, lai iestatītu stundas un minūtes.
2. Spiediet **OK**, lai apstiprinātu.

### 4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Uzsildiet tukšu ierīci, lai likvidētu visus aromātus. Vēdiniet telpu.

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
2. Iestatiet katru funkciju uz maksimālo temperatūru un ļaujiet ierīcei darboties noteiktu laiku: ☐ 1 st, ☑ 15 min, ☒ 15 min. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.
3. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
4. Izīrīet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

## 5. IKDIENAS LIETOŠANA

### 5.1 Gatavošanas funkcijas

#### Standarta gatavošanas funkcijas

|                                                                                   |                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Karsēšana ar ventilatoru:</b> Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana               |
|  | <b>Augš./Apakškarsēšana:</b> Tradicionāla cepšana                                        |
|   | <b>AirFry Plus:</b> Tvaiks un cepšana ar gaisu kraukšķīgai, sulīgai, veselīgai maltītei. |
|   | <b>Saldēta pārtika:</b> Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši          |
|  | <b>Apakškarsēšana:</b> Kūku cepšana                                                      |
|   | <b>Atkausēšana:</b> Atkausēšana                                                          |
|   | <b>Ventilatora kars. ar mitrumu:</b> Cepšana                                             |
|  | <b>Grils:</b> Grauzdēšana, grilēšana                                                     |
|  | <b>Infratermiskā grilēšana:</b> Gaļas cepšana, apbrūnināšana                             |

#### Tvaika funkcijas

|                                                                                  |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Zems mitrums:</b> Gaļa, putnu gaļa, cepeškrāsns ēdieni, sautējumi |
|  | <b>Picas funkcija</b> (tvaika funkcija līdz 230°C): Picas cepšana    |
|  | <b>Uzsildīšana:</b> Karsēšana, gatavošana                            |

Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā, kad temperatūra nokrīt zem 80°C, apgaismojums var automātiski ieslēgties.

### 5.2 Iestatījums: gatavošanas funkcijas

1. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
2. Spiediet  vai , lai pārslēgtu funkcijas.
3. Spiediet  vai , lai iestatītu temperatūru.
4. Ja nepieciešams, iestatiet taimera funkcijas.
5. Spiediet OK.
6. Lai izslēgtu gatavošanas funkciju, nospiediet .

Lai nomainītu funkciju, spiediet  un izslēdziet ierīci, pēc tam nospiediet to vēlreiz, lai ierīci atkal ieslēgtu.

— Progres a josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

» Ātrā uzsildīšana – nospiediet un turiet OK 3 sekundes uzkaršēšanas fāzes laikā, lai sāīsinātu karšēšanas laiku. Šī iespēja ir pieeījama dažām gatavošanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

### 5.3 Taimeris

1. Spiediet .
2. Spiediet  vai , lai izvēlētos taimera funkciju.
3. Spiediet  vai , lai iestatītu laiku. Spiediet OK.

Lai atceltu taimera funkciju, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiešu .

#### Taimera funkcijas

|                                                                                    |                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.                        |
|   | Laika atskaites iestatīšana. Kad taimerī iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana apstājas. |
|  | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigū atlikšana.                                                          |
| <b>Laika skaitīšana</b>                                                            | Laiks, cik ilgi ierīce darbojas no brīža, kad ieslēgta funkciju.                                           |

### 5.4 Tvaika funkcijas

1. Nospiediet ūdens tvertnes vāku, lai to atvērtu.
2. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (līdz 350 ml). Neizmantojiet citu veidu šķidrumus.

#### SVARĪGI

Pārliecinieties, ka tvertnē netiek pārsniegts maksimālais ūdens līmenis. Ja tvertne ir pilna, trīsreiz nomirgo .

3. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.

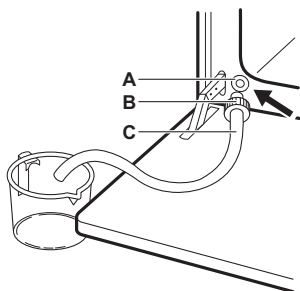
4. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
5. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci. Spiediet , lai atvērtu tvaika apakšizvēlni.
6. Spiediet  vai , lai izvēlētos tvaika funkciju.
7. Spiediet  vai , lai iestādītu temperatūru. Spiediet OK. Ja gatavošanas laikā ūdens tvertnes indikators rāda, ka tvertne ir tukša, uzpildiet to.
8. Kad gatavošana beigusies, izslēdziet ierīci. Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
9. Pēc katras gatavošanas ar tvaiku vienmēr iztukšojiet ūdens tvertni, lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos un darbības traucējumus, piemēram, ūdens izlīšanu no tvaika izvades atveres. Pirms iztukšošanas nogaidiet vismaz 60 min.

## 5.5 Ūdens tvertnes iztukšošana

### Ūdens tvertnes indikators

|                                                                                   |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Tvertne ir pilna.                    |
|  | Tvertne ir daļēji pilna.             |
|  | Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni. |

1. Izslēdziet ierīci un pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.
2. Pievienojiet novadcauruli **C** izvades vārstam **A**, izmantojot savienotāju **B**.



3. Raugieties, lai caurules gals atrastos zemāk nekā **A**, un spiediet **B** atkārtoti, lai savāktu atlikušo ūdeni.
4. Atvienojiet **C** un **B** un nosusiniet cepeškrāsns iekšpusi ar mikstu sūkli.

## 5.6 Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē atrodamas programmas, kas paredzētas īpašiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.

1. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
2. Spiediet .
3. Spiediet  vai , lai izvēlētos gatavošanas palīga funkcijas.
4. Spiediet  vai , lai vajadzības gadījumā pielāgotu iestatījumus.
5. Spiediet OK, lai apstiprinātu.
6. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības. Izmantojot gatavošanas palīgu ar pārtikas termozondi, kārtība ir tāda pati.

### Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

| Apzīmējumi                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          | Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju.                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                          | Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                          | Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                          | Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ēdieni                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  <b>Pica</b>                                           |   2  <b>cepamā paplāte</b> , izklāta ar cepamo papīru |
|  <b>Vista</b><br>1–1,5 kg; svaiga                      |   2 <b>cepamā paplāte</b> , Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.                            |
|  <b>Liellopa gaļa</b><br>1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali |   2 <b>cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.                                                 |
|  <b>Filejas</b>                                        |   3  dziļais sacepuma trauks uz <b>stieplu režģa</b>  |
|  <b>Lazanja</b><br>1–1,5 kg                            |  2  dziļais sacepuma trauks uz <b>stieplu režģa</b>                                                                                      |

| Ēdieni                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Sāļais pīrāgs</b>                |  <b>2</b>  cepamā veidne uz <b>stieplu režģa</b>                                             |
|  <b>Kartupeļi</b><br>1 kg            |  <b>2 cepamā paplāte</b><br>Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.                                                                                     |
|  <b>Dārzeņu sacēpums</b><br>1–1,5 kg |  <b>3 cepamā paplāte</b> , izklāta ar cepamo papīru<br>Sagrieziet dārzeņus šķēlēs.                                                                                            |
|  <b>Kēksiņi</b>                      |  <b>3</b> kēksiņu panna uz <b>stieplu režģa</b>                                                                                                                               |
|  <b>Čabata</b><br>0,8 kg             |  <b>2</b>  cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru<br>Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks. |

## 5.7 Iestatījumi

1. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
2. Spiediet , lai piekļūtu iestatījumiem.
3. Spiediet  vai , lai pielāgotu iestatījumus. Spiediet OK.
4. Spiediet  vai , lai pielāgotu vērtību.
5. Spiediet OK, lai apstiprinātu vai izietu no pielāgošanas režīma.
6. Spiediet , lai izietu no iestatījumiem.

## Apakšizvēlne: iestatījumi

| Iestatījums                        | Vērtība                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01</b> Tīrīšana                 | Pirolītiskā tīrīšana<br>Tīrīšana ar tvaiku                                                                                                                                                                                |
| <b>02</b> Diennakts laiks          | Mainīt                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>03</b> Apgaismojums (lampa)     | Ieslēgt/Izslēgt                                                                                                                                                                                                           |
| <b>04</b> Ātrā uzsilšana           | Ieslēgt/Izslēgt                                                                                                                                                                                                           |
| <b>05</b> Laika skaitīšana         | Ieslēgt/Izslēgt                                                                                                                                                                                                           |
| <b>06</b> Displeja spilgtums       | 1–5                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>07</b> Taustiņu skaņa           | Beep, Clic, None                                                                                                                                                                                                          |
| <b>08</b> Skaņas signāla skaļums   | 1–4                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>09</b> -                        | -                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>10</b> Termozonde <sup>1)</sup> | 1  – brīdinājums,<br>2  – brīdinājums un apturēšana |

| Iestatījums                                    | Vērtība                  |
|------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>11</b> Tīrīšanas atgādinājums <sup>1)</sup> | Ieslēgt/Izslēgt          |
| <b>12</b> -                                    | -                        |
| <b>13</b> Demonstrācijas režīms                | Aktivizācijas kods: 2468 |
| <b>14</b> Programmatūras versija               | Pārbaude                 |
| <b>15</b> Nodzēst visus iestatījumus           | Jā / Nē                  |

<sup>1)</sup> tikai atsevišķiem modeļiem

Pēc noklusējuma iestatījumi sākas ar **02**. Lai pārvietotos, izmantojiet  un .

## 5.8 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas maiņu.

To aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis un durvis nobloķējas, nodrošinot ka netiek ietekmēti tajā brīdī izmantotie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netišām netiktu ieslēgta.

  – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

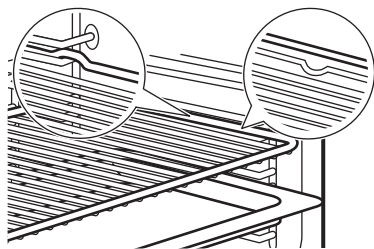
 – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

## 5.9 Papildpiederumi



Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.

Ievietojiet piederumu (stieplu režģi/paplāti) starp plauktu balsta vadotnēm. Pārliecinieties, vai plaukts pieskaras cepeškrāsnis iekšpusē aizmugurei un kājiņas ir vērstas uz leju. Neliels padziļinājums augšpusē palielina drošību un nodrošina aizsardzību pret apgāšanos. Plaukta apmale neļauj ēdiena gatavošanas traukiem no tā noslidēt.



Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliecinieties, ka tas ir vērsts pret jums.

Ja izmantojat paplāti ar caurumiem, novietojiet paplāti/pannu zem tās, lai savāktu pilošus šķidrumus.

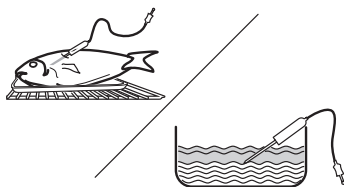
## 5.10 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – cepeškrāsns temperatūra (maks. 250 °C ar termozondi). Tai jābūt vismaz 25°C augstākai par termozondes temperatūru.
  - ℞ – termozondes temperatūra.
1. Iestatiet gatavošanas funkciju un cepeškrāsns temperatūru.
  2. Ievietojiet termozondes galu gaļas vai zivs biežākās vietas vidū. Sacepumos

ievietojiet termozondes galu tieši vidū, to nostiprinot kādā cietā sacepuma sastāvdaļā. Pārliecinieties, ka gals nepieskaras cepšanas trauka apakšai.



3. Ievietojiet termozondes spraudni kontaktligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts. Displejā parādās ℞.
  4. Spiediet + vai -, lai iestatītu termozondes temperatūru. Spiediet OK.
  5. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
- Vēlamo termozondes beigu darbību varat izvēlēties apakšizvēlnē: Iestatījumi.
6. Izslēdziet ierīci.
  7. Atvienojiet termozondi no kontaktligzdas un izņemiet no ierīces ēdienu.

## 6. IETEIKUMI UN PADOMI

### 6.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās norādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma. Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

**Tabulās izmantotie simboli:**

|    |                      |
|----|----------------------|
|    | Ēdiena veids         |
|    | Gatavošanas funkcija |
| °C | Temperatūra          |
|    | Plaukta līmenis      |

Gatavošanas laiks (min)

Papildinformācija

### 6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|                          | °C  |   |       |    |
|--------------------------|-----|---|-------|----|
| Smalkmaizītes, 16 gabali | 180 | 2 | 20–30 | 1) |
| Maizītes, 9 gabali       | 180 | 2 | 30–40 | 1) |
| Pica, saldēta, 0,35 kg   | 220 | 2 | 10–15 | 2) |
| Rulete                   | 170 | 2 | 25–35 | 1) |
| Šok. kūkss ar riekstiem  | 175 | 3 | 25–30 | 1) |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Suflē, 6 gabali                                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 3)                                                                                |
| Biskvīt kūkas pīrāga pamatne                                                      | 180 | 2                                                                                 | 15–25                                                                             | 4)                                                                                |
| Biskvīt kūka ar pildījumu                                                         | 170 | 2                                                                                 | 40–50                                                                             | 5)                                                                                |
| Vārīta zivs, 0,3 kg                                                               | 180 | 3                                                                                 | 20–25                                                                             | 1)                                                                                |
| Vesela zivs, 0,2 kg                                                               | 180 | 3                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Zivs fileja, 0,3 kg                                                               | 180 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                |
| Vārīta gaļa, 0,25 kg                                                              | 200 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                |
| Šašliks, 0,5 kg                                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Cepumi, 16 gabali                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Makarūni, 24 gabali                                                               | 180 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Kēksiņi, 12 gabali                                                                | 170 | 2                                                                                 | 30–40                                                                             | 1)                                                                                |
| Sālā mīkla, 20 gabali                                                             | 180 | 2                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali                                                   | 150 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Tartletes, 8 gabali                                                               | 170 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Dārzeni, vārīti, 0,4 kg                                                           | 180 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                |
| Veģetārā omlete                                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                |
| Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg                                                        | 180 | 4                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |

- 1) Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.
- 2) Lietojiet režģi.
- 3) Izmantojiet keramikas cepamtraucīņus uz restotā plaukta.
- 4) Izmantojiet pīrāga pamatni uz restotā plaukta.
- 5) Izmantojiet cepamtrauku uz restotā plaukta.
- 6) Izmantojiet picas pannu uz restotā plaukta.

### 6.3 Informācija testēšanas iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

|   |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Kūciņas, 20 vienā paplātē                                                         |                                                                                  |           |                                                                                  |                                                                                    |
|  | 3                                                                                | 150 - 170 | 35 - 40                                                                          | 1)2)                                                                               |
|  | 3                                                                                | 140 - 160 | 35 - 40                                                                          | 1)2)                                                                               |
|  | 2 un 4                                                                           | 130 - 150 | 45 - 50                                                                          | 1)2)                                                                               |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm                                                    |                                                                                  |           |                                                                                  |                                                                                    |
|  | 2                                                                                | 180       | 70 - 90                                                                          | 3)                                                                                 |
|  | 2                                                                                | 160       | 70 - 90                                                                          | 3)                                                                                 |
| Biskvīt kūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm                                 |                                                                                  |           |                                                                                  |                                                                                    |
|  | 2                                                                                | 170       | 40 - 50                                                                          | 3)                                                                                 |
|  | 2                                                                                | 170       | 45 - 50                                                                          | 3)2)                                                                               |
|  | 1 un 3                                                                           | 170       | 50 - 60                                                                          | 3)2)                                                                               |
| Smilšu mīklas cepumi                                                              |                                                                                  |           |                                                                                  |                                                                                    |
|  | 3                                                                                | 140 - 150 | 20 - 40                                                                          | 1)                                                                                 |
|  | 2 un 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                          | 1)                                                                                 |
|  | 3                                                                                | 140 - 150 | 25 - 45                                                                          | 1)                                                                                 |
| Kerstmaize                                                                        |                                                                                  |           |                                                                                  |                                                                                    |
|  | 4                                                                                | maks.     | 1 - 5                                                                            | 3)2)                                                                               |

- 1) Izmantojiet Cepamā paplāti.
- 2) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.
- 3) Izmantojiet Restots plaukts.

## 7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

### 7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Noturīgiem traipiem izmantojiet īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- Kaļķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kaļķakmens noņemšanas līdzekli.
- Ierīcē vai uz durvju stikla paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai mazinātu kondensēšanos, pirms gatavošanas ļaujiet ierīcei darboties 10 minūtes. Neglabāji

- pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.
- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

### 7.2 Plauktu balstu

- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
- Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
- Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

Ja komplektā iekļautas teleskopiskās vadotnes, to stiprinājuma tapām jābūt vērstām uz priekšu.

### 7.3 Pirolītiskā tīrīšana

Šī programma nodedzina ierīcē atlikušos netīrumus. Izmantojiet to ikreiz, kad ierīcei nepieciešama dziļa tīrīšana.

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisis.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Noīriet cepeškrāsns iekšpusi un durvju stiklu ar siltu ūdeni, mīkstu, mitru drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
5. Spiediet .
6. Spiediet  $\wedge$  vai  $\vee$ , lai atlasītu **01**. Pirolītisko tīrīšanu apzīmē ar .
7. Spiediet **OK**.
8. Spiediet  $+$  vai  $-$ , lai izvēlētos tīrīšanas ilgumu. Spiediet **OK**, lai sāktu tīrīšanu.

| Tīrīšana                  | Darb. laiks |
|---------------------------|-------------|
| Viegla tīrīšana           | 1 h         |
| Vidēji intensīva tīrīšana | 1 h 30 min  |
| Padziļināta tīrīšana      | 2 h 30 min  |

Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Neaktīvizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

9. Pēc ierīces tīrīšanas izslēdziet to un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

### 7.4 Tīrīšanas atgādinājums

Ja displejā pēc gatavošanas mirgo , ierīce atgādina, ka jāveic pirolītiskā tīrīšana. Atgādinājumu varat izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet Ikdienas lietošana, Iestatījumi

### 7.5 Tīrīšana ar tvaiku

Šajā tīrīšanas procedūrā tiek izmantots tvaiks, lai no ierīces iztīrītu tauku un pārtikas atlikumus.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Noīriet cepeškrāsns iekšpusi un iekšējo durvju stiklu ar sausu, mīkstu drānu.
4. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
5. Spiediet .
6. Spiediet  $\wedge$  vai  $\vee$ , lai atlasītu **01**. Spiediet **OK**.
7. Spiediet  $+$  vai  $-$ , lai izvēlētos tīrīšanas veidu. Tīrīšanu ar tvaiku apzīmē .
8. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (aptuveni 350 ml).
9. Spiediet **OK**.

**Ilgums:** 30 min

Kad tīrīšana ir pabeigta, taimeris un tīrīšanas ikona sāk mirgot. Ierīce izslēdzas.

10. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

### 7.6 Ūdens tvertnes tīrīšana

Šī tīrīšanas procedūra nodrošina kaļķakmens noņemšanu un tā veidošanās novēršanu tvaika sistēmā.

1. Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet Ikdienas lietošana, Ūdens tvertnes iztukšošana.
2. Ūdens tvertnē ielejiet 250 ml ražotāja ieteiktā šķidrā atkalķošanas līdzekļa.
3. Uzgaidiet 60 min. Iztukšojiet ūdens tvertni.
4. Ielejiet 350 ml ūdens tvertnē, lai to izskalotu. Iztukšojiet ūdens tvertni.
5. Izīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

Atkalķošanas biežums ir atkarīgs no ūdens cietības un gatavošanas ar tvaiku biežuma.

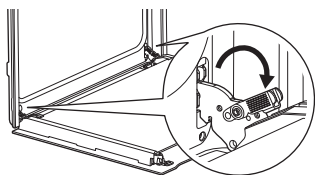
Sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

| Ūdens cietība<br>(°fH)                  | Tvaika lietošana            | Iztīriet<br>ūdens tvērt-<br>ni ik pēc<br>(mēnešiem): |
|-----------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------|
| 0–15<br>(mīksts līdz vidē-<br>ji ciets) | Bieži<br>(≥ 1 reizi nedēļā) | 12                                                   |
|                                         | Reti<br>(≤ 1 reizi mēnesī)  | 24                                                   |
| ≥ 16<br>(ciets līdz ļoti<br>ciets)      | Bieži<br>(≥ 1 reizi nedēļā) | 6                                                    |
|                                         | Reti<br>(≤ 1 reizi mēnesī)  | 12                                                   |

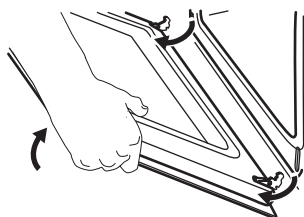
## 7.7 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Nelietojiet cepeškrāsi bez stikla paneļiem.

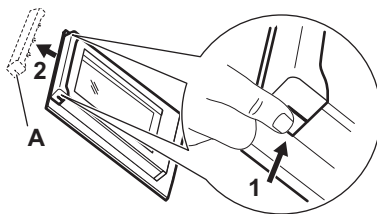
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



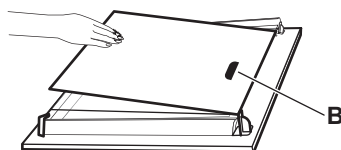
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **A** no abām pusēm un bīdīet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu. Pārliecinieties, lai stikls izsīdētu ārā no balsta pilnībā.



8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

Nodrošiniet, ka stikla paneļi tiek ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdrucku uz stikla paneļa malas. Apdrukātajai zonai **B** (ja tāda ir) jābūt vērstai uz cepeškrāsns iekšpusi. Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

## 7.8 Spuldzes maiņa

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

### Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

## 8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Informācija par servisu ir norādīta tehnisko datu plāksnītē, kas atrodas rāmja priekšpusē. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.

**Ierīci nevar ieslēgt vai darbināt.** – Ierīce nav pievienota elektrotīklam vai ir tam pievienota nepareizi.

**Ierīce neuzsilst.**

- Durvis nav pareizi aizvērtas.
- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

**Spuldze nedeg.** – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

**Spuldze nedeg.** – Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.

**Termozonde nedarbojas.** – Kontaktdakša Termozonde nav ievietota kontaktligzdā līdz galam.

**No tvaika izvades vietas noplūst ūdens.** – Ūdens tvertnē ir pārāk daudz ūdens. Skatiet Ikdienas lietošana, Ūdens tvertnes iztukšošana.

**Deg tukšas ūdens tvertnes indikators.** – Tvertnē nav ūdens. Uzpildiet ūdens tvertni. Ja indikators joprojām deg, skatiet Apkope un tīrīšana, "Ūdens tvertnes tīrīšana".

**Nedarbojas gatavošanas ar tvaiku funkcija.** – Tvaika ieplūdes atverē ir uzkrājies kaļķakmens. – Izīrīet ūdens tvertni (skatiet Apkope un tīrīšana) vai, ja tvertnē nav ūdens, piepildiet to.

**Ūdens tvertnes iztukšošana aizņem vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika izplūdes atveres plūst ūdens.** – Ūdens tvertnē ir uzkrājies kaļķakmens. Skatiet Apkope un tīrīšana, "Ūdens tvertnes tīrīšana".

**Displejā redzams "00:00".** – Bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.

**Err C2** – Izņemiet Termozonde kontaktdakšu no kontaktligzdas.

**Err C3** – Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

**Err F102** – Aizveriet durvis. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

## 9. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 9.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

| Piegādātāja nosaukums                                                    | Electrolux                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modeļa identifikācija                                                    | COPP40B 949284739<br>EOC7P30H 949284745<br>EOC7P87E 949284751<br>EOKPP4B0 949284737<br>EOP7X87H 949284752<br>KOPCX01H 949284741<br>OOPP40NT 949284736 |
| Energoefektivitātes indekss                                              | 61.2                                                                                                                                                  |
| Energoefektivitātes klase                                                | A++                                                                                                                                                   |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā        | 0.93 kWh/ciklā                                                                                                                                        |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.52 kWh/ciklā                                                                                                                                        |

|                   |                        |         |
|-------------------|------------------------|---------|
| Kameru skaits     | 1                      |         |
| Siltuma avots     | Elektrība              |         |
| Skaļums           | 72 l                   |         |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |         |
| Svars             | COPP40B                | 33.2 kg |
|                   | EOC7P30H               | 33.2 kg |
|                   | EOC7P87E               | 33.2 kg |
|                   | EOKPP4B0               | 33.2 kg |
|                   | EOP7X87H               | 33.2 kg |
|                   | KOPCX01H               | 33.2 kg |
|                   | OOPP40NT               | 33.2 kg |

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

|                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā                                                                       | 0,8 W  |
| Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprikojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu | 20 min |

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.

9.3 Lētiem elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājat, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkarsēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.

- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs. Skatiet sadaļu “Iestatījumi”.
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.  
Cepeskrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad gatavošanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Lai gatavošanas funkciju izmantotu ilgāk, iestatiet gatavošanas laiku. Automātiskā izslēgšanās neattiecas uz ieslēgtu apgaismojumu vai uz funkciju  <sup>START</sup> <sub>STOP</sub>.
  - 12,5 st: 30–115 °C
  - 8,5 st: 120–195 °C
  - 5,5 st: 200–245 °C
  - 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŅ

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....          | 31 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....          | 32 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS.....           | 35 |
| 4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMA KARTĄ..... | 35 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....        | 36 |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 6. NAUDINGI PATARIMAI.....    | 39 |
| 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....  | 40 |
| 8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....      | 43 |
| 9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 43 |
| 10. APLINKOS APSAUGA.....     | 44 |

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jautiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.

- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

### 1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas nevirsija įprasto buitinio.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto tech-

ninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.

- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.

- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJA

### 2.1 Montavimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

### 2.2 Elektros prijungimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų plokštelės parametrai yra suderinami su

elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.

- Prietaisą būtina įžeminti. Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei reikia pakeisti juos, tai turi atlikti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Neleiskite maitinimo kabeliams liestis prie prietaiso durelių ar žemiau esančios nišos arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, visiškai uždarykite dureles.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

#### **Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:**

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinę lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

| <b>Bendroji galia (W)</b> | <b>Laido skerspjūvis (mm²)</b> |
|---------------------------|--------------------------------|
| ne daugiau kaip 1380      | 3x0.75                         |
| ne daugiau kaip 2300      | 3x1                            |
| ne daugiau kaip 3680      | 3x1.5                          |

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

## **2.3 Naudojimas**

### **⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nemodifikuokite šio prietaiso.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo išjunkite prietaisą.
- Būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles, kai jis veikia, nes gali išsiskirti karštas oras ir degūs alkoholio ingredientų mišiniai.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Kai prietaiso durelės atidarytos, laikykite jį atokiai nuo kibirkščių ir atviros liepsnos.
- Konservavimui naudokite tik sertifikuotus stiklinius indelius ir stiklainius.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar daiktų tiesiai ant orkaitės dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno.
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
  - Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždare uždarę prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Atlikdami pirolizinį valymą laikykite vaikus toliau nuo prietaiso, nes prietaisas tampa labai karštas ir išleidžia karštą orą iš priekinių angų.
- Valant piroliziniu būdu išsiskiria dūmai iš maisto likučių ir konstrukcijos medžiagų. Pirminio įkaitinimo ir pirolizinio valymo metu bei po to užtikrinkite gerą ventiliaciją.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Dūmai, išsiskiriantys valant orkaites ir (arba) maisto likučius piroliziniu būdu, žmonėms, įskaitant vaikus, ar sveikatos sutrikimų turinčius asmenis, nėra kenksmingi.
- Piroliziniu būdu valydami ir įkaitindami prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu nepridegantys puodų, keptuvių, skardų ir indų paviršiai gali būti pažeisti aukštos temperatūros ir gali išsiskirti mažo lygio kenksmingi dūmai.

## 2.4 Valymas ir priežiūra

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami priežiūrą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs, nes jos yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminyje gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūsles, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Naudokite mikroplošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

### Pirolizinis valymas

- Perskaitykite visas instrukcijas dėl pirolizinio valymo.

### Maisto ruošimas garuose

- Garai gali nudeginti:
  - Neatidarykite prietaiso durelių, kai veikia ruošimo garuose funkcija.
  - Baigę gaminti garuose, atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

## 2.5 Šalinimas

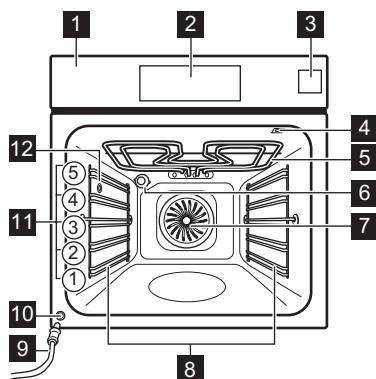
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjaukite ir išmeskite elektros kabelį.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Vandens indas
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventiliatorius

- 8 Išimama lentynos atrama
- 9 Išleidimo vamzdelis
- 10 Vandens išleidimo vožtuvas
- 11 Vietos lentynoje
- 12 Garų išleidimo anga

### 3.2 Jutikliniai laukeliai

|     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| ⓘ   | Prietaisui įjungti ir išjungti.   |
| ^ v | Naršyti meniu.                    |
| + - | Pakoreguoti nustatymus.           |
| ☑   | Norėdami įjungti garų funkcijas.  |
| 🍴   | Nustatyti kepimo vadovo funkciją. |
| 🕒   | Nustatyti laikmačio funkcijas.    |
| ⚙️  | Įvesti nustatymus.                |
| OK  | Patvirtinti pasirinkimą.          |

## 4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

### 4.1 Laiko nustatymas

1. Paspauskite **+** arba **-**, kad sureguliuotumėte valandas ir minutes.
2. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte.

### 4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad pašalintumėte visus kvapus. Gerai išvėdinkite patalpą.

1. Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.

2. Nustatykite kiekvieną funkciją iki maksimalios temperatūros ir leiskite prietaisui veikti nurodytą laiką: 1 val, 15 min, 15 min. Žr. Kasdienis naudojimas.
3. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
4. Išvalykite vidų šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta mikropluošto šluoste. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### 5.1 Gaminimo funkcijos

#### Standartinės gaminimo funkcijos

|                                                                                   |                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Karšto oro srautas:</b> Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas                    |
|  | <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas:</b> Tradicinis kepimas                            |
|   | <b>AirFry Plus:</b> Ruošimas garuose ir karštame ore – trašku, sultinga ir sveika.     |
|   | <b>Šaldytas maistas:</b> Gruz dintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai |
|  | <b>Apatinis kaitinimas:</b> Pyragų kepimas                                             |
|   | <b>Atitirpinimas:</b> Atitirpinimas                                                    |
|   | <b>Drėgnas konvek. kepimas:</b> Kepimas                                                |
|  | <b>Grilis:</b> Skrudinimas, kepimas grilyje                                            |
|  | <b>Turbo grilis:</b> Mėsos kepinimas, skrudinimas                                      |

#### Garų funkcijos

|                                                                                  |                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Drėgmė maža:</b> Mėsa, paukštiena, orkaitėje kepti patiekalai, troškiniai |
|  | <b>Picos programa</b> (garų funkcija iki 230°C): Picos kepimas               |
|  | <b>Pašildymas:</b> Kaitinimas / kepimas                                      |

Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 80°C.

### 5.2 Nustatymas: gaminimo funkcijos

1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ①.
2. Norėdami naršyti funkcijas, paspauskite ^ arba v.
3. Paspauskite + arba –, kad nustatytumėte temperatūrą.
4. Jei reikia, nustatykite laikmačio funkcijas.
5. Paspauskite OK.
6. Norėdami išjungti gaminimo funkciją, paspauskite ①.

Norėdami pakeisti funkciją, paspauskite ①, kad išjungtumėte prietaisą, tada dar kartą jį paspauskite, kad vėl įjungtumėte.

— Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

» Greitas įkaitinimas – paspauskite ir įkaitimo fazės metu 3 sekundes palaikykite nuspaudę OK, kad būtų sutrupintas kaitinimo laikas. Galima naudoti kai kurioms maisto gaminių funkcijoms. Ventilatorius gali išjungti automatiškai.

### 5.3 Laikmatis

1. Paspauskite ①.
2. Paspauskite ^ arba v, kad pasirinktumėte laikmačio funkciją.
3. Paspauskite + arba –, kad nustatytumėte laiką. Paspauskite OK. Norėdami atšaukti laikmačio funkciją, 3 sekundes palaikykite nuspaudę ①.

#### Laikmačio funkcijos

|                                                                                    |                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.                              |
|   | Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja. |
|  | Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.                                               |
| <b>Laikmatis</b>                                                                   | Parodyti, kiek laiko prietaisas veikia nuo momento, kai paleidžiate funkciją.                       |

### 5.4 Garų funkcijos

1. Norėdami atidaryti vandens rezervuarą, paspauskite jo dangtelį.
2. Pripilkite į vandens talpyklą šalto vandentiekio vandens iki maksimalaus lygio (iki 350 ml). Kitų skysčių nenaudokite.

#### SVARBI INFORMACIJA

Įsitinkinkite, kad neviršijamas maksimalus vandens lygis talpykloje. Jei talpykla pilna, simbolis  mirks tris kartus.

- Įstumkite vandens rezervuarą į pradinę jo padėtį.
- Įdėkite maistą į prietaisą.
- Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite . Paspauskite , kad patektumėte į garų papildomą meniu.
- Paspauskite  arba , kad pasirinktumėte garų funkciją.
- Norėdami nustatyti temperatūrą, paspauskite  arba . Paspauskite . Jei vandens talpyklos indikatorius rodo, kad talpykla tuščia, gamindami įpilkite vandens į talpyklą.
- Baigę gaminti maistą, orkaitę išjunkite. Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!
- Visada išpilkite vandenį iš vandens talpyklos po kiekvieno gaminimo garuose, kad išvengtumėte nuosėdų kaupimosi ir gedimų, pvz., vandens išsiliejimo iš garų išleidimo angos. Prieš išpildami vandenį palaukite bent 60 min.

## 5.5 Vandens rezervuaro ištuštinimas

### Vandens talpos indikatorius



Vandens bakelis pilnas.

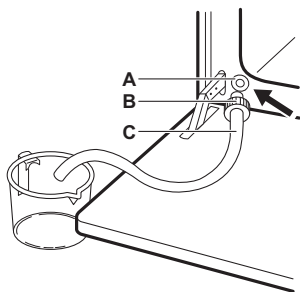


Vandens bakelis pusiau pilnas.



Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

- Išjunkite prietaisą ir įsitikinkite, kad jis atvėsęs.
- Vandens išleidimo vamzdelį **C** sujunkite su išleidimo vožtuvu **A** naudodami jungtį **B**.



- Įsitikinkite, kad vamzdelio galas yra žemiau **A**, ir spauskite **B** pakartotinai, kad būtų surinktas likęs vanduo.

- Atjunkite **C** ir **B**, tada nusauskite orkaitės vidų minkšta kempine.

## 5.6 Kepimo vadovas

Kepimo vadovas papildomą meniu sudaro programos, skirtos specialioms patiekalams. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką ir temperatūrą.

- Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
- Paspauskite .
- Norėdami pasirinkti kepimo vadovo funkcijas, paspauskite  arba .
- Jei reikia pakoreguoti nustatymus, paspauskite  arba .
- Paspauskite , kad patvirtintumėte.
- Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę. Naudojant kepimo vadovą su maisto termometru, procedūra yra tokia pati.

### Submeniu: Kepimo vadovas

#### Paiškinimas



Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą.



Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite vandens stalčiuką.



Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.

#### Patiekalai



**Pica**



**2**



**kepimo skarda**, išklota kepimo popieriumi



**Viščiukas**  
1–1,5 kg;  
šviežias



**2**



**kepimo skarda**,  
Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.



**Jautiena**  
1–1,5 kg; 4–  
5 cm storio  
gabaliukai



**2**



**kepimo skarda**  
Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.



**File**



**3**



**troškimo indas**  
ant **kepimo grotelių**

| Patiekalai                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Lazanija</b><br>1–1,5 kg         |  <b>2</b>  troškinimo indas ant <b>kepimo grotelių</b>                                                                                                                                     |
|  <b>Kišas</b>                        |  <b>2</b>  kepimo forma ant <b>kepimo grotelių</b>                                                                                                                                         |
|  <b>Bulvės</b><br>1 kg               |  <b>2</b> <b>kepimo skarda</b><br>Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.                                                                                                                                                                              |
|  <b>Daržovių apkepas</b><br>1–1,5 kg |  <b>3</b> <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi<br>Supjaustykite daržoves griežinėliais.                                                                                                                                                                         |
|  <b>Keksiukai</b>                    |  <b>3</b> keksiukų kepimo skarda ant <b>kepimo grotelių</b>                                                                                                                                                                                                                 |
|  <b>Čiabata</b><br>0,8 kg            |   <b>2</b>  <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi<br>Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko. |

## 5.7 Nustatymai

- Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
- Norėdami pasiekti nustatymus, paspauskite .
- Norėdami pakoreguoti nustatymus, paspauskite  arba . Paspauskite **OK**.
- Norėdami pakoreguoti vertę, paspauskite  arba .
- Norėdami patvirtinti arba išeiti iš reguliavimo režimo, paspauskite **OK**.
- Norėdami išeiti iš nustatymų, paspauskite .

### Submenui: Nustatymai

|           | Nustatymai           | Reikšmė                               |
|-----------|----------------------|---------------------------------------|
| <b>01</b> | Valymas              | Pirolizinis valymas<br>Valymas garais |
| <b>02</b> | Paros laikas         | Pakeisti                              |
| <b>03</b> | Orkaitės apšvietimas | Ijungti / išjungti                    |
| <b>04</b> | Greitas įkaitinimas  | Ijungti / išjungti                    |
| <b>05</b> | Laikmatis            | Ijungti / išjungti                    |
| <b>06</b> | Ekrano ryškumas      | 1–5                                   |
| <b>07</b> | Mygtukų tonai        | Beep, Clic, None                      |

|           | Nustatymai                           | Reikšmė                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>08</b> | [spėjamo signalo garsas]             | 1–4                                                                                                                                                                                                           |
| <b>09</b> | -                                    | -                                                                                                                                                                                                             |
| <b>10</b> | Maisto termometras <sup>1)</sup>     | 1  – signalas, 2  – signalas ir sustabdymas |
| <b>11</b> | Priminimas apie valymą <sup>1)</sup> | Ijungti / išjungti                                                                                                                                                                                            |
| <b>12</b> | -                                    | -                                                                                                                                                                                                             |
| <b>13</b> | Demonstracinis režimas               | Aktyvavimo kodas: 2468                                                                                                                                                                                        |
| <b>14</b> | Programinės įrangos versija          | Tikrinti                                                                                                                                                                                                      |
| <b>15</b> | Atkurti visus nustatymus             | Taip / ne                                                                                                                                                                                                     |

<sup>1)</sup> tik tam tikrai modeliai

Numatytieji nustatymai prasideda nuo **02**. Norėdami naršyti, naudokite  ir .

## 5.8 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Kai aktyvuojama prietaiso veikimo metu, valdymo skydelis ir durlės užrakintos, taip užtikrinant, kad esami gaminimo nustatymai išliktų nepakitę.

Jei įjungsite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užrakintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.

  – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją.

 – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas.

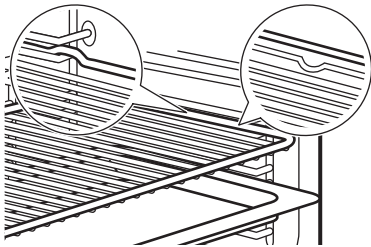
## 5.9 Priedai



Priedai galimi priklausomai nuo modelio. Nuskaitykite QR kodą ir patikrinkite, kaip naudoti su prietaisu pateiktus priedus. Papildomų priedų galite užsisakyti atskirai. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

Įstatykite priedą (kepimo groteles ir (arba) skardą) tarp grotelių atramos kreipiančiųjų strypų. Įsitikinkite, kad groteles liečiasi su orkaitės vidaus galine dalimi, o kojelės yra nukreiptos žemyn. Maža įduba viršuje padidina saugumą ir apsaugo nuo pasvirimo. Lentynos

kraštas užtikrina, kad gaminimo indai nenuslys nuo grotelių.



Jei jūsų skarda turi nuolydį, jis turi būti orkaitės gale.

Jei ant priedo yra užrašas, įsitikinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

Jei naudojate skardą su skylutėmis, padėkite skardą arba keptuvę po ja, kad surinktumėte lašančius skysčius.

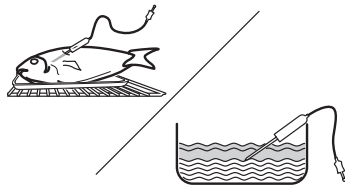
## 5.10 Maisto termometras

Matuoja temperatūrą maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – orkaitės temperatūra (ne didesnė kaip 250 °C naudojant maisto termometrą). Ji turėtų būti bent 25°C aukštesnė nei maisto termometro temperatūra.
  - ℞ – maisto termometro temperatūra.
1. Nustatykite gaminimo funkciją ir orkaitės temperatūrą.
  2. Maisto termometro galiuką įkiškite į storiausios mėsos arba žuvies dalies

vidurį. Troškiniams maisto jutiklio galiuką įdėkite tiksliai į centrą, įkištą į kietą ingredientą. Įsitikinkite, kad galiukas nelielia kepimo indo dugno.



3. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas. Ekrane rodomas ℞.
  4. Paspauskite + arba -, kad nustatytumėte maisto termometro temperatūrą. Paspauskite OK.
  5. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
- Galite pasirinkti norimą maisto termometro pabaigos veiksmą papildomame meniu: Nustatymai.
6. Išjunkite prietaisą.
  7. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

## 6. NAUDINGI PATARIMAI

### 6.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

**Lentelėse naudojami simboliai:**

|    |                   |
|----|-------------------|
|    | Maisto tipas      |
|    | Gaminimo funkcija |
| °C | Temperatūra       |



Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)



Papildoma informacija

### 6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|                         | °C  |   |       |    |
|-------------------------|-----|---|-------|----|
| Kavos bandelės, 16 vnt. | 180 | 2 | 20–30 | 1) |
| Bandelės, 9 vnt.        | 180 | 2 | 30–40 | 1) |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pica, šaldyta, 0,35 kg                                                            | 220 | 2                                                                                 | 10–15                                                                             | 2)                                                                                |
| Biskvitinis vyniotinis                                                            | 170 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Šokoladiniai sausainėliai                                                         | 175 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Suflė, 6 vnt.                                                                     | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 3)                                                                                |
| Biskvitinis pagrindas                                                             | 180 | 2                                                                                 | 15–25                                                                             | 4)                                                                                |
| Viktorijos sumuštinis                                                             | 170 | 2                                                                                 | 40–50                                                                             | 5)                                                                                |
| Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg                                         | 180 | 3                                                                                 | 20–25                                                                             | 1)                                                                                |
| Visa žuvis, 0,2 kg                                                                | 180 | 3                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Žuvies filė, 0,3 kg                                                               | 180 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                |
| Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg                                          | 200 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                |
| Šašlykas, 0,5 kg                                                                  | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Sausainiai, 16 vnt.                                                               | 180 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Migdolų sausainiai, 24 vnt.                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Keksiukai, 12 vnt.                                                                | 170 | 2                                                                                 | 30–40                                                                             | 1)                                                                                |
| Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.                                                    | 180 | 2                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt.                                                     | 150 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Tarteletės, 8 vnt.                                                                | 170 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg                                     | 180 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                |
| Vegetariškas omletas                                                              | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                |
| Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg                                                 | 180 | 4                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |

1) Naudokite kepmo skardą arba riebalų surinkimo indą.

2) Naudokite groteles.

3) Naudokite keraminius indelius ant lentynėlės su grotelėmis.

4) Naudokite trapios tešlos pagrindo formą ant lentynėlės su grotelėmis.

5) Naudokite kepmo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

6) Naudokite picos kepmo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

## 6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

|   |  | °C        |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle                                                    |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|   | 3                                                                                 | 150 - 170 | 35 - 40                                                                           | 1)2)                                                                               |
|   | 3                                                                                 | 140 - 160 | 35 - 40                                                                           | 1)2)                                                                               |
|   | 2 ir 4                                                                            | 130 - 150 | 45 - 50                                                                           | 1)2)                                                                               |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm                                           |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|   | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
|   | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma                               |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|   | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           | 3)                                                                                 |
|   | 2                                                                                 | 170       | 45 - 50                                                                           | 3)2)                                                                               |
|   | 1 ir 3                                                                            | 170       | 50 - 60                                                                           | 3)2)                                                                               |
| Trapios tešlos sausainiai                                                          |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|   | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           | 1)                                                                                 |
|   | 2 ir 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                 |
|   | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                 |
| Skrėbutis                                                                          |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 4                                                                                 | maks.     | 1 - 5                                                                             | 3)2)                                                                               |

1) Naudokite Kepimo skarda.

2) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

3) Naudokite Vielinė lentynėlė.

## 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### 7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.

- Isisenėjusioms dėmėms valyti naudokite specialų orkaitės valiklį.

- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.
- Prietaise arba ant durelių stiklo plokščių gali kondensuotis drėgmė. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami leiskite prietaisui veikti 10 minučių. Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

## 7.2 Lentynų atramų

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.
4. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

Jei yra ištraukiami bėgeliai, tokiu atveju jų ataraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

## 7.3 Pirolizinis valymas

Ši programa nudegina prietaise likusius nešvarumus. Ją galite naudoti kaskart, kai prietaisą reikia kruopščiai išvalyti.

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Orkaitės vidų ir vidinį durelių stiklą valykite šiltu vandeniu, minkšta drėgna šluoste ir švelniu plovikliu.
4. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ①.
5. Paspauskite ⚙️.
6. Paspauskite ^ arba v, kad pasirinktumėte 01. Pirolizinis valymas žymimas ✨.
7. Paspauskite OK.
8. Paspauskite + arba – norėdami pasirinkti valymo trukmę. Paspauskite OK norėdami pradėti valymą.

| Valymas         | Trukmė |
|-----------------|--------|
| Lengvas valymas | 1 h    |

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Įprastas valymas  | 1 h 30 min |
| Nuodugnus valymas | 2 h 30 min |

Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirasina, o lemputė išsijungia. Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos. Aušinimo ventiliatorius pradeda veikti didesniu greičiu.

9. Valymo ciklui pasibaigus išjunkite prietaisą ir palaukite, kol atvės. Orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste.

## 7.4 Priminimas apie valymą

Kai pasibaigus gamtinio ciklui ekrane mirksi ✨, prietaisas primena, kad reikia atlikti pirolizinį valymą. Šį priminimą galite išjungti papildomame meniu: Nustatymai. Žr. Kasdienis naudojimas, Nustatymai

## 7.5 Valymas garais

Valymo procedūros metu garai naudojami riebalams ir maisto likučiams iš prietaiso pašalinti.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Orkaitės vidų ir vidinį durelių stiklą valykite sausa minkšta šluoste.
4. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ①.
5. Paspauskite ⚙️.
6. Paspauskite ^ arba v, kad pasirinktumėte 01. Paspauskite OK.
7. Paspauskite + arba –, kad pasirinktumėte valymo tipą. Valymas garais žymimas ✨☑️.
8. Pripildykite vandens talpyklą šalto vandentiekio vandens iki maksimalaus lygio (maždaug 350 ml).
9. Paspauskite OK.

**Trukmė:** 30 min

Pasibaigus valymui laikmatis ir valymo piktograma pradeda mirksėti. Prietaisas išsijungia.

10. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

## 7.6 Vandens rezervuaro valymas

Ši valymo procedūra pašalina kalkių nuosėdas garų sistemoje ir neleidžia joms kauptis.

1. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Vandens bakelio ištuštinimas“.
2. Į vandens talpyklą įpilkite 250 ml gamintojo rekomenduojamos skystos kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
3. Palaukite 60 min. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos.
4. Į vandens talpyklą įpilkite 350 ml vandens, kad išskalautumėte talpyklą. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos.
5. Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį.

Kalkių nuosėdų šalinimo dažnumas priklauso nuo vandens kietumo ir gaminimo garuose dažnumo.

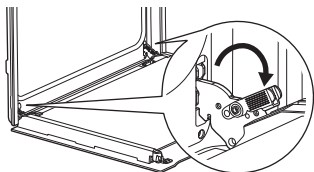
Norėdami patikrinti vandens kietumo lygį, kreipkitės į vandens tiekėją.

| Vandens kietumas (°fH)              | Garų naudojimas                  | Valykite vandens talpyklą kas (mėnesiai): |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|
| 0–15<br>(nuo minkšto iki vidutinio) | Dažnai<br>(≥1 kartą per savaitę) | 12                                        |
|                                     | Retai<br>(≤1 kartą per mėnesį)   | 24                                        |
| ≥16<br>(nuo kieto iki labai kieto)  | Dažnai<br>(≥1 kartą per savaitę) | 6                                         |
|                                     | Retai<br>(≤1 kartą per mėnesį)   | 12                                        |

## 7.7 Durelių išėmimas ir įdėjimas

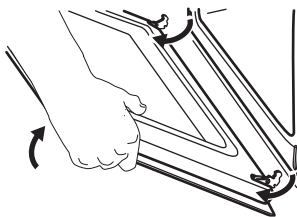
Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.

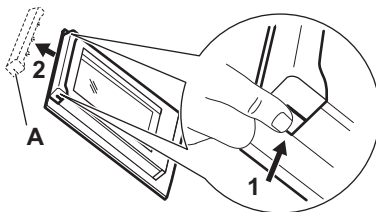


3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite

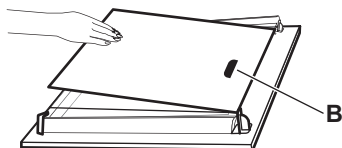
dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldyskite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabiliaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailos elementą **A** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo dalis ir orkaitės dureles.

Pasirūpinkite, kad stiklo dalis atgal sudėtųmėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklo ieškokite stiklo plokštės šone. Spausdinimo zona **B** (jei yra) turi būti nukreipta į orkaitės vidų. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždare skląstis išgirsite spragtelėjimą.

## 7.8 Lemputės keitimas

Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės.

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

### Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

## 8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyks-ta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Techninės priežiūros informacija pateikiama techninių duomenų plokštelėje, esančioje ant priekinio rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nepašalin-kite techninių duomenų plokštelės.

**Negalite įjungti arba valdyti prietaiso.** – Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo arba prijungtas neteisingai.

### Prietaisas neįkaista.

- Nevisiškai uždarytos durelės.
- Užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

**Lemputė neveikia.** – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

**Lemputė išjungta.** – Drėgnas konvek. kepi-mas – yra aktyvuotas.

**Maisto termometras neveikia.** – Maisto ter-mometras kištukas nėra visiškai įkištas į lizdą.

**Yra vandens nuotėkis iš garų išleidimo angos.** – Vandens talpykloje yra per daug vandens. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Van-dens bakelio ištuštinimas“.

 **Šviečia indikatorius, įspėdamas, kad vandens talpa tuščia.** – Nėra vandens talpy-

2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lemputę.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

kloje. Pildyti vandens bakelį. Jei indikatorius vis dar šviečia, žr. Valymas ir priežiūra, Van-dens talpyklos valymas.

**Neveikia gaminimo garuose funkcija.** – Garų įleidimo angoje yra kalkių likučių – „Van-dens talpyklos valymas“ (žr. Valymas ir prie-žiūra). Jei talpykloje nėra vandens, įpilkite į talpyklą vandens.

**Užtrunka ilgiau nei tris minutes išpilti van-denį iš vandens talpyklos arba vanduo te-ka iš garų išleidimo angos.** – Vandens talpykloje yra kalkių likučių. Žr. Valymas ir prie-žiūra, Vandens talpyklos valymas.

**Ekrane rodoma "00:00".** – Buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas. Nustatykite paros laiką.

**Err C2** – Ištraukite Maisto termometras kištu-ką iš lizdo.

**Err C3** – Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

**Err F102** – Uždarykite dureles. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

## 9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 9.1 Produkto informacijos lapas ir produkto informacija pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014

| Tiekėjo pavadinimas          | Electrolux                                                                                                                                            |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modelio identifi-katorius    | COPP40B 949284739<br>EOC7P30H 949284745<br>EOC7P87E 949284751<br>EOKPP4B0 949284737<br>EOP7X87H 949284752<br>KOPCX01H 949284741<br>OOPP40NT 949284736 |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 61.2                                                                                                                                                  |

|                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė                                                | A++             |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą                 | 0.93 kWh/ciklas |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.52 kWh/ciklas |
| Angų skaičius                                                                       | 1               |
| Šilumos šaltinis                                                                    | Elektra         |
| Signalo garsumas                                                                    | 72 l            |

| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė |         |
|----------------|----------------------|---------|
| Masė           | COPP40B              | 33.2 kg |
|                | EOC7P30H             | 33.2 kg |
|                | EOC7P87E             | 33.2 kg |
|                | EOKPP4B0             | 33.2 kg |
|                | EOP7X87H             | 33.2 kg |
|                | KOPCX01H             | 33.2 kg |
|                | OOPP40NT             | 33.2 kg |

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Energijos sąnaudos budėjimo režimu                                      | 0,8 W  |
| Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas | 20 min |

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

## 9.3 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.

- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lemputę, nebent tai būtų būtina. Žr. skyrių „Nustatymai“.
- Drėgnas konvek. kepinimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- Automatinis išjungimas – saugumo sumetimais, jei gaminimo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Norėdami, kad gaminimo funkcija veiktų ilgiau, nustatykite gaminimo laiką. Automatinio išjungimo funkcija neveikia, kai yra įjungta lemputė arba naudojama funkcija  .
  - 12,5 val: 30–115 °C
  - 8,5 val: 120–195 °C
  - 5,5 val: 200–245 °C
  - 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

# 10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

## POLSKI

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 45 |
| 2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 47 |
| 3. OPIS PRODUKTU.....                       | 50 |
| 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....             | 50 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....     | 51 |
| 6. WSKAZÓWKI I PORADY.....        | 54 |
| 7. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE..... | 55 |
| 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....   | 58 |
| 9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....  | 58 |
| 10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....       | 59 |

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego ko-

rzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.
- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ścierek

nych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

## 2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze zakładać rękawice ochronne i nosić obuwie zakrywające całe stopy.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w bezpiecznym i odpowiednim miejscu spełniającym wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.

- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy całkowicie zamknąć jego drzwi.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

### Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

| Moc całkowita [W] | Przekrój przewodu [mm <sup>2</sup> ] |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1,380 | 3x0.75                               |
| maksymalnie 2,300 | 3x1                                  |
| maksymalnie 3,680 | 3x1.5                                |

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 2.3 Sposób użytkowania

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem iskier ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:

- nie umieszczać naczyń ani przedmiotów bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.
- zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.

- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby.

W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.

- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

### Czyszczenie pirolityczne

- Zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym ruszty i prowadnice boczne w zestawie z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia, ponieważ urządzenie bardzo się nagrzewa i uwalnia gorące powietrze z otworów wentylacyjnych z przodu.

- Czyszczenie pirolityczne uwalnia opary z pozostałości po gotowaniu oraz materiałów konstrukcyjnych. Zapewnić dobrą wentylację podczas oraz po wstępnym nagrzewaniu i czyszczeniu pirolitycznym.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub spalania resztek potraw nie są szkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci, ani osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas oraz po czyszczeniu pirolitycznym i fазie wstępnego nagrzewania nie pozwalać zwierzętom zbliżać się do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Nieprzywierające powierzchnie garnków, patelni, blach i naczyń mogą ulec uszkodzeniu podczas czyszczenia pirolitycznego w wysokiej temperaturze oraz uwalniać niewielkie ilości szkodliwych oparów.

### Gotowanie na parze:

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
  - Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia po gotowaniu na parze.

## 2.5 Utylizacja



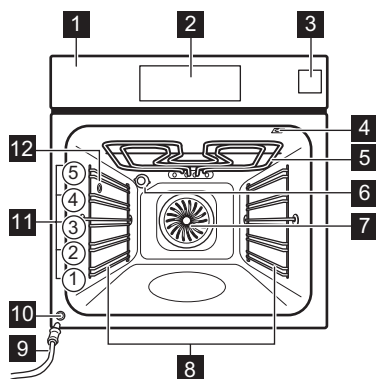
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

## 3. OPIS PRODUKTU

### 3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylator

- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Rurka odpływowa
- 10 Zawór spustowy wody
- 11 Poziomy umieszczania potraw
- 12 Wylot pary

### 3.2 Pola dotykowe

|     |                                             |
|-----|---------------------------------------------|
| ⓘ   | Włączanie i wyłączanie urządzenia.          |
| ^ v | Aby poruszać się po menu.                   |
| + - | Aby zmienić ustawienia.                     |
| ☑   | Aktywacja funkcji pary:                     |
| 🍴   | Aby ustawić funkcję wspomaganego gotowania. |
| 🕒   | Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.       |
| ⚙️  | Aby wejść do ustawień.                      |
| OK  | Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.            |

## 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### 4.1 Ustawianie godziny

1. Nacisnąć **+** lub **-** Aby dostosować godziny i minuty.
2. Nacisnąć **OK** aby potwierdzić.

### 4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Rozgrzać puste urządzenie, aby usunąć wszelkie zapachy. Przewietrzyć pomieszczenie.

1. Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

2. Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu pracować przez określony czas: 1 godz., 15 min., 15 min. Patrz Codzienne użytkowanie.
3. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
4. Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Wymienić akcesoria i prowadnice blach.

## 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### 5.1 Funkcje gotowania

#### Standardowe funkcje gotowania

|  |                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Termoobieg:</b> Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie                  |
|  | <b>Pieczenie tradycyjne:</b> Tradycyjne pieczenie                                                      |
|  | <b>AirFry Plus.</b> Łączy parę i smażenie bez tłuszczu, zapewniając chrupkie, soczyste i zdrowe dania. |
|  | <b>Potrawy mrożone:</b> Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki                                           |
|  | <b>Dolna grzałka:</b> Pieczenie ciast                                                                  |
|  | <b>Rozmrażanie:</b> Rozmrażanie                                                                        |
|  | <b>Pieczenie konwekc. wilgotne:</b> Pieczenie                                                          |
|  | <b>Grill:</b> Opiekanie, grillowanie                                                                   |
|  | <b>Turbo grill:</b> Pieczenie mięsa, przyrumienianie                                                   |

#### Funkcje pary

|  |                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Mała wilgotność:</b> Mięso, drób, potrawy z piekarnika, casserole |
|  | <b>Funkcja Pizza</b> (funkcja pary do 230°C): Pieczenie pizzy        |
|  | <b>Odgrzewanie:</b> Nagrzewanie, gotowanie                           |

Podczas korzystania z niektórych funkcji piekarnika lampa może wyłączyć się automatycznie, jeżeli temperatura spadnie poniżej 80°C.

### 5.2 Ustawienie: funkcje gotowania

1. Nacisnąć aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć lub aby poruszać się po funkcjach.
3. Nacisnąć lub aby ustawić temperaturę.
4. W razie potrzeby ustawić funkcje timera.
5. Nacisnąć OK.
6. Aby wyłączyć funkcję gotowania, nacisnąć .

Aby zmienić funkcję, nacisnąć , aby wyłączyć urządzenie, a następnie nacisnąć go ponownie, aby je ponownie włączyć.

— Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

» Szybkie nagrzewanie - nacisnąć i przytrzymać OK przez 3 sekundy podczas fazy nagrzewania, aby skrócić czas nagrzewania. Jest dostępne dla niektórych funkcji gotowania. Wentylator może włączyć się automatycznie.

### 5.3 Timer

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć lub aby wybrać funkcję timera.
3. Nacisnąć lub aby ustawić czas. Nacisnąć OK.

Aby anulować funkcję timera, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy .

#### Funkcje timera

|               |                                                                                                                        |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, słychać sygnał dzwinkowy.                                     |
|               | Ustawić odliczanie. Gdy zakończy się odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dzwinkowy i funkcja gotowania wyłączy się. |
|               | Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.                                                                    |
| <b>Stoper</b> | Aby pokazać, jak długo urządzenie działa od momentu uruchomienia funkcji.                                              |

### 5.4 Funkcje pary

1. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
2. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 350 ml). Nie nalewać innych cieczy.

#### WAŻNE

Nie przekraczać maksymalnego poziomu wody w zbiorniku. Jeśli zbiornik jest pełny, symbol miga trzy razy.

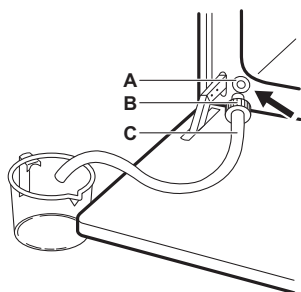
- Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
- Włożyć potrawę do urządzenia.
- Nacisnąć , aby włączyć urządzenie. Nacisnąć , aby wejść do podmenu gotowania na parze.
- Nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby wybrać funkcję gotowania na parze.
- Nacisnąć  $+$  lub  $-$ , aby ustawić temperaturę. Nacisnąć OK. Podczas gotowania uzupełnić zbiornik na wodę, jeśli wskaźnik poziomu wody wskazuje, że zbiornik jest pusty.
- Po zakończeniu pieczenia wyłączyć urządzenie. Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
- Po każdym gotowaniu na parze należy zawsze opróżnić zbiornik na wodę, aby zapobiec gromadzeniu się kamienia i uniknąć awarii, na przykład wycieku wody z wylotu pary. Przed opróżnieniem należy odczekać co najmniej 60 min.

## 5.5 Opróżnianie zbiornika na wodę

### Wskaźnik zbiornika na wodę

|                                                                                   |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | Zbiornik jest pełny.                    |
|  | Zbiornik jest napelniony w połowie.     |
|  | Zbiornik jest pusty. Napelnić zbiornik. |

- Wyłączyć urządzenie i upewnić się, że ostygło.
- Podłączyć rurę odpływową **C** do zaworu wylotowego **A** przez złącze **B**.



- Utrzymywać koniec rury pod poziomem **A** i nacisnąć kilkakrotnie przycisk **B**, aby zebrać pozostałą wodę.

- Odłączyć **C** oraz **B** i wytrzeć wewnątrz piekarnika do sucha miękką gąbką.

## 5.6 Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane zawiera programy przeznaczone do przygotowywania konkretnych dań. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.

- Nacisnąć , aby włączyć urządzenie.
- Nacisnąć .
- Nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$  aby wybrać funkcję wspomaganego gotowania.
- Nacisnąć  $+$  lub  $-$ , aby zmienić ustawienia.
- Nacisnąć OK aby potwierdzić.
- Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia. Podczas gotowania wspomaganego za pomocą sondy do żywności procedura jest taka sama.

### Podmenu: Gotowanie wspomagane

| Legenda                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | Aby korzystać z tej funkcji, należy podłączyć termosondę.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                | Do pieczenia parowego należy napelnić wodą szufladę na wodę.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                | Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                | Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Potrawy                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  <b>Pizza</b>                                                |   2  <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia |
|  <b>Kurczak</b><br>1 - 1,5 kg;<br>świeże                     |   2 <b>blacha do pieczenia ciasta</b> ,<br>Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.                  |
|  <b>Wołowina</b><br>1 - 1,5 kg;<br>4 - 5 cm<br>grube kawałki |   2 <b>blacha do pieczenia ciasta</b><br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.                                 |

| Potrawy                                                                          |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Filety</b>                            |   3  naczynie żaroodporne na ruszcie                                                                    |
|  | <b>Lasagna</b><br>1 - 1.5 kg             |  2  naczynie żaroodporne na ruszcie                                                                                                                                                      |
|  | <b>Quiche</b>                            |  2  blacha do pieczenia na ruszcie                                                                                                                                                       |
|  | <b>Ziemniaki</b><br>1 kg                 |  2 blacha do pieczenia ciasta<br>Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Zapiekanka warzywna</b><br>1 - 1.5 kg |  3 blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia<br>Pokroić warzywa plasterki.                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Babeczki</b>                          |  3 taca na babeczki na ruszcie                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Ciabatta</b><br>0,8 kg                |   2  blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia<br>Na biały chleb potrzeba więcej czasu. |

## 5.7 Ustawienia

1. Naciśnąć , aby włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć , aby uzyskać dostęp do ustawień.
3. Naciśnąć  lub , aby zmienić ustawienia. Naciśnąć **OK**.
4. Naciśnąć  lub , aby dostosować wartość.
5. Naciśnąć **OK** aby potwierdzić lub wyjść z trybu regulacji.
6. Naciśnąć  aby wyjść z ustawień.

### Podmenu: Ustawienia

| Ustawienie                       | Wartość                                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>01</b> Czyszczenie            | Czyszczenie pirolityczne<br>Czyszczenie parowe |
| <b>02</b> Aktualna godzina       | Zmień                                          |
| <b>03</b> Oświetlenie piekarnika | Wł. / Wył.                                     |
| <b>04</b> Szybkie nagrzewanie    | Wł. / Wył.                                     |

| Ustawienie                                           | Wartość                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>05</b> Stoper                                     | Wł. / Wył.                                                                                                                                                                                      |
| <b>06</b> Jasność wyświetlacza                       | 1 - 5                                                                                                                                                                                           |
| <b>07</b> Dźwięki przycisków                         | Beep, Clic, None                                                                                                                                                                                |
| <b>08</b> Głośność sygnału                           | 1 - 4                                                                                                                                                                                           |
| <b>09</b> -                                          | -                                                                                                                                                                                               |
| <b>10</b> Termosonda <sup>1)</sup>                   | 1  - Alarm, 2  - Alarm i stop |
| <b>11</b> Przypomnienie o czyszczeniu. <sup>1)</sup> | Wł. / Wył.                                                                                                                                                                                      |
| <b>12</b> -                                          | -                                                                                                                                                                                               |
| <b>13</b> Tryb demonstracyjny                        | Kod aktywacyjny: 2468                                                                                                                                                                           |
| <b>14</b> Wersja oprogramowania                      | Sprawdzanie                                                                                                                                                                                     |
| <b>15</b> Wyzeruj wszystkie ustawienia               | Tak / Nie                                                                                                                                                                                       |

<sup>1)</sup> tylko wybrane modele

Ustawienia domyślne zaczynają się od **02**.

Użyj  i  do nawigacji.

## 5.8 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest użytkowane, panel sterowania wraz z drzwiami blokują się, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

  - naciśnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

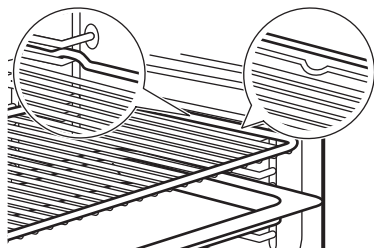
 - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

## 5.9 Akcesoria



Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarczone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Ruszt musi dotykać tylnej części piekarnika, a nóżki muszą być skierowane w dół. Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.



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

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.

## 5.10 Termosonda

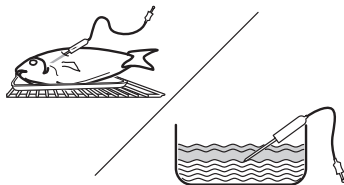
Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura piekarnika (maks. 250 °C z termosondą). Powinna być co najmniej o 25 °C wyższa niż temperatura termosondy.
- - temperatura termosondy.

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę piekarnika.

2. Włożyć końcówkę termosondy w środek najgrubszej części mięsa lub ryby. Gdy przygotowuje się zapiekankę należy umieścić końcówkę czujnika temperatury dokładnie w środku, w stałym składniku. Upewnić się, że końcówka nie dotyka dna naczynia do pieczenia.



3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu. Na wyświetlaczu pojawia się symbol .
4. Nacisnąć **+** lub **-** do ustawienia temperatury termosondy. Nacisnąć **OK**.
5. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Można wybrać żądaną końcową akcję termosondy w podmenu: Ustawienia.

6. Wyłączyć urządzenie.
7. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

## 6. WSKAZÓWKI I PORADY

### 6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

**Symbole użyte w tabelach:**



Rodzaj potrawy



Funkcja gotowania



Temperatura



Poziom umieszczanie potraw



Czas pieczenia (min)



Informacje dodatkowe

### 6.2 Pieczenie konwekc. wilgotne

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

|  | °C  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Słodkie bułki, 16 szt.                                                           | 180 | 2                                                                                | 20 - 30                                                                          | 1)                                                                               |
| Bułki, 9 szt.                                                                    | 180 | 2                                                                                | 30 - 40                                                                          | 1)                                                                               |
| Pizza, mrożona, 0,35 kg                                                          | 220 | 2                                                                                | 10 - 15                                                                          | 2)                                                                               |
| Rolada biszkoptowa                                                               | 170 | 2                                                                                | 25 - 35                                                                          | 1)                                                                               |
| Brownie                                                                          | 175 | 3                                                                                | 25 - 30                                                                          | 1)                                                                               |
| Suflet, 6 szt.                                                                   | 200 | 3                                                                                | 25 - 30                                                                          | 3)                                                                               |
| Biszkoptowy spód tarty                                                           | 180 | 2                                                                                | 15 - 25                                                                          | 4)                                                                               |
| Biszkopt królowej Wiktorii                                                       | 170 | 2                                                                                | 40 - 50                                                                          | 5)                                                                               |
| Gotowana ryba, 0,3 kg                                                            | 180 | 3                                                                                | 20 - 25                                                                          | 1)                                                                               |
| Cała ryba, 0,2 kg                                                                | 180 | 3                                                                                | 25 - 35                                                                          | 1)                                                                               |
| Filet z ryby, 0,3 kg                                                             | 180 | 3                                                                                | 25 - 30                                                                          | 6)                                                                               |
| Mięso z wody 0,25 kg                                                             | 200 | 3                                                                                | 35 - 45                                                                          | 1)                                                                               |
| Szaszłyk, 0,5 kg                                                                 | 200 | 3                                                                                | 25 - 30                                                                          | 1)                                                                               |
| Ciastka, 16 szt.                                                                 | 180 | 2                                                                                | 20 - 30                                                                          | 1)                                                                               |
| Makaroniki, 24 szt.                                                              | 180 | 2                                                                                | 25 - 35                                                                          | 1)                                                                               |
| Babeczki, 12 szt.                                                                | 170 | 2                                                                                | 30 - 40                                                                          | 1)                                                                               |
| Ciasto pikantne, 20 szt.                                                         | 180 | 2                                                                                | 25 - 30                                                                          | 1)                                                                               |
| Kruche ciasteczka, 20 szt.                                                       | 150 | 2                                                                                | 25 - 35                                                                          | 1)                                                                               |
| Tartletki, 8 szt.                                                                | 170 | 2                                                                                | 20 - 30                                                                          | 1)                                                                               |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg                                                          | 180 | 3                                                                                | 35 - 45                                                                          | 1)                                                                               |
| Omlet wegetariański                                                              | 200 | 3                                                                                | 25 - 30                                                                          | 6)                                                                               |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg                                                | 180 | 4                                                                                | 25 - 30                                                                          | 1)                                                                               |

1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę

2) Użyć ruszt.

3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie

4) Użyć formy do tarty na ruszcie

5) Użyć naczynia do pieczenia na ruszcie

6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie

## 6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

|    |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Małe ciastka, 20 sztuk na blasze                                                    |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 3                                                                                 | 150 - 170 | 35 - 40                                                                           | 1)2)                                                                               |
|    | 3                                                                                 | 140 - 160 | 35 - 40                                                                           | 1)2)                                                                               |
|    | 2 i 4                                                                             | 130 - 150 | 45 - 50                                                                           | 1)2)                                                                               |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm                                                         |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
|    | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           | 3)                                                                                 |
|    | 2                                                                                 | 170       | 45 - 50                                                                           | 3)2)                                                                               |
|    | 1 i 3                                                                             | 170       | 50 - 60                                                                           | 3)2)                                                                               |
| Kruche ciasteczka                                                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           | 1)                                                                                 |
|    | 2 i 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                 |
|    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                 |
| Tosty                                                                               |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 4                                                                                 | maks.     | 1 - 5                                                                             | 3)2)                                                                               |

1) Użyć Blacha do pieczenia ciasta.

2) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

3) Użyć Ruszt.

## 7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

### 7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.

- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.
- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać

żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.

- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

## 7.2 Wyjmowanie przewodnic blach

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.
4. Z powrotem wstawić przewodnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

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

## 7.3 Czyszczenie pirolityczne

Ten program wypala resztki zanieczyszczeń w urządzeniu. Używać zawsze, gdy urządzenie wymaga dokładnego czyszczenia.

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Umyć wnętrze piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Nacisnąć  aby włączyć urządzenie.
5. Nacisnąć .
6. Nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$  aby wybrać **01**. Czyszczenie pirolityczne jest oznaczone symbolem .
7. Nacisnąć **OK**.
8. Nacisnąć  $+$  lub  $-$  aby wybrać czas trwania czyszczenia. Nacisnąć **OK** aby rozpocząć czyszczenie.

| Czyszczenie             | Czas trwania |
|-------------------------|--------------|
| Lekkie czyszczenie      | 1 h          |
| Standardowe czyszczenie | 1 h 30 min   |
| Dokładne czyszczenie    | 2 h 30 min   |

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekar-

nika nie są całkowicie zamknięte. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

9. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Wytrzeć do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką.

## 7.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Gdy  po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu miga, urządzenie przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego. Przypomnienie można wyłączyć w podmenu: Ustawienia. Patrz Codzienne użytkowanie, Ustawienia.

## 7.5 Czyszczenie parowe

W procesie czyszczenia wykorzystuje się parę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Wytrzeć komorę piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi suchą miękką szmatką.
4. Nacisnąć , aby włączyć urządzenie.
5. Nacisnąć .
6. Nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$  aby wybrać **01**. Nacisnąć **OK**.
7. Nacisnąć  $+$  lub  $-$ , aby wybrać typ czyszczenia. Czyszczenie parą jest oznaczone symbolem .
8. Nappełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 350 ml).
9. Nacisnąć **OK**.

**Czas trwania:** 30 min

Po zakończeniu czyszczenia miga timer i ikona czyszczenia. Wyłącza urządzenie.

10. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

## 7.6 Wyczyścić zbiornik na wodę.

Czyszczenie usuwa kamień i zapobiega jego osadzaniu się w układzie parowym.

1. Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, Opróżnianie zbiornika na wodę.
2. Wlać ml 250 zalecanych przez producenta środków odkamieniających w płynie do zbiornika na wodę.
3. Odczekać 60 min. Opróżnić zbiornik na wodę.

4. Wlać 350 ml wody do zbiornika na wodę, aby go przepłukać. Opróżnić zbiornik na wodę.
5. Umyć rurkę odpływową ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Okres między odkamienianiem zależy od twardości wody i jak często gotuje się na parze.

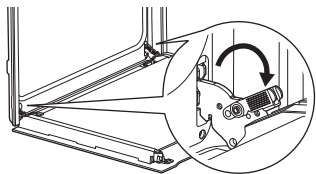
Skontaktować się z dostawcą wody, aby sprawdzić poziom twardości wody.

| Twardość wody (°fH)               | Użycie pary                | Częstotliwość czyszczenia zbiornika na wodę (miesiące): |
|-----------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------|
| 0 - 15<br>(miękką do średniej)    | Często<br>(≥1 raz/tydzień) | 12                                                      |
|                                   | Rzadko<br>(≤1 raz/miesiąc) | 24                                                      |
| ≥16<br>(twarda do bardzo twardej) | Często<br>(≥1 raz/tydzień) | 6                                                       |
|                                   | Rzadko<br>(≤1 raz/miesiąc) | 12                                                      |

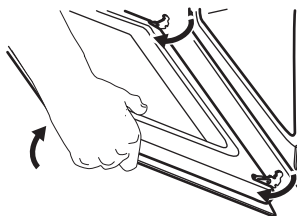
## 7.7 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby piekarnika można wymontować do czyszczenia. Nie używać urządzenia bez szyb.

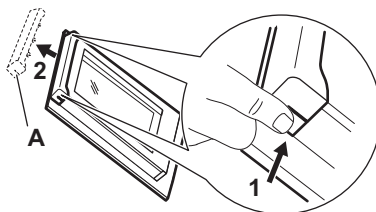
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



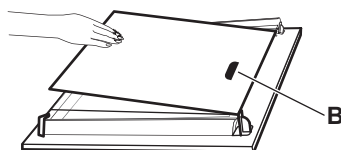
3. Przykłąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **A** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnicy.



8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Strefa drukowania **B** (jeśli występuje) musi być zwrócona w stronę wnętrza piekarnika. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

## 7.8 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż ostygnie.

Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

## Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.

3. Wymienić żarówkę.
4. Założyć szklany klosz.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Szczegóły serwisowe znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na przedniej ramie. Jest widoczna po otworzeniu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

**Nie można włączyć ani obsługiwać urządzenia.** - Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego lub jest podłączone nieprawidłowo.

**Urządzenie nie nagrzewa się.**

- Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
- Blokada jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

**Lampa nie działa.** - Lampa jest przepalona. Wymienić lampę.

**Lampa jest wyłączona.** - Pieczenie konwekcji wilgotne - jest aktywowany.

**Termosonda nie działa.** - Wtyczka do Termosonda nie jest w pełni włożona do gniazda.

**Z wylotu pary wycieka woda.** - W zbiorniku na wodę jest za dużo wody. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, Opróżnianie zbiornika na wodę.

**Wskaźnik pustego zbiornika na wodę jest włączony.** - Brak wody w zbiorniku. Napełnić zbiornik na wodę. Jeśli wskaźnik nadal jest włączony, patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Czyszczenie zbiornika na wodę.

**Funkcja gotowania na parze nie działa.** - W otworze wylotowym pary znajduje się osad wapienny - oczyścić zbiornik na wodę (patrz Pielęgnacja i czyszczenie) lub jeśli w zbiorniku nie ma wody - napełnić zbiornik wodą.

**Opróżnienie zbiornika na wodę zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wycieka z otworu wylotowego pary.** - W zbiorniku na wodę znajduje się osad kamienia. Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Czyszczenie zbiornika na wodę.

**Wyświetlacz pokazuje "00:00".** - Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

**Err C2** - Wyjąć wtyczkę Termosonda z gniazda.

**Err C3** - Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie. Sprawdzić, czy blokada drzwi jest uszkodzona.

**Err F102** - Zamknąć drzwi. Sprawdzić, czy blokada drzwi jest uszkodzona.

## 9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 9.1 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

| Nazwa dostawcy              | Electrolux                                                                                                                                            |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dane identyfikacyjne modelu | COPP40B 949284739<br>EOC7P30H 949284745<br>EOC7P87E 949284751<br>EOKPP4B0 949284737<br>EOP7X87H 949284752<br>KOPCX01H 949284741<br>OOPP40NT 949284736 |

|                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Wskaźnik efektywności energetycznej                                      | 61.2          |
| Klasa sprawności energetycznej                                           | A++           |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny        | 0.93 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.52 kWh/cykl |
| Liczba komór                                                             | 1             |
| Źródła ciepła                                                            | Elektryczność |

|                   |                       |         |
|-------------------|-----------------------|---------|
| Pojemność         | 72 l                  |         |
| Rodzaj piekarnika | Piekarnik do zabudowy |         |
| Masa              | COPP40B               | 33.2 kg |
|                   | EOC7P30H              | 33.2 kg |
|                   | EOC7P87E              | 33.2 kg |
|                   | EOKPP4B0              | 33.2 kg |
|                   | EOP7X87H              | 33.2 kg |
|                   | KOPCX01H              | 33.2 kg |
|                   | OOPP40NT              | 33.2 kg |

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

|                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania                                                             | 0,8 W  |
| Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy | 20 min |

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

## 9.3 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Używać metalowe lub ciemne naczynia, które nie odbijają światła.
- Pomiąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.

- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne. Patrz punkt Ustawienia.
- Pieczenie konwekc. wilgotne Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja gotowania jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Aby dłużej korzystać z funkcji gotowania, należy ustawić czas przygotowania potrawy. Funkcja automatycznego wyłączania nie działa, gdy włączone jest oświetlenie, lub wraz z funkcją .
  - 12.5 godz: 30-115 °C
  - 8.5 godz: 120-195 °C
  - 5.5 godz: 200-245 °C
  - 3 godz: 250 – maksimum °C

# 10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

