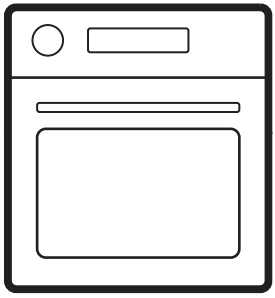
Electrolux

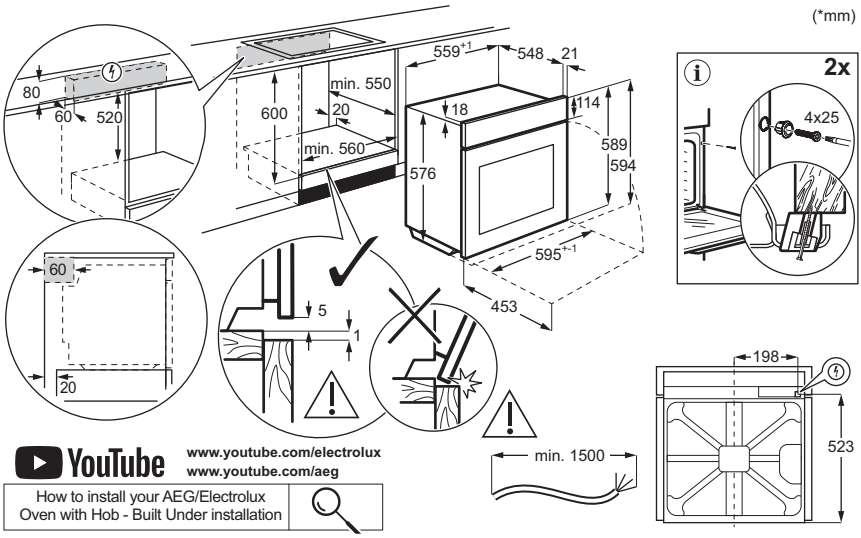
electrolux.com/register

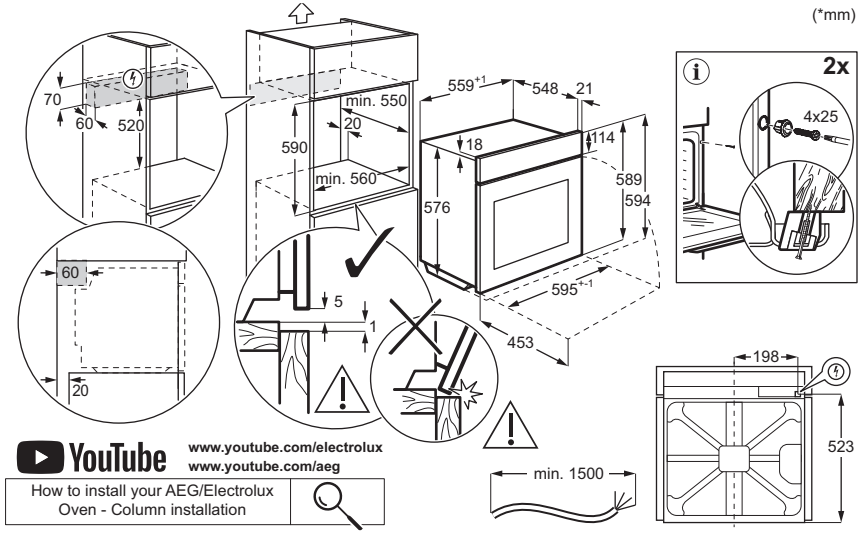


EOC8P39H
KOCBP29X
KOCBP39H

ET Kasutusjuhend | **Auruahi** 3
PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy** 17
LV Lietošanas instrukcija | **Tvaika cepeškrāsns** 32
LT Naudojimo instrukcija | **Garinė orkaitė** 46

PAIGALDAMINE / INSTALACJA / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS





EESTI

1. OHUTUSTEAVE..... **3**
2. OHUTUSJUHISED..... **5**
3. TOOTE KIRJELDUS..... **7**
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... **8**
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... **8**
6. NÕUANDED JA SOOVITUSED..... **12**
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS **13**
8. TÕRKEOTSING..... **15**
9. ENERGIATÕHUSUS..... **16**
10. KESKKONNAASPEKTID..... **16**

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev 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.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- 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 kasutuskoormusi.
- 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: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ahjuriiuli 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/väljavalgunud 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 toitepistiku 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 (mm²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

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

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!
Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seda seadet.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade pärast kasutamist välja.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna seadmest võib eralduda kuuma õhku või toiduainetest pärinevaid tuleohtlikke aure.

- 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.

- Emailkihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
  - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
  - ärge pange vett vahetult kuuma 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.
- Mahlaste 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 mikrokiudlappi, 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 ahjurestid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Hoidke pürolüüspuhastuse ajal lapsed seadmest eemal, kuna seade läheb väga kuumaks ja selle esiosadest tuleb kuuma 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 aurud 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 aure.

Auruga toiduvalmistamine

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

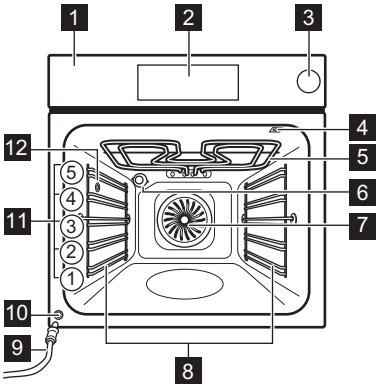
2.5 Kõrvaldamine

⚠ 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 Juhtpaneel

⏻	**Sees / Väljas** – vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
☰	**Menüü** – loetleb seadme valikud ja seadistusfunktsioonid.
☆	**Lemmikud** – loetleb lemmikseaded.
💡	**Lambilüliti** – lambi sisse ja välja lülitamiseks.
🌡	**Kiirkuumutus** – funktsiooni sisse ja välja lülitamiseks.

3.3 Ekraan

Kuva on puutetundlik ja näitab erinevaid sõnumeid. Kui ilmub teateaken, vajutage jätkamiseks ekraanil.

OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
⏲	Taimer seadmiseks.
START	Funktsiooni käivitamiseks.
STOP	Funktsiooni seiskamiseks.

	Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.
	Viimase toimingu tühistamiseks.
	Toidutermomeeter temperatuuri seadistamiseks.
	Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
	Seade on lukus.

	Seade tühistamiseks.
	Veemahuti on tühi. Täitke paak.
	Veemahuti on pooltäis.
	Veemahuti on täis.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühja seadet enne selle esmakordset kasutamist. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Õhutage ruum korralikult.

1. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoed.
2. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada: 1 h, 15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.
3. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
4. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Asetage tarvikud ja restitoed seadmesse tagasi.

4.2 Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage: Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage OK.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusfunktsioonid

TAVALINE

Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

	Grill: Röstimine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine
	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine
	Taina kergitamine: Pärmitaina kergitamine

MUU

	Hoidistamine: Köögi- ja puuviljade hoidistamine
	Kuivatamine: Viilutatud puuviljade, seente kuivatamine
	Nõude soojendamine: Taldrikute soojendamine
	Sulatamine: Sulatamine
	Gratineerimine: Gratääniде valmistamine. pruunistamine
	Küpsetamine madalal t°: Õrna prae valmistamine
	Soojashoidmine: Toidu soojashoidmine
	Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine

AUR

	AirFry Plus: Kasutab krõbedate, mahlaste ja tervislikumate roogade valmistamiseks auru ja kuumaõhufritüürimist.
	Kuumutamine auruga: Ülejääkide kuumutamine auruga (110–130 °C - niiske ülessoojendamine, 130–200 °C – krõbedam ülessoojendamine)
	Leib: Leib, saiakesed
	Madal niiskus: Liha, linnuliha, ahjuroad, vormiroad
	Pitsa: Pitsa küpsetamine

5.2 Küpsetusfunktsioonide valimine

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige küpsetamisfunktsioon, vajutades ekraanil ja vajutage OK.
3. Seadistuse muutmiseks vajutage ekraanil temperatuuriväärtust ja vajutage OK.
4. Vajutage START .
5. Küpsetamisfunktsiooni väljalülitamiseks vajutage STOP .

Mõnede küpsetusfunktsioonidega võib lamp alla 80°C temperatuuri puhul automaatselt välja kustuda.

5.3 Taimer

1. Vajutage .
2. Seadke kellaaeg.
3. Vajutage • • •, kui soovite valida Tegevuse lõpp.
4. Vajutage OK. Korrake toimingut, kuni ekraanil kuvatakse põhiekraan.

Tegevuse lõpp

	Helisignaal – pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
STOP	**Helisignaal ja küpsetamise lõpp** – pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.
	Ainult hüpikaken – kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade.
	Viitkäivitus – algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
	Uptimer – seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min.

Mõned kella funktsioonid ei pruugi olla teatud küpsetamisfunktsioonidega saadaval.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

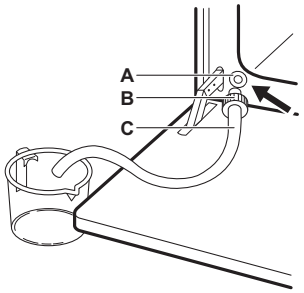
5.4 Auruga küpsetamise funktsioon

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke menüüst „AUR“ auruga küpsetamise funktsioon ja vajutage OK.
3. Seadke temperatuur ja vajutage OK.
4. Avage veepaak.
5. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni külma veega ja sulgege. Ärge kasutage muid vedelikke. Veenduge, et te ei ületaks aurusüsteemi maksimaalset mahutavust (umbes 350 ml tühjana). Ärge täitke veepaaki, kui on kuvatud ikoon .
6. Vajutage START . Täitke veepaak vastavalt vajadusele.
7. Lülitage seade välja.
8. Tühjendage veepaak alati pärast iga auruga toiduvalmistamist, et vältida katlakivi teket ja talitlushäireid, näiteks auru väljalaskeavast vee pritsimist. Oota vähemalt 60 min enne tühjendamist, et vältida kuuma vee põhjustatud põletusi.

5.5 Veepaagi tühjendamine

Veepaagi indikaator	
	Paak on täis.
	Paak on pooltäis.
	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 käsnaga.

5.6 Menüü

Menüüsse sisenemiseks vajutage ☰.

Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

Alammenüü: Puhastamine

Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 2 h 30 min.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine. Kestus: 30 min

Alammenüü: Funktsioonid

Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõnede küpsetusfunktsioonidega.
Puhastamise Meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

Alammenüü: Seaded

Seadistamine

Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. ⓘ toone ei saa vaigistada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

Hooldus

Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Teave tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Taastab tehaseseaded.

5.7 Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine soovitab erinevate roogade seadeid, näiteks temperatuuri, küpsetusfunktsiooni ja aega. Vajadusel saab küpsemise ajal seadeid muuta.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage ☰ ja valige Juhendatud küpsetamine.
3. Valige toidu tüüp ja roog ning järgige ekraanil kuvatud samme. Mõne toidu puhul saate kasutada ka Toidutermomeeter.Mõne toidu puhul saate kasutada ka Kaaluautomaatika.
4. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

5.8 Lemmikud ☆

Võite salvestada kuni 3 oma lemmikseadet, näiteks küpsetusfunktsiooni ja küpsetusaja.

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige sobiv seade.
3. Vajutage sümbolit ☰.
4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
5. Vajutage nuppu **+**, et lisada seadistus loendisse: Lemmikud.
6. Vajutage OK.

↩ – vajutage, et seadistus lähtestada.

⊗ – vajutage, et seadistus tühistada.

5.9 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
2. Määrake küpsetusfunktsioon.
3. ☆, 🌡 – vajutage korraga ja hoidke all, et funktsioon sisse ja välja lülitada.

5.10 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

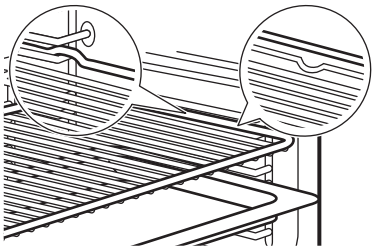
1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage sümbolit ☰.
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.
5. Lülitage seade välja.

Avage: saadaval on Taimer ja lamp. Kui seade on välja lülitatud on uks lukus. Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras. Selle funktsiooni deaktiveerimiseks korrake eespool kirjeldatud samme.

5.11 Lisatarvikud

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

Sisestage tarvik (traatraam/kandik) riiuli 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 köögitarvete libisemise riiulilt.



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.

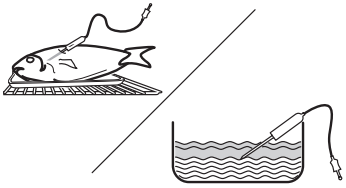
5.12 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – ahju temperatuur. 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. Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.

4. – vajutage, et seada toidutermomeetri sisetemperatuur.
5. • • • – vajutage, et seada sobiv valik:
   - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
   - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
6. Valige funktsioon ja vajutage põhiekraanile liikumiseks mitu korda OK.
7. Vajutage START.
8. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada. Vt: Seaded.
9. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
10. Lülitage seade välja.
11. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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
°C	Temperatuur
	Riiuli 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)
Biskviittainast 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)
Vahemerepärased 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 tordipõhjaalust.
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)
Muretainaküpsised				
	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. PUHASTAMINE 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 Restitugede

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage.
4. Pange riiulitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

7.3 Pürolüüspuhastamine

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

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage ahjust kõik mittepürolüüsikindlad tarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
4. Vajutage ☰ / Puhastamine. Valige puhastusrežiim.
5. Vajutage START .

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

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

7.4 Puhastamine auruga

Kasutage seda programmi regulaarselt pärast toiduvalmistamist, et vältida mustuse sissekõrbemist. Aur vabastab kerged rasva- ja toidujäägid, muutes seadme puhastamise lihtsamaks.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik lisatarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja ukse sisemist klaasi kuiva pehme lapiga.

4. Vajutage ☰ / Puhastamine. Valige Puhastamine auruga.
5. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni külma veega (ligikaudu 350 ml).
6. Vajutage START . Kui puhastamine algab, siis lamp kustub.

Kestus: 30 min
Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaal. Seade lülitub välja.

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

7.5 Veepaagi puhastamine

See puhastusprotseduur eemaldab aurusüsteemist katlakivi ja takistab selle kogunemist.

1. Tühjendage veepaak. Vt jaotist Igapäevane 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 kasutamine	Puhastage veepaaki ajavahemiku möödumisel (kuud):
0–15 (pehme kuni keskmine)	Sageli (≥1 kord nädalas)	12
	Harva (≤1 kord kuus)	24
≥16 (kare kuni väga kare)	Sageli (≥1 kord nädalas)	6
	Harva (≤1 kord kuus)	12

7.6 Puhastamise Meeldetuletus

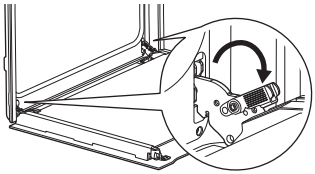
Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

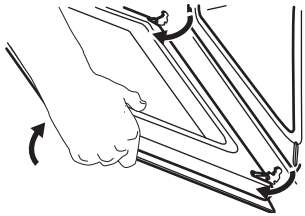
7.7 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

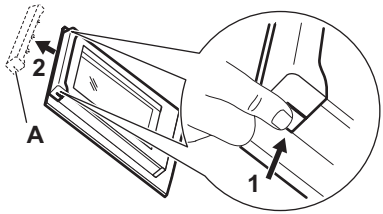
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



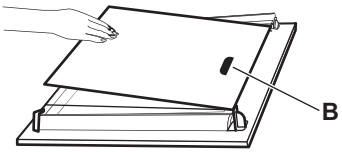
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



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



8. Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele 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 klaaskate.
3. Asendage lamp.
4. Paigaldage klaaskate.

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 avamaisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage seadme taaskäivitamiseks maja kaitse välja ja sisse. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Kell ei ole seatud.
- Seadme uks ei ole korralikult kinni.
- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.
- Lapselukk on sisse lülitatud.
- Demorežiim on aktiveeritud – deaktiveerimise kood: 2468.

Lamp ei tööta. - Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega.

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

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.

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

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukselukk on katki. Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.

F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud. Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.

F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt. Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.

F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga. Lülitage seade sisse ja välja.

9. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi		Electrolux
Mudeli tunnus		EOC8P39H 949494858 KOCBP29X 949494817 KOCBP39H 949494859
Energiatõhususe indeks		81.2
Energiatõhususe klass		A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim		0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim		0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv		1
Soojusallikas		Elekter
Helitugevus		72 l
Ahju tüüp		Integreeritud ahi
Mass	EOC8P39H	32.3 kg
	KOCBP29X	33.9 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

9.3 Optimeerimisnõuanded

- 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 (ainult valitud mudelid).
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- 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. Küpsetamise ajal tuleb ahjuuks sulgeda, et funktsioon ei katkeks ja ahi töötaks optimaalsetes tingimustes. 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 jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... **17**
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... **19**
3. OPIS PRODUKTU..... **22**
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... **22**
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE..... **23**
6. WSKAZÓWKI I PORADY..... **27**
7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE..... **28**
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... **30**
9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... **31**
10. OCHRONA ŚRODOWISKA..... **32**

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznac 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 korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- 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 ściernych 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 odstępy 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 wnęki 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 [mm²]
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 lub łatwopalnych oparów generowanych przez składniki potraw.
- 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 nagrzaniem piekarnika należy usunąć z komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym ruszty i prowadnice boczne w zetswie 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 fazie wstępnego nagrzewania nie pozwalać zwierzetom 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.

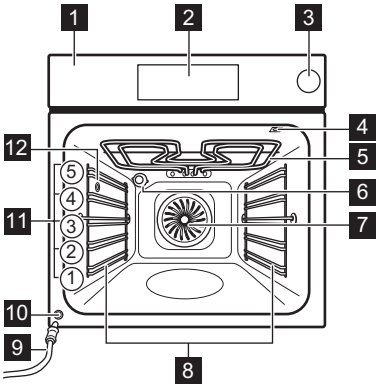
2.5 Utylizacja

⚠ 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 Panel sterowania

⏻	**Włączone / Wyłączone** - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
☰	**Menu** - wyświetlanie opcji urządzenia i funkcji ustawiania.
☆	**Ulubione** - wyświetlanie listy ulubionych ustawień.
	Przełącznik oświetlenia - włączanie i wyłączanie oświetlenia.
	Szybkie nagrzewanie - włączanie i wyłączanie funkcji.

3.3 Wyświetlacz

Urządzenie wyposażone jest w ekran dotykowy wyświetlający różne komunikaty. Po wyświetleniu okna komunikatu naciśnij wyświetlacz, aby kontynuować.

OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
	Aby ustawić Timer.
START	Uruchomienie funkcji
STOP	Zatrzymanie funkcji
〈	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
	Anulowanie ostatniej czynności.
	Ustawienie temperatury Termosonda
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Urządzenie jest zablokowane.
	Anulowanie ustawienia.
	Zbiornik na wodę jest pusty. Napełnić zbiornik.
	Zbiornik na wodę jest uzupełniony w połowie.
	Zbiornik na wodę jest pełny.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. 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. Patrz Codzienne użytkowanie.

3. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
4. Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Umieścić akcesoria i prowadnice blach z powrotem w urządzeniu.

4.2 Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć OK.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

Lista funkcji jest zależna od wersji oprogramowania.

	Grill: Opiekanie, grillowanie
	Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrumienianie
	Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie
	Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki
	Górna/dolna grzałka: Tradycyjne pieczenie
	Grzałka dolna: Pieczenie ciast
	Wyrastanie ciasta: Wyrastanie ciasta drożdżowego

SPECJALNE

	Pasteryzowanie: Pasteryzowanie warzyw i owoców
	Suszenie: Suszenie pokrojonych owoców, grzybów
	Podgrzewanie talerzy: Podgrzewanie wstępne talerzy
	Rozmrażanie: Rozmrażanie
	Zapiekanki: Pieczenie, przyrumienianie zapiekanek
	Termoobieg (niska temp.): Przygotowywanie delikatnych pieczeni
	Podtrzymywanie temp.: Podtrzymywanie temperatury potraw
	Termoobieg wilgotny: Pieczenie

PAROWE

	AirFry Plus: Łączy parę i smażenie bez tłuszczu, zapewniając chrupkie, soczyste i zdrowe dania.
	Regeneracja: Odgrzewanie wcześniej przygotowanych potraw na parze (110 - 130°C – wilgotne odgrzewanie, 130 - 200°C – bardziej chrupiące odgrzewanie)
	Chleb: Chleb, bułki
	Mała wilgotność: Mięso, drób, potrawy z piekarnika, casserole
	Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy

5.2 Ustawianie funkcji gotowania

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć na wyświetlaczu, aby wybrać funkcję gotowania, a następnie nacisnąć OK.
3. Nacisnąć wartość temperatury na wyświetlaczu, aby zmienić ustawienie i wybrać OK.
4. Nacisnąć START.
5. Aby wyłączyć funkcję gotowania, nacisnąć STOP.

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

5.3 Timer

1. Nacisnąć .
2. Ustawić czas.

3. Nacisnąć • • •, aby wybrać Zakończ działanie.
4. Nacisnąć OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Zakończ działanie

	Alarm dźwiękowy - ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, słychać sygnał dźwiękowy.
STOP	**Alarm dźwiękowy i wyłączenie** - ustawianie odliczania czasu. Po zakończeniu timera słychać sygnał dźwiękowy i gotowanie zatrzymuje się.
	Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
	Uruchomienie z opóźnieniem - opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia gotowania.
	Stoper - wskazanie czasu działania urządzenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min.

Niektóre funkcje zegara mogą być niedostępne w niektórych trybach gotowania.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1min**.

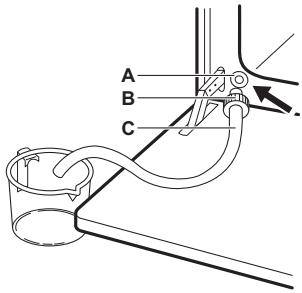
5.4 funkcje gotowania na parze

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję gotowania na parze w menu „PAROWE" i nacisnąć OK.
3. Ustawić temperaturę i nacisnąć OK.
4. Otworzyć zbiornik na wodę.
5. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu i zamknąć go. Nie nalewać innych cieczy. Nie przekraczać maksymalnej pojemności systemu pary (około 350 ml po opróżnieniu). Nie napełniać zbiornika na wodę, gdy wyświetlana jest ikona .
6. Nacisnąć START . W razie potrzeby uzupełnić poziom wody w zbiorniku.
7. Wyłączyć urządzenie.
8. 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 odczekać co najmniej 60 min, aby uniknąć poparzenia gorącą wodą.

5.5 Opróżnianie zbiornika na wodę

Wskaźnik zbiornika na wodę	
	Zbiornik jest pełny.
	Zbiornik jest napełniony w połowie.
	Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.

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



3. Utrzymywać koniec rury pod poziomem **A** i nacisnąć kilkakrotnie przycisk **B**, aby zebrać pozostałą wodę.
4. Odłączyć **C** oraz **B** i wytrzeć wnętrze piekarnika do sucha miękką gąbką.

5.6 Menu

Nacisnąć przycisk ☰, aby przejść do menu.

Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Czyszczenie

Czyszczenie pirolityczne, Krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, Normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Czas trwania: 2 h 30 min.
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min

Podmenu: Opcje

Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji gotowania.
Przypomnienie o czyszcz.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Ustawienia

Konfiguracja

Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ⏻.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

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

5.7 Gotowanie wspomagane

Funkcja gotowania wspomaganego podpowiada ustawienia dla różnych potraw, takie jak temperatura, funkcja gotowania i czas. Użytkownik może zmienić ustawienia podczas gotowania.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ☰ i wybrać Gotowanie wspomagane.
3. Następnie należy wybrać rodzaj potrawy i postępować zgodnie z zaleceniami wyświetlanymi na ekranie. Niektóre potrawy można również przygotować za pomocą Termosonda. Niektóre potrawy można również przygotować za pomocą Automatyka wag. .
4. Umieścić potrawę w urządzeniu i nacisnąć START .

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

5.8 Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, np. funkcję i czas gotowania.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Nacisnąć ☰.
4. Wybrać: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Nacisnąć **+**, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
6. Nacisnąć OK.

↩ - nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

⊗ - nacisnąć, aby anulować ustawienie.

5.9 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję gotowania.
3. ☆, 🌡 - nacisnąć jednocześnie i przytrzymać, aby włączyć i wyłączyć funkcję.

5.10 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ☰.

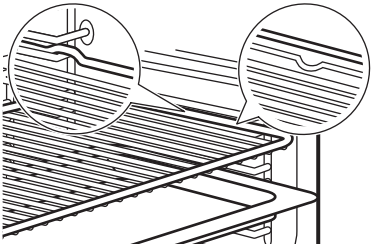
3. Wybrać Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskać litery kodu w kolejności alfabetycznej.
5. Wyłączyć urządzenie.

Dostęp do: Timer i lampy jest dostępny. Drzwi są zablokowane, gdy urządzenie jest wyłączone. Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej. Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć powyższe czynności.

5.11 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.

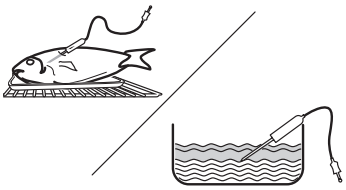
5.12 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- ℃ - temperatura piekarnika. Powinna być co najmniej 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. W przypadku zapiekanek 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 pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy.
4. - nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
5. • • • - nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
   - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
   - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
6. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
7. Nacisnąć START .
8. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Patrz Ustawienia.
9. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.
10. Wyłączyć urządzenie.
11. 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
°C	Temperatura
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

6.2 Termoobieg wilgotny

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 rybny, 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 formę do tarty na ruszcie
5) Użyć naczynie 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)

		°C		
	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)

		°C		
Tosty				
	4	maks.	1 - 5	3)2)

1) Użyć Blacha do pieczenia ciasta.
2) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.
3) Użyć Ruszt.

7. PIELĘGNACJA 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 prowadnic blach

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

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

7.3 Czyszczenie pirolityczne

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Może to doprowadzić do uszkodzenia piekarnika lub szafki.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria nieodporne na wysoką temperaturę.
3. Umyć wnętrze piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Nacisnąć ☰ / Czyszczenie. Wybrać tryb czyszczenia.
5. Nacisnąć START .

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

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

7.4 Czyszczenie parowe

Należy regularnie aktywować ten program po gotowaniu, aby zapobiec przypalaniu się zanieczyszczeń. Para zmiękcza lekkie pozostałości tłuszczu i resztek jedzenia, co znacznie ułatwia czyszczenie urządzenia.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Wytrzeć komorę piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi suchą miękką szmatką.
4. Nacisnąć ☰ / Czyszczenie. Wybrać Czyszczenie parowe.
5. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 350 ml).
6. Nacisnąć START . Po rozpoczęciu czyszczenia oświetlenie się wyłącza.

Czas trwania: 30 min
Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyłącza urządzenie.

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

7.5 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 (miękka do średniej)	Często (≥1 raz/tydzień)	12
	Rzadko (≤1 raz/miesiąc)	24
≥16 (twarda do bardzo twardej)	Często (≥1 raz/tydzień)	6
	Rzadko (≤1 raz/miesiąc)	12

7.6 Przypomnienie o czyszcz.

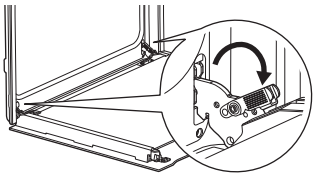
Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

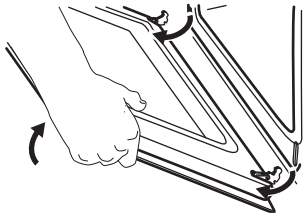
7.7 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

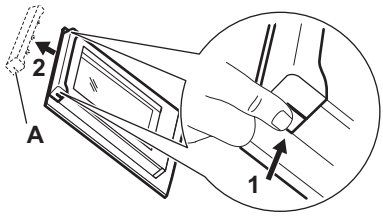
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



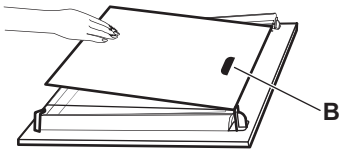
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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 prowadnic.



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 zaczekać, 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.

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, nie podany poniżej, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

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

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Nie ustawiono aktualnego czasu.
- Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
- Blokada jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.
- Blokada uruchomienia jest wł.
- Tryb demonstracyjny jest włączony – kod wyłączający: 2468.

Lampa nie działa. - Lampa jest przepalona. Wymienić oświetlenie.

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

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.

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

F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona. Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.

F111 - Termosonda nie jest prawidłowo włożone do gniazdka. Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.

F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo. Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że pola dotykowe są czyste.

F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania. Włączyć i wyłączyć urządzenie.

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	EOC8P39H 949494858 KOCBP29X 949494817 KOCBP39H 949494859	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOC8P39H	32.3 kg
	KOCBP29X	33.9 kg
	KOCBP39H	33.8 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 Optymalne pieczenie

- Podczas pieczenia zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Stosować metalowe lub ciemne naczynia pochłaniające ciepło .
- Pominąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- W miarę możliwości 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. .
- Termoobieg wilgotny (tylko wybrane modele) - 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 zakłócane, a piekarnik działał optymalnie. 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.

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... **32**
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... **34**
3. PRODUKTA APRAKSTS..... **36**
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,..... **37**
5. IKDIENAS LIETOŠANA..... **37**
6. IETEIKUMI UN PADOMI..... **41**
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA..... **42**
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA..... **44**
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... **45**
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI..... **46**

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 glabājiet 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 tuvumā 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 mājsaimniecībā.
- 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 kvalificētam 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.
- Nebojājiet 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 vaļīgs 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 nomaiņai 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 šķērsgriezums (mm^2)
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 darbības laikā tās durvis atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss vai uzliesmojoši tvaiki no pārtikas sastāvdaļām.
- 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.
  - nelejiet 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 mājsaimniecības 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 ierīciun atvienojiet to no strāvas.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneļi ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto 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 nolietošanās 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 iepriekšējas karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpuses:
  - 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 uzkarsēšanas, gan pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās nodrošiniet labu ventilāciju.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Izgarojumi, kas no cepeškrāsns / no ēdiena atliekām rodas pirolītiskās tīršanas laikā, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un sākotnējās uzkarsēšanas 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 izgarojumiem.
- Pirolītiskā tīrīšana augstā temperatūrā var kaitēt katlu, pannu, paplāšu un virtuves piederumu nepiedegošajām virsmām, un tās laikā var izdalīties nedaudz kaitīgu izgarojumu.

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

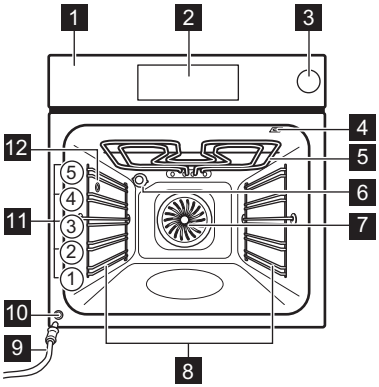
⚠ BRĪDINĀJUMS!

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 Vadības panelis

⏻	**Ieslēgt / Izslēgt** – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
☰	**Izvēlne** – rāda ierīces iespējas un iestatījumu funkcijas.
☆	**Biežāk lietotie** – rāda biežāk lietotos iestatījumus.
💡	**Lampas slēdzis** – ieslēdz un izslēdz apgaismojumu.
🌡	**Ātrā uzsilšana** – ieslēdz un izslēdz funkciju.

3.3 Displejs

Displejs ir skārienekrāns, un tajā tiek rādīti dažādi ziņojumi. Kad tiek parādīts ziņojuma logs, nospiediet displeju, lai turpinātu.

OK	Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.
⏲	Lai iestatītu Taimers.
START	Funkcijas ieslēgšana.

STOP	Funkcijas izslēgšana.
〈	Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.
	Pēdējās darbības atcelšana.
	Termozonde temperatūras iestatīšana.
	Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.

	Ierīce ir bloķēta.
	Iestatījuma atcelšana.
	Ūdens tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.
	Ūdens tvertne ir daļēji pilna.
	Ūdens tvertne ir pilna.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. 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. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.
3. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
4. Iztīriet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet piederumus un plauktu balstus atpakaļ ierīcē.

4.2 Diennakts laiks

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Spiediet Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Spiediet OK.

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Gatavošanas funkcijas

STANDARTS

Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

	Grils: Grauzdēšana, grilēšana
	Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnināšana
	Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
	Saldēta pārtika: Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši
	Augš./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana
	Apakškarsēšana: Kūku cepšana
	Mīklas raudzēšana: Rauga mīklas raudzēšana

SPECIĀLIE

	Konservēšana: Dārzeņu un augļu konservēšana
	Žāvēšana: Šķēlītēs sagrieztu augļu, sēņu žāvēšana
	Trauku uzsildīšana: Trauku iepriekšēja uzkarsēšana
	Atkausēšana: Atkausēšana
	Sacepums: Sacepumu gatavošana, apbrūnināšana
	Lēnā gatavošana: Mīkstu cepešu gatavošana
	Siltuma uzturēšana: Ēdiena siltuma uzturēšana
	Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana

TVAIKS

	AirFry Plus: Apvieno tvaiku un cepšanu ar karstu gaisu, lai pagatavotu kraukšķīgus, sulīgus un veselīgākus ēdienus.
	Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku: Pārpalikumu atkārtota uzsildīšana ar tvaiku (110–130°C – mitram rezultātam, 130–200°C – kraukšķīgākam rezultātam)
	Maizes cepšana: Maize, bulciņas
	Zems mitrums: Gaļa, putnu gaļa, cepešķrāsns ēdieni, sautējumi
	Picas funkcija: Picas cepšana

5.2 Gatavošanas funkciju iestatīšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Displejā spiediet , lai atlasītu gatavošanas funkciju, un spiediet OK.
3. Displejā nospiediet temperatūras vērtību, lai mainītu iestatījumu, un nospiediet OK.
4. Spiediet START .
5. Lai izslēgtu gatavošanas funkciju, nospiediet STOP .

Dažu gatavošanas funkciju lietošanas laikā apgaismojums var automātiski izslēgties, ja temperatūra ir zemāka par 80°C.

5.3 Taimers

1. Spiediet .
2. Iestatiet laiku.
3. Spiediet • • •, ja vēlaties atlasīt Darbības beigas.
4. Spiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Darbības beigas

	Skaņas signāls – laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.
STOP	**Skaņas signāls un pārtraukt gatavot** – laika atskaites iestatīšana. Kad taimerī iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana apstājas.
	Tikai Pop up ziņojums – kad laiks beidzies, displejā parādās ziņojums.
	Atliktais starts – gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
	Laika skaitīšana – ierīces darbošanās ilguma rādīšana. Maksimums ir 23 st 59 min.

Dažas pulksteņa funkcijas var nebūt pieejamas kopā ar noteiktām gatavošanas funkcijām.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1min**.

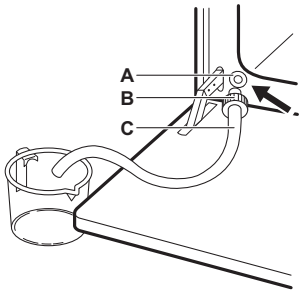
5.4 gatavošanas ar tvaiku funkcija

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlnē “TVAIKS” iestatiet gatavošanas ar tvaiku funkciju un nospiediet OK.
3. Iestatiet temperatūru un nospiediet OK.
4. Atveriet ūdens tvertni.
5. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei un aizveriet to. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Pārliecinieties, ka netiek pārsniegta tvaika sistēmas maksimālā ietilpība (aptuveni 350 ml, kad tā ir tukša). Neuzpildiet ūdens tvertni, kad ir redzama ikona.
6. Spiediet START . Uzpildiet ūdens tvertni, ja nepieciešams.
7. Izslēdziet ierīci.
8. 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, lai neapdedzinātos ar karstu ūdeni.

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 mīkstu sūkli.

5.6 Izvēlne

Lai atvērtu izvēlni, nospiediet ☰.

Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Biežāk lietotie		Uzskaita biežāk lietotos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Parāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Pirolītikā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.
Pirolītikā tīrīšana, normāla	Ilgums: 1 h 30 min.
Pirolītikā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 2 h 30 min.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana. Ilgums: 30 min

Apakšizvēlne: Iespējas

Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Šī iespēja pieejama tikai dažām gatavošanas funkcijām.
Tīrīšanas Atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

Uzstādīšana

Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt skaņu funkcijai ⏻.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

Servisa izvēlne

Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

5.7 Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs iesaka dažādu ēdienu iestatījumus, piemēram, temperatūru, gatavošanas funkciju un laiku. Ja nepieciešams, iestatījumus gatavošanas laikā varat mainīt.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Spiediet ☰ un atlasiet Gatavošanas palīgs.
3. Izvēlieties pārtikas produkta veidu un ēdienu un sekojiet ekrānā redzamajiem soļiem. Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde.Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Automātisks svars.
4. Ielieciet ēdienu ierīcē un nospiediet START.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

5.8 Biežāk lietotie ☆

Jūs varat saglabāt 3 iecienītākos iestatījumus, piemēram, gatavošanas funkciju un gatavošanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. Nospiediet ☰.
4. Atlasiet Biežāk lietotie / Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. Spiediet **+**, lai iestatījumu pievienotu sarakstam Biežāk lietotie.
6. Spiediet OK.

↩ – spiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

⊗ – spiediet, lai atceltu iestatījumu.

5.9 Funkciju bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet gatavošanas funkciju.
3. ☆, 🌡 – vienlaikus nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

5.10 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.

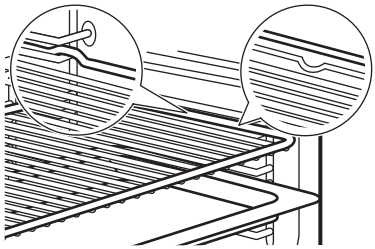
1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet ☰.
3. Izvēlieties Iespējas / Bērnu drošības funkcija.
4. Nospiediet koda burtus alfabētiskā secībā.
5. Izslēdziet ierīci.

Piekļuve: Taimers un apgaismojums ir pieejams. Kad ierīce tiek izslēgta, durvis tiek bloķētas. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Lai deaktivizētu šo funkciju, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

5.11 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 (stiepļu režģi/paplāti) starp plauktu balsta vadotnēm. Pārliecinieties, vai plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpuses 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 noslīdēt.



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.

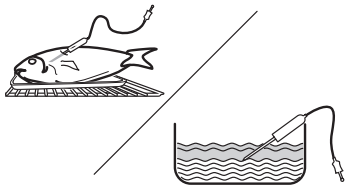
5.12 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – cepeškrāsns temperatūra. 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 biezākās 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 redzama pašreizējā termozondes temperatūra.
4. – nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
5. • • • – nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
   - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
   - Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
6. Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
7. Spiediet START .
8. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Skatiet sadaļu Iestatījumi.
9. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
10. Izslēdziet ierīci.
11. 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.

Skaitiet 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. kēkss ar riekstiem	175	3	25–30	1)
Suflē, 6 gabali	200	3	25–30	3)
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	2	15–25	4)
Biskvītkūka 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)
Sāļā 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)
Dārzeņi, vārīti, 0,4 kg	180	3	35–45	1)

		°C			
Veģetārā omlete		200	3	25–30	6)
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg		180	4	25–30	1)

1) Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.
2) Lietojiet režģi.
3) Izmantojiet keramikas cepamtrauciņus 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 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)
Biskvītkūka 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)
Karstmaize				
	4	maks.	1 - 5	3)2)

1) Izmantojiet Cepamā paplāte.
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. Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.
- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. 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

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var nodarīt kaitējumu cepeškrāsnij vai skapim.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus ugunsnedrošos piederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Spiediet ☰ / Tīrīšana. Atlasiet tīrīšanas režīmu.
5. Spiediet START .

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

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

7.4 Tīrīšana ar tvaiku

Izmantojiet šo programmu regulāri pēc gatavošanas, lai palīdzētu novērst netīrumu piedegšanu. Tvaiks atmiekšķē nelielas tauku un ēdiena atliekas, padarot ierīci vieglāk tīrāmu.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Izņemiet visus papildpiederumus..
3. Notīriet cepeškrāsns iekšpusi un iekšējo durvju stiklu ar sausu, mīkstu drānu.
4. Spiediet ☰ / Tīrīšana. Atlasiet Tīrīšana ar tvaiku.
5. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (līdz 350 ml).
6. Spiediet START . Kad tiek sākta tīrīšana, apgaismojums ir izslēgts.

Ilgums: 30 min
Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Ierīce izslēdzas.

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

7.5 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 atkaļķošanas līdzekļa.
3. Uzgaidiet 60 min. Iztukšojiet ūdens tvertni.
4. Ielejiet 350 ml ūdens tvertnē, lai to izskalotu. Iztukšojiet ūdens tvertni.
5. Iztīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

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

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

Ūdens cietība (°fH)	Tvaika lietošana	Iztīriet ūdens tvertni ik pēc (mēnešiem):
0–15 (mīksts līdz vidēji ciets)	Bieži (≥1 reizi nedēļā)	12
	Reti (≤1 reizi mēnesī)	24
≥16 (ciets līdz ļoti ciets)	Bieži (≥1 reizi nedēļā)	6
	Reti (≤1 reizi mēnesī)	12

7.6 Tīrīšanas Atgādinājums

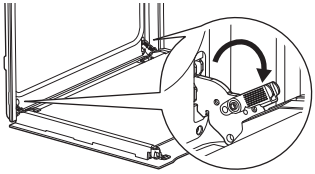
Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

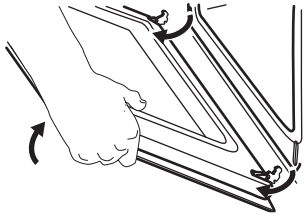
7.7 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

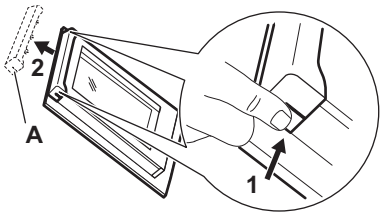
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



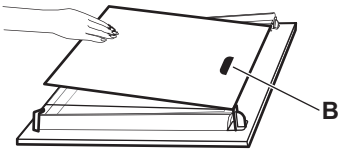
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **A** no abām pusēm un bīdiet 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 izslīdētu 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 / apdruku 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.

Ja displejā redzams kļūdas kods, kas tālāk nav norādīts, izslēdziet un atkārtoti ieslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un pārstartējiet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

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

Ierīce neuzsilst.

- Pulkstenis nav iestatīts.
- Durvis nav pareizi aizvērtas.
- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.
- Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
- Ieslēgts demonstrācijas režīms – deaktivizēšanas kods: 2468.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

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

Nedarbojas gatavošanas ar tvaiku funkcija. – Tvaika izplūdes atverē ir sakrājies kaļķakmens. Iztīriet 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 tek ūdens. – Ūdens tvertnē ir uzkrājies kaļķakmens. Skatiet Apkope un tīrīšana, “Ūdens tvertnes tīrīšana”.

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

ⓘ Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

F102 — durvis nav pilnībā aizvērtas vai durvju bloķētājs ir bojāts. Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā. Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.

F240, F439 — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi. Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.

F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

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		EOC8P39H 949494858 KOCBP29X 949494817 KOCBP39H 949494859
Energoefektivitātes indekss		81.2
Energoefektivitātes klase		A+
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā		0.93 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā		0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits		1
Siltuma avots		Elektrība
Skaļums		72 l
Cepeškrāsns veids		Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	EOC8P39H	32.3 kg
	KOCBP29X	33.9 kg
	KOCBP39H	33.8 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 aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.

9.3 Optimizācijas padomi

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, 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, izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru (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.
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klases un ekodizaina prasības (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos optimālos apstākļos. 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 .
  - 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 iekārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....**46**
2. SAUGOS INSTRUKCIJA..... **48**
3. GAMINIO APRAŠYMAS..... **50**
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ..... **51**
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....**51**
6. NAUDINGI PATARIMAI..... **55**
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....**56**
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....**58**
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....**59**
10. APLINKOS APSAUGA.....**60**

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, jutiminių 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 buitiniais prietaisais.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vai-

kus 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 neviršija 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 techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę 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.
- Pagalbinius 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 (įsukami 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 vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	**Laido skerspjūvis (mm²)**
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 laidai.

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, – gali išsiskirti karštas oras arba degūs garai iš maisto sudedamųjų dalių.
- 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 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.

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 gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūslės, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinėlių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

Pirolizinis valymas

- Perskaitykite visas instrukcijas dėl pirolizinio valymo.
- 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 piroziliniu 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 karštiems garams.
- Pirolizinio valymo metu nepridegantys puodų, keptuvių, skardų ir indų paviršiai gali būti pažeisti aukštos temperatūros ir gali išsiskirti mažo lygio kenksmingi dūmai.

Maisto ruošimas garuose

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

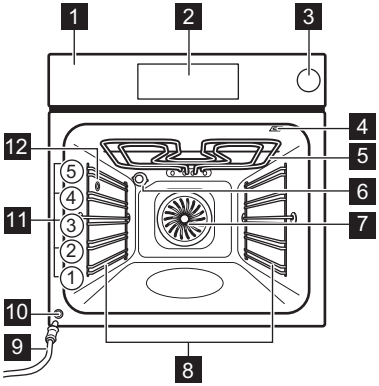
2.5 Šalinimas

⚠ 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 Lemputė
7 Ventiliatorius
8 Išimama lentynos atrama
9 Išleidimo vamzdelis
10 Vandens išleidimo vožtuvas
11 Vietos lentynoje
12 Garų išleidimo anga

3.2 Valdymo skydelis

⏻	**Įjungta / Išjungta** – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
☰	**Meniu** – pateikiamas parinkčių ir nustatymo funkcijų sąrašas.
☆	**Mėgstamiausios** – pateikiamas parankinių nustatymų sąrašas.
☼	**Lempos jungiklis** – įjungti ir išjungti lemputę.
»🌡	**Greitas įkaitinimas** – įjungti ir išjungti funkciją.

3.3 Ekranas

Ekranas yra jutiklinis ekranas ir rodo įvairius pranešimus. Kai pasirodys pranešimo langas, paspauskite ekraną, kad tęstumėte.

OK	Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.
⏲	Nustato Laikmatis.
START	Įjungti funkciją.
STOP	Sustabdyti funkciją.

	Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.
	Panaikinti paskutinį veiksmą.
	Nustatyti Maisto termometras temperatūrą.
	Parinktims įjungti ir išjungti.
	Prietaisas yra užrakintas.

	Atšaukti nustatymą.
	Vandens stalčius tuščias. Pripildykite bakelį.
	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis pilnas.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami pirmą kartą įkaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. 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. Žr. Kasdienis naudojimas.
3. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
4. Išvalykite vidų šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta mikropluošto šluoste. Įstatykite priedus ir lentynų laikiklius atgal į prietaisą.

4.2 Paros laikas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite Paros laikas.
3. Nustatykite laiką.
4. Paspauskite OK.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Gaminimo funkcijos

STANDARTINĖS

Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.

	Grilis: Skrudinimas, kepimas grilyje
	Terminis kepintuvas: Mėsos kepinimas, skrudinimas
	Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas
	Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai
	Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas
	Apatinis kaitinimas: Pyragų kepimas
	Tešlos kildinimas: Mielinės tešlos kildinimas

SPECIALIOS FUNKCIJOS

	Konservavimas: Daržovių ir vaisų konservavimas
	Džiovinimas: Pjaustytų vaisių ir grybų džiovinimas orkaitėje
	Lėkščių pašildymas: Lėkščių išankstinis pašildymas
	Atitirpinimas: Atitirpinimas
	Apkepas: Apkepų kepimas, skrudinimas
	Kepimas žemoje temperatūroje: Minkšto kepsnio ruošimas
	Šilumos palaikymas: Paruošto patiekalo laikymas šiltai
	Drėgnas konvek. kepimas: Kepimas

GARAI

	AirFry Plus: Derinami garai ir kepimas karštame ore, kad patiekalai būtų traškūs, sultingi ir sveikesni.
	Pašildymas garais: Likusiems patiekalams pašildyti naudojant garus (110–130 °C – pašildymas išlaikant drėgmę, 130–200 °C – pašildymas išlaikant traškumą)
	Duona: Duona, bandelės
	Maža drėgmė: Mėsa, paukštiena, orkaitėje kepti patiekalai, troškiniai
	Picos programa: Picos kepimas

5.2 Gaminimo funkcijų nustatymas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite ekrane, kad pasirinktumėte gaminimo funkciją, ir paspauskite OK.
3. Paspauskite temperatūros vertę ekrane, kad pakeistumėte nustatymą, ir paspauskite OK.
4. Paspauskite START.
5. Norėdami išjungti gaminimo funkciją, paspauskite STOP.

Veikiant kai kurioms gaminimo funkcijoms ir esant žemesnei nei 80 °C temperatūrai, lemputė gali išsijungti automatiškai.

5.3 Laikmatis

1. Paspauskite .
2. Nustatykite laiką.
3. Paspauskite • • •, jei norite pasirinkti Nutraukti veiksmą.
4. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane bus rodomas pagrindinis ekranas.

Nutraukti veiksmą

	Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – nustatyti atgalinį laiko skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
STOP	**Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui** – nustatyti atgalinį laiko skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.
	Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane bus rodomas pranešimas.
	Atidėtas paleidimas – atidėti gaminimo pradžios ir (arba) pabaigos laiką.
	Laikmatis – rodyti prietaiso veikimo trukmę. Didžiausia reikšmė – 23 val–59 min.

Kai kurios laikrodžio funkcijos gali neveikti su tam tikromis gaminimo funkcijomis.

Norėdami pratęsti maisto gaminimo trukmę, paspauskite **+1min**.

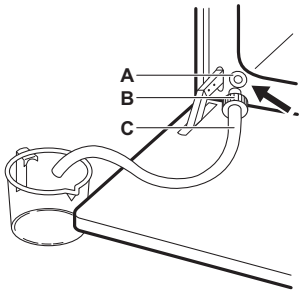
5.4 maisto gaminimo garuose funkcija

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite gaminimo garuose funkciją meniu „GARAI“ ir paspauskite OK.
3. Nustatykite temperatūrą ir paspauskite OK.
4. Atidarykite vandens talpyklą.
5. Įpilkite į vandens talpyklą šalto vandens iki didžiausio leistino lygio ir uždarykite ją. Kitų skysčių nenaudokite. Įsitikinkite, kad neviršijamas maksimalus garų sistemos pajėgumas (maždaug 350 ml, kai tuščia). Nepildykite vandens talpyklos, kai rodoma piktograma.
6. Paspauskite START. Prireikus papildykite vandens talpyklą.
7. Išjunkite prietaisą.
8. Visada išpilkite vandenį iš vandens talpyklos po kiekvieno gaminimo garuose, kad išvengtumėte nuosėdų kaupimosi ir gedimų, pvz., vandens išsiliejimo iš garų išleidimo angos. Prieš ištuštindami talpyklą, palaukite bent 60 min, kad nenusiplikytumėte karštu vandeniu.

5.5 Vandens rezervuaro ištuštinimas

Vandens talpos indikatorius	
	Vandens bakelis pilnas.
	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

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



3. Įsitikinkite, kad vamzdelio galas yra žemiau **A**, ir spauskite **B** pakartotinai, kad būtų surinktas likęs vanduo.
4. Atjunkite **C** ir **B**, tada nusausinkite orkaitės vidų minkšta kempine.

5.6 Meniu

Norėdami patekti į meniu, paspauskite ☰.

Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Nustatymai		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Serviso duomenys	Rodo programinės įrangos versiją ir konfigūraciją.

Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Greitas pirolizinis valymas	Trukmė: 1 h.
Įprastas pirolizinis valymas	Trukmė: 1 h 30 min.
Intensyvus pirolizinis valymas	Trukmė: 2 h 30 min.
Valymas garais	Lengvas valymas. Trukmė: 30 min

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lemputę.
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms gaminimo funkcijoms.
Priminimas apie valymą	Įjungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Pasirinkimas

Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Įjungia ir išjungia mygtukų garsus. ⓘ garso nutildyti neįmanoma.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

Serviso duomenys

Demonstracinis režimas	Aktyvinimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuria gamyklinius nustatymus.

5.7 Kepimo vadovas

Kepimo vadovas siūlo įvairių patiekalų nustatymus, pvz., temperatūrą, gaminimo funkciją ir laiką. Prireikus gaminimo metu galite keisti nustatymus.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite ☰ ir pasirinkite Kepimo vadovas.
3. Pasirinkite maisto tipą ir patiekalą, tada sekite ekrane pateiktus nurodymus. Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Maisto termometras.Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.

4. Įdėkite maistą į prietaisą ir paspauskite START.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

5.8 Mėgstamiausios ☆

Galite įrašyti iki 3 mėgstamiausių nustatymų, pvz., gaminimo funkciją ir gaminimo laiką.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite norimą nuostatą.
3. Paspauskite ☰.
4. Pasirinkite Mėgstamiausios / Išsaugoti esamus nustatymus.
5. Paspauskite **+**, kad pridėtumėte nustatymą į Mėgstamiausios sąrašą.
6. Paspauskite OK.

↩ – paspauskite, kad atkurtumėte nustatymus.

⊗ – paspauskite, kad atšauktumėte nustatymą.

5.9 Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite gaminimo funkciją.
3. ☆, 🌡 – vienu metu paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją.

5.10 Užraktas nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

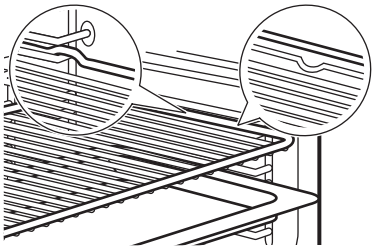
1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite ☰.
3. Pasirinkite Nustatymai / Užraktas nuo vaikų.
4. Įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.
5. Išjunkite prietaisą.

Prieiga prie: Laikmatis ir lemputė. Išjungus prietaisą durelės užrakinamos. Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka. Norėdami išjungti šią funkciją, pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus.

5.11 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 grotelės 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.

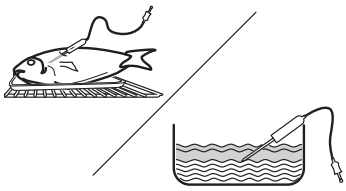
5.12 Maisto termometras

Matuoja temperatūrą maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – orkaitės temperatūra. Ji turėtų būti bent 25°C būti 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 neliečia kepimo indo dugno.



3. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas. Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.
4. – paspauskite, kad nustatytumėte termometru matuojamą maisto vidinę temperatūrą.
5. ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
   - Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus reikiamą maisto vidinę temperatūrą pasigirsta signalas.
   - Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus reikiamą maisto vidinę temperatūrą pasigirsta garsinis signalas ir gaminimas baigiamas.
6. Pasirinkite parinktį ir kelis kartus paspauskite OK, kad įeitumėte į pagrindinį ekraną.
7. Paspauskite START .
8. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį. Žr. Nustatymai.
9. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
10. Išjunkite prietaisą.
11. 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)
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)

	°C			
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 kepimo 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 kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.
6) Naudokite picos kepimo 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)
Skrebutis				
	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.
- Įsisenėjusioms 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 atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Pirolizinis valymas

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Tai gali pažeisti orkaitę arba spintelę.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus pirolizei neatsparius priedus iš orkaitės.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
4. Paspauskite ☰ / Valymas. Pasirinkite valymo režimą.
5. Paspauskite START .

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

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

7.4 Valymas garais

Naudokite šią programą reguliariai po gaminimo, kad nepridegtų nešvarumai. Garai suminkština nedidelius riebalų ir maisto likučius, todėl prietaisą lengviau valyti.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Orkaitės vidų ir vidinį durelių stiklą valykite sausa minkšta šluoste.
4. Paspauskite ☰ / Valymas. Pasirinkite Valymas garais.
5. Pripilkite į vandens talpyklą šalto vandentiekio vandens iki maksimalaus lygio (iki 350 ml).
6. Paspauskite START . Prasidėjus valymo ciklui apšvietimas išsijungs.

Trukmė: 30 min
Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą. Prietaisas išsijungia.

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

7.5 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 (nuo minkšto iki vidutinio)	Dažnai (≥1 kartą per savaitę)	12
	Retai (≤1 kartą per mėnesį)	24
≥16 (nuo kieto iki labai kieto)	Dažnai (≥1 kartą per savaitę)	6
	Retai (≤1 kartą per mėnesį)	12

7.6 Priminimas apie valymą

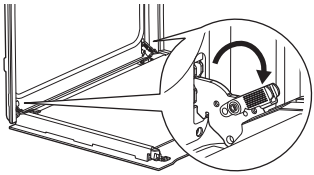
Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

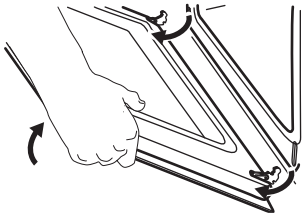
7.7 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

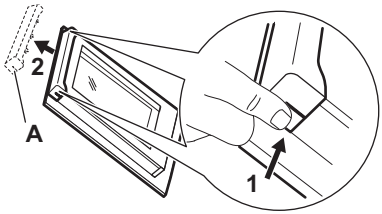
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



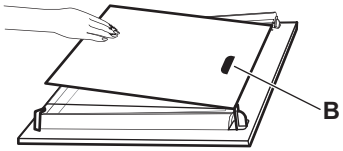
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus 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 nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo dalis ir orkaitės dureles.

Pasirūpinkite, kad stiklo dalis atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklo ieškokite stiklo plokštės šone. Spausdinimo zona **B** (jei yra) turi būti nukreipta į orkaitės vidų. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę 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.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lemputę.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

Jei ekranėlyje matote klaidos kodą, kuris nėra nurodytas toliau, išjunkite ir vėl įjunkite namų elektros saugiklį, kad iš naujo paleistumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

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

Prietaisas neįkaista.

- Nenustatytas laikrodis.
- Nevisiškai uždarytos durelės.
- Užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.
- Užraktas nuo vaikų – įjungta.
- Demonstracinis režimas įjungtas – deaktyvavimo kodas: 2468.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

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

Neveikia gaminimo garuose funkcija . – Garų įleidimo angoje yra kalkių likučių – „Vandens bakelio valymas“ (žr. Valymas ir priežiūra). Jei bakelyje nėra vandens, įpilkite vandens į vandens bakelį.

Užtrunka ilgiau nei tris minutes išpilti vandenį iš vandens talpyklos arba vanduo teka iš garų išleidimo angos. – Vandens bakelyje yra kalkių likučių. Žr. Valymas ir priežiūra, Vandens talpyklos valymas.

Šviečia indikatorius, įspėdamas, kad vandens talpykla tuščia. – Talpykloje nėra vandens. Pildyti vandens bakelį. Jei indikatorius vis dar šviečia, žr. Valymas ir priežiūra, Vandens talpyklos valymas.

Nutrūkus elektros tiekimui valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

F102 – durelės nėra visiškai uždarytos arba sulaužytas durelių užraktas. Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą. Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai. Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.

F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

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 identifikatorius	EOC8P39H 949494858 KOCBP29X 949494817 KOCBP39H 949494859	
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2	
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	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOC8P39H	32.3 kg
	KOCBP29X	33.9 kg
	KOCBP39H	33.8 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 Optimizavimo 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 (tik pasirinktiems modeliams).
- 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.

- Drėgnas konvek. kepimas (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. Kepant orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų optimaliomis sąlygomis. 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.