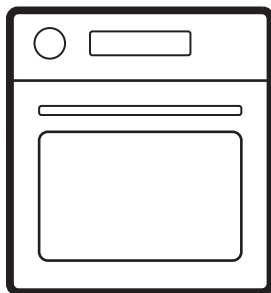




Electrolux



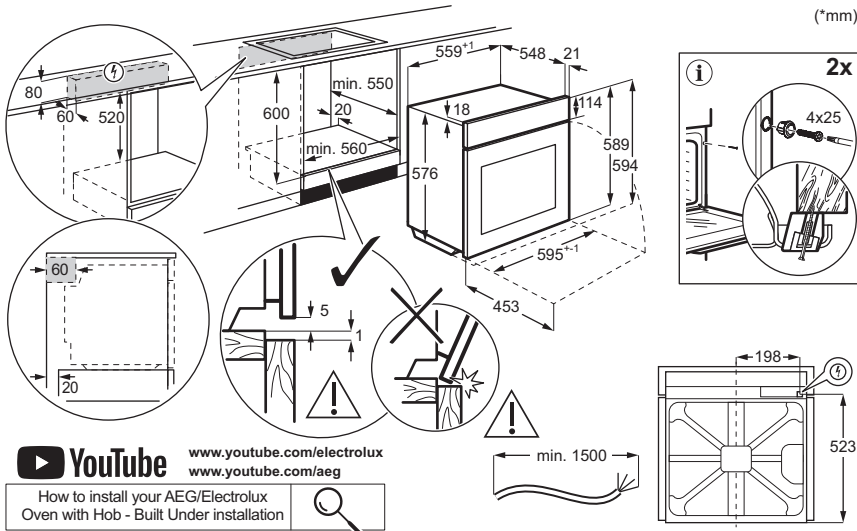
electrolux.com/register



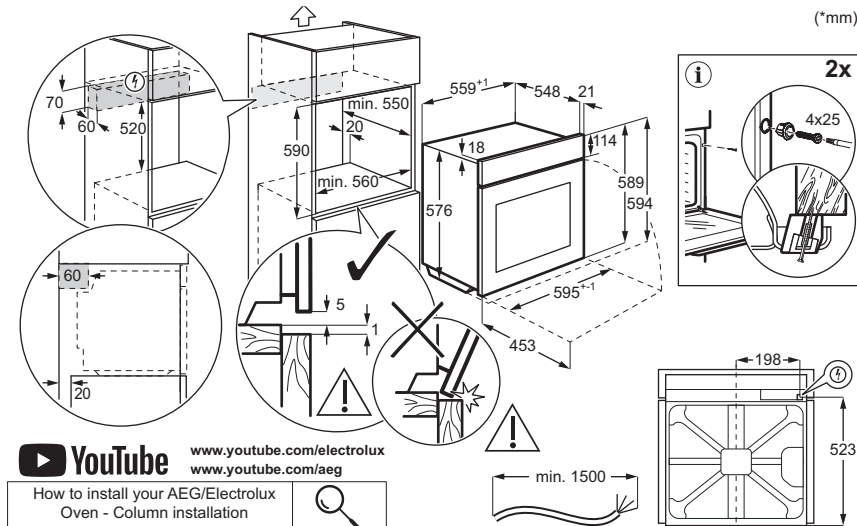
EOD5F71X
EOD5F71Z
KODEC75Z2
KODEF75X2

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / INSTALACJA

(*mm)



(*mm)



EESTI

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

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	9
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	10
8. TÕRKEOTSING.....	12
9. ENERGIATÕHUSUS.....	12
10. KESKKONNAASPEKTID.....	13

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

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

1.2 Üldine ohutus

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

- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähe-

vad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidu-termomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riitulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasuke puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.

- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- 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 pörutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute 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.
- 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 andme-sildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasisuhe ja sini-neutraaljuhe.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seda seadet.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade pärast kasutamist välja.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuuma õhku ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadmest eemal, kui selle uks on avatud.
- Kasutage hoidistamisel ainult selleks ette nähtud klaase ja purke.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
 - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
 - ärge pange vett vahetult 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.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

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.

2.5 Kõrvaldamine

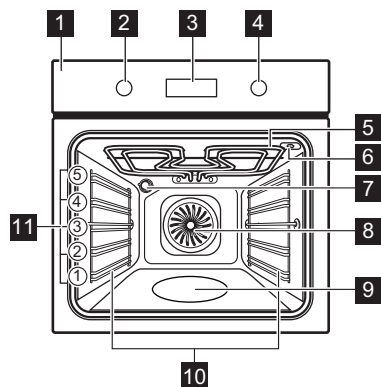
HOIATUS!

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 Küpsetusfunktsioonide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 5 Kuumutuselement
- 6 Toidutermomeetri pesa
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Ahjuõõnsus
- 10 Riili tugi, eemaldatav
- 11 Riili asendid

Sõltuvalt mudelist võib juhtpaneel sisaldada temperatuuri või võimsuse indikaatoreid.

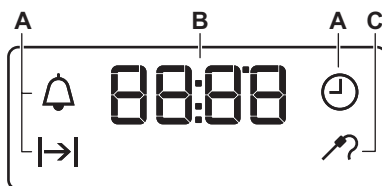
3.2 Juhtpaneel



Kellaaja seadmiseks.



Kellafunktsiooni seadmiseks.



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer
- C. Toidutermomeetri indikaator

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupud tulevad välja (ainult valitud mudelid).
2. Keerake funktsiooni valimiseks küpsetusfunktsioonide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse 0.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel voluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "00:00" või "12:00" (olenevalt mudelist).

1. +, - – vajutage aja seadmiseks.
2. ⌚ - vajutage selle kinnitamiseks või seatud kellaag salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage ruum korralikult.

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

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusfunktsioonid

	Sisevalgustus: Ahju valgusti
	Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine
	Pöördõhk PLUSS: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine, niiskus küpsetamise ajal
	Ülemine + alumine kuumutus / Katalüüs: Traditsiooniline küpsetamine, krõbedus, läikiv koorik / Katalüütiline puhastamine
	Alumine kuumutus: Toidu säilitamine
	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Kiirgrill: Röstimine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, gratäänide valmistamine, pruunistamine
	Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine

5.2 Küpsetusfunktsiooni seadistamine

1. Keerake küpsetusfunktsiooni valimiseks küpsetusfunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
3. Pärast toiduvalmistamise lõppu keerake nupud ahju väljalülitamiseks väljas- asendisse.

5.3 Taimer

1. Vajutage korduvalt nuppu , et valida kellafunktsioon:
-  **Kellaeg:** Määrake, muutke või kontrollige kellaega.

 **Kestus:** Valige tööaeg. Saadaval pärast küttefunktsiooni ja temperatuuri valimist. Seade lülitub automaatselt välja, kui valitud aeg on möödunud.

 **Minutilugeja:** Pöördloenduse seadmiseks.

2.  ,  – vajutage aja seadmiseks.
3. Kui valitud aeg lõpeb, kostub signaal. Vajutage ükskõik millist nuppu.
4. Keerake nupud asendisse Väljas.

Kellafunktsiooni tühistamiseks vajutage korduvalt nuppu , kuni selle sümbol hakkab vilkuma. Hoidke pikalt nuppu , kuni ekraanil kuvatakse **00:00**.

5.4 Pöördõhk PLUSS

See funktsioon tõstab küpsetamise ajal niiskuse taset.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Täitke ahju süvend kraaniveega (100 ml küpsetamiseks, 200 ml röstimiseks).



Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml ml. Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.

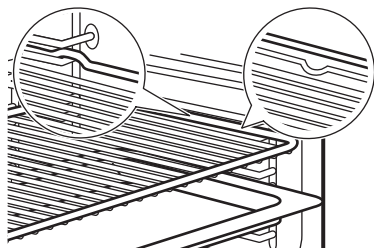
3. Valige funktsioon: .
4. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
5. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 5 min.
6. Asetage toiduained ahju. Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.
7. Seadme väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas- asendisse.
8. Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks. Eraldud aur võib põhjustada nahapõletust.
9. Kui seade on jahtunud, eemaldage vesi veeanumast pehme lapiga.

5.5 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) riili 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 kõõgi-tarvete libisemise riulilt.



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

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

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

5.6 Toidusensor

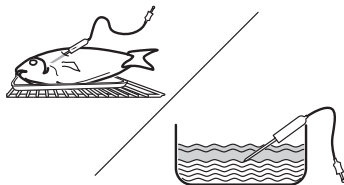
See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- $^{\circ}\text{C}$ – ahju temperatuur. See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.
- – toidutermomeetri temperatuur.

1. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse

ossa. Vormiroogade puhul asetage toidutermomeetri ots täpselt keskele, tahke koostisosa sisse stabiliseerituna. Veendu, et ots ei puudutaks küpsetusnõu põhja.



2. Ühendage toidutermomeetri pistik seadme sees asuvasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Toidutermomeetri indikaator vilgub.

3. Vajutage: $+$ või $-$ toidutermomeeter temperatuuri määramiseks. Temperatuuri saate valida vahemikus 30°C kuni 99°C .
4. Seadistage küpsetusfunktsioon ja vajaduse korral ka ahju temperatuur.

Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada. Võite toiduvalmistamist jätkata, et veenduda toidu valmimises.

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

Küpsetamise ajal saate temperatuuri alati muuta. Toidutermomeetri temperatuuri muutmiseks vajutage .

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:



Toiduaine tüüp



Küpsetusfunktsioon



Temperatuur



Riili asend



Küpsetusaeg (min)



Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C			
Magusad rullid, 12 tükki	175	3	40–50	1)
Rullid, 9 tükki	180	2	35–45	1)
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	180	2	45–55	2)
Rullbiskviit	170	2	30–40	1)
Šokolaadikook	170	2	45 – 50	1)
Suflee, 6 tükki	190	3	45–55	3)
Biskviitaignast põhi	180	2	35–45	4)
Victoria võileib	170	2	35–50	5)
Pošeeritud kala, 0.3 kg	180	2	35–45	1)
Terve kala, 0.2 kg	180	3	25–35	1)
Kalafilee, 0.3 kg	170	3	30–40	6)
Pošeeritud liha, 0,25 kg	180	3	35–45	1)
Šašlõkk, 0,5 kg	180	3	40–50	1)
Küpsised, 16 tükki	150	2	30–45	1)
Makroonid, 20 tükki	180	2	45–55	1)
Muffinid, 12 tükki	170	2	30–40	1)
Soolased kondiitritooted, 16 tükki	170	2	35–45	1)
Muretaignaküpsised, 20 tükki	150	2	40–50	1)
Koogikesed, 8 tükki	170	2	30–40	1)
Köögilviljad, pošeeritud, 0,4 kg	180	2	35–45	1)
Vegan-omlett	180	3	35–45	6)
Vahemerepärase köögilviljad, 0,7 kg	180	4	35–45	1)

- 1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.
- 2) Kasutage ahjuresti.
- 3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.
- 4) Kasutage traatrestil tordipõhjaalust.
- 5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.
- 6) Kasutage traatriilil pitsapani.

6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

		°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	4	170	25 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	1)
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm				
	2	170	35 - 45	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 ja 4	160	40 - 60	3) 2)
Liivaküpsised				
	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) Kasutamine Küpsetusplaat.
- 2) Eelsoojendage ahju 10 minutit.
- 3) Kasutamine Traatrest.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Kangekaelsete plekkide korral kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit. Ärge

kandke ahjupuhastusvahendit katalüütilistele pindadele.

- Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat ukse tihendit.
- 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 ahjuriuli tugede esiosa külgselja küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgselja küljest lahti ja eemaldage.
4. Pange riulitoe tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

7.3 Katalüütiline puhastamine

Teatud osades on ahjuõõnsusel katalüütiline email, mis neelab katalüütilise puhastamise käigus rasva. Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
4. Valige funktsioon ja temperatuur:  250°C

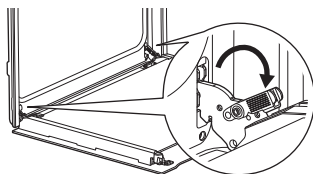
Kestus: 1 h

5. Pärast puhastamist keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse.
6. Kui ahi on jahtunud, puhastage ahju põhja niiske ja pehme lapiga.

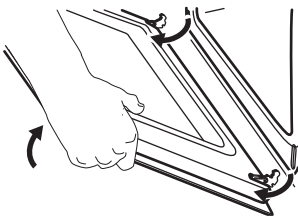
7.4 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

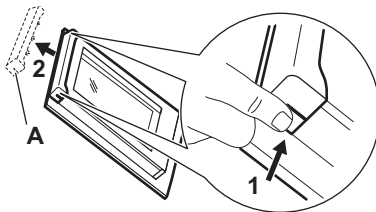
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



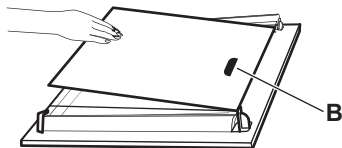
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



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



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

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

7.5 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 avamisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

Toidusensor ei tööta. - Toidusensorpistik pole pistikupessa täielikult sisestatud.

Ukse tihend on kahjustatud. - Ärge seadet kasutage. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

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

Ekraanile on kuvatud "00:00" või "12:00". - Toimunud on elektrikatkestus. Seadke kella-aeg.

9. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD5F71X 949289356 EOD5F71Z 949289355 KODEC75Z2 949289357 KODEF75X2 949289354
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0.95 kWh/tsükl
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.81 kWh/tsükl
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elektar
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi

Mass	EOD5F71X	27.7 kg
	EOD5F71Z	28.3 kg
	KODEC75Z2	28.3 kg
	KODEF75X2	28.3 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 energia- tarbega 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.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) – seda funktsiooni kasutati

energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed koosõlas: 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.

10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	13
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	15
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	17
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	17
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	18

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	19
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	21
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	22
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	22
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	23

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 birojās, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājdomniecībā.
- 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 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.

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 pārlicinieties, 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.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojāiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai ietrai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.

- Spriegumvadošo un izolēto detaļu trieciensaizsardzības 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 valīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
 - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiert ierīcē mitrus traukus un ēdiena.
 - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiert 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 mājssaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar 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 nolietojamās 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.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.5 Utilizācija

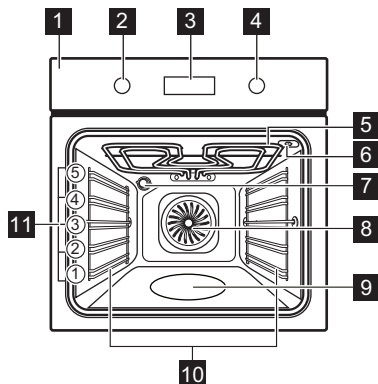
⚠ BRĪDINĀJUMS!

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 Gatavošanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators (temperatūrai)
- 5 Sildelements
- 6 Termozondes kontaktligzda
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Plauktu līmeņi

Atkarībā no modeļa vadības panelī var būt temperatūras vai jaudas indikatori.

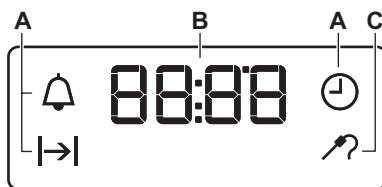
3.2 Vadības panelis



Laika iestatīšana.



Pulksteņa funkcijas iestatīšana.



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris
- C. Termozondes indikators

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Pogas izbīdās uz āru (tikai atsevišķiem modeļiem).
2. Grieziet gatavošanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā **0**.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "00:00" vai "12:00" (atkarībā no modeļa).

1. **+**, **-** — nospiediet, lai iestatītu laiku.
2. Piespiediet , lai to apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
2. Iestatiet katru funkciju uz maksimālo temperatūru un ļaujiet ierīcei darboties

noteiktu laiku: ☐ 1 st, ⌚ 15 min, 🍷 15 min. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.

3. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Gatavošanas funkcijas

	Apgaismojums (lampa): Cepeškrāsns apgaismojums
	Ventil. kars. ar mitrumu: Cepšana
	Karsēšana ar ventilatoru PLUS : Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana, mitrums gatavošanas laikā
	Augš./Apakškarsēšana / Katalīze: Standarta cepšana, kraukšķīgums, spīdīga garoza / Katalītiskā tīrīšana
	Apakškarsēšana: Ēdienu konservēšana
	Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
	Ātrā grilēšana: Grauzdēšana, grilēšana
	Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, sacepumu gatavošana, apbrūnāšana
	Picas funkcija: Picas cepšana

5.2 Gatavošanas funkcijas iestatīšana

1. Grieziet gatavošanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu gatavošanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
3. Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgu izslēgtā pozīcijā, lai ierīci izslēgtu.

5.3 Taimeris

1. Spiediet ⌚ atkārtoti, lai izvēlētos pulksteņa funkciju:
- ⌚ **Diennakts laiks:** Iestatiet, mainiet vai pārbaudiet diennakts laiku.
- **Darb. laiks:** Iestatiet darbības laiku. Pieejams pēc karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Kad iestatītais laiks beidzas, ierīce automātiski izslēdzas.
- 🔔 **Laika atgādinājums:** Laika atskaites iestatīšana.

4. Iztīriet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

2. +, — – nospiediet, lai iestatītu laiku.
3. Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs signāls. Nospiediet jebkuru pogu.
4. Pagrieziet regulatorus līdz pozīcijai “izslēgts”.

Lai atceltu pulksteņa funkciju, spiediet ⌚ atkārtoti, līdz tā simbols mirgo. Nospiediet un turiet —, līdz displejā parādās 00:00.

5.4 Karsēšana ar ventilatoru PLUS

Šī funkcija palielina mitruma līmeni gatavošanas laikā.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Piepildiet tilpnes padziļinājumu ar krāna ūdeni (100 ml cepšanai, 200 ml rostēšanai).



Tilpnes padziļinājuma maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.

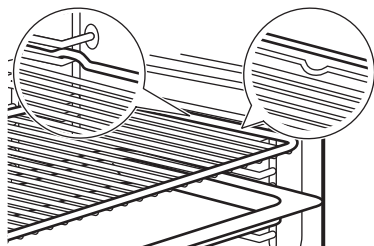
3. Iestatiet funkciju: 🍷.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai mainītu temperatūru.
5. Karsējiet tukšu ierīci 5 min, lai tajā rastos mitrums.
6. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durvis.
7. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu pozīcijā “izslēgts”.
8. Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
9. Kad ierīce ir auksta, noslaukiet atlikušo ūdeni no tilpnes padziļinājuma ar mīkstu drāniņu.

5.5 Papildpiederumi



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

Ievietojiet piederumu (stieplu režģi/aplāti) 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 noslidēt.



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

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

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

5.6 Termozonde

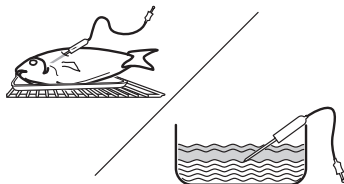
Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – cepeškrāsns temperatūra. Tam jābūt vismaz 25 °C augstākam par termozondes temperatūru.

-  – termozondes temperatūra.

1. Ievietojiet termozondes galu galas vai zivs biežākās vietas vidū. Sacepumos ievietojiet termozondes galu tieši vidū, to nostiprinot kādā cietā sacepuma sastāvdaļā. Pārliecinieties, ka gals nepieskaras cepšanas trauka apakšai.



2. Ievietojiet termozondes spraudni kontaktligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

Termozondes indikators  mirgo.

3. Nospiediet: **+** vai **-**, lai iestatītu termozondes temperatūru. Temperatūru var iestatīt robežās no 30 °C 30 °C līdz 99 °C.

4. Iestatiet gatavošanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.

Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Jūs varat turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.

5. Izslēdziet ierīci.

6. Atvienojiet termozondi no kontaktligzdas un izņemiet no ierīces ēdiena.

Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā. Nospiediet , lai mainītu iestatīto termozondes temperatūru.

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 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

	°C			
Smalkmaizītes, 12 gabali	175	3	40–50	1)
Maizītes, 9 gabali	180	2	35–45	1)
Pica, saldēta, 0,35 kg	180	2	45–55	2)
Saldā rulete	170	2	30–40	1)
Šok. kūkss ar riekstiem	170	2	45–50	1)
Suflē, 6 gabali	190	3	45–55	3)
Biskvītūkās pīrāga pamatne	180	2	35–45	4)
Biskvītūka ar pildījumu	170	2	35–50	5)
Vārīta zivs, 0,3 kg	180	2	35–45	1)
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Zivs fileja, 0,3 kg	170	3	30–40	6)
Vārīta gaļa, 0,25 kg	180	3	35–45	1)
Šašliks, 0,5 kg	180	3	40–50	1)
Cepumi, 16 gabali	150	2	30–45	1)
Makarūni, 20 gabali	180	2	45–55	1)
Mufini, 12 gabali	170	2	30–40	1)
Sājā mīkla, 16 gabali	170	2	35–45	1)
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	150	2	40–50	1)
Tartletes, 8 gabali	170	2	30–40	1)
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	180	2	35–45	1)
Veģetārā omlete	180	3	35–45	6)

	°C			
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	180	4	35–45	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				
	4	170	25 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 un 4	150 - 160	20 - 35	1)
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm				
	2	170	35 - 45	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 un 4	160	40 - 60	3) 2)
Smilšu mīkla				
	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 paplāti.
- 2) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.
- 3) Izmantojiet Restots plaukts.

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Noturīgiem traipiem izmantojiet īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli uz katalītiskajām virsmām.
- Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.
- Kalķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kalķakmens 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 Katalītiskā tīrīšana

Atsevišķas daļas cepeškrāsns iekšpusē ir klātas ar katalītisko emalju, kas katalītiskās tīrīšanas procesa laikā uzsūc taukus. Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
4. Iestatiet funkciju un temperatūru:  250°C

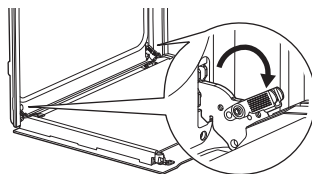
Ilgums: 1 st

5. Pēc tīrīšanas pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.
6. Kad ierīce ir atdzisusi, iztīriet cepeškrāsns apakšu ar mīkstu, mitru drānu.

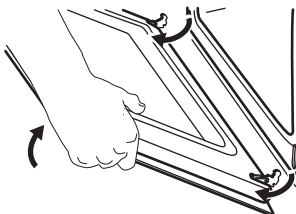
7.4 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

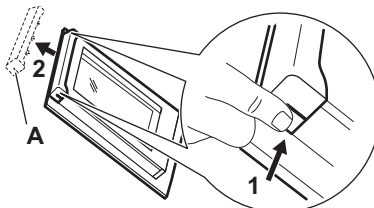
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas enģes.
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



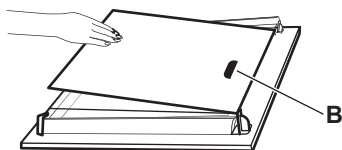
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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.

7.5 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.

Termozonde nedarbojas. – Kontaktdakša Termozonde nav ievietota kontaktlīdždā līdz galam.

Durvju blīve ir bojāta. – Nelietojiet ierīci. Sa-
zinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. No-
mainiet spuldzi.

Displejā redzams "00:00" vai "12:00". – Bi-
jīs strāvas padeves pārtraukums. Iestāti-
et diennakts laiku.

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	EOD5F71X 949289356 EOD5F71Z 949289355 KODEC75Z2 949289357 KODEF75X2 949289354
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.95 kWh/ciklā

Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu venti-
latora režīmā 0.81 kWh/ciklā

Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeš- krāsns
Svars	EOD5F71X 27.7 kg EOD5F71Z 28.3 kg KODEC75Z2 28.3 kg KODEF75X2 28.3 kg

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

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

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
-----------------------------------	-------

Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprikojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min
---	--------

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem:
EN 50564.

9.3 Optimizācijas padomi

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, 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.
- Ventil. 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.

10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

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

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

LIETUVIŅ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	23
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	25
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	27
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMAJ KARTĄ.....	28
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	28

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	30
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	31
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	32
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	33
10. APLINKOS APSAUGA.....	33

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš ierengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gaminioje neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus

dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad pri-

reikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jautiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįreinkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įreinkite 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 atsidero.
- 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, neįjunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis 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.

- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
ne daugiau kaip 1380	3x0.75
ne daugiau kaip 2300	3x1
ne daugiau kaip 3680	3x1.5

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

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitės skirtų indų ar daiktų tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno.

- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
- Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.

- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždare 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, kempinių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

2.5 Šalinimas

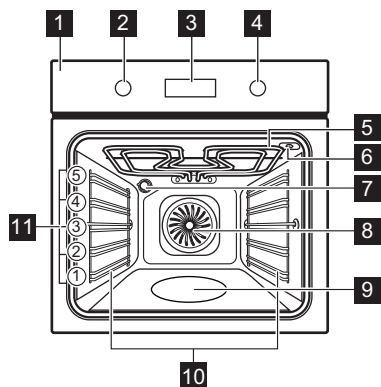
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekitė 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 Gaminimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė (temperatūrai reguliuoti)
- 5 Šildymo elementas
- 6 Maisto termometro lizdas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Orkaitės vidaus įduba
- 10 Išimama lentynos atrama
- 11 Vietos lentynoje

Priklausomai nuo modelio, valdymo skydelis gali turėti temperatūros arba galios indikatorius.

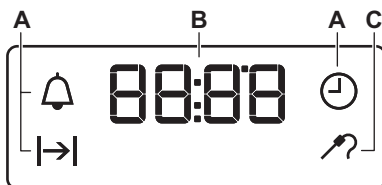
3.2 Valdymo skydelis



Nustatyti laiką.



Nustatyti laikrodžio funkciją.



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis
- C. Maisto termometro indikatorius

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Spustelėkite reguliatorius. Rankenėlės išlenda (tik pasirinktiems modeliams).
2. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte funkciją.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

Norėdami išjungti prietaisą, pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį 0.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: "00:00" arba "12:00" (priklausoma nuo modelio).

1. – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite , kad patvirtintumėte arba palaukite 5 sekundes ir nustatytas paros laikas automatiškai bus išsaugotas.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad pašalintumėte visus kvapus. Gera išvedinkite patalpą.

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

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Gaminimo funkcijos

	Orkaitės apšvietimas: Orkaitės lemputė
	Drėgnas konvek. kepinimas: Kepimas
	Konvekcija PLIUS : Tolygus kepinimas, minkštumas, džiovinimas, drėgmė kepant
	Apatinis + viršutinis kaitinimas / Katalitinis valymas: Tradicinis kepinimas, traški plutelė, blizgesys / Katalizinis valymas
	Apatinis kaitinimas: Maisto konservavimas
	Karšto oro srautas: Tolygus kepinimas, minkštumas, džiovinimas
	Greitas kepinimas grilyje: Skrudinimas, kepinimas grilyje
	Turbo grilis: Mėsos kepinimas, apkepų ruošimas, skrudinimas
	Picos programa: Picos kepinimas

5.2 Gaminimo funkcijos nustatymas

1. Norėdami pasirinkti gaminimo funkciją, pasukite gaminimo funkciją pasirinkimo rankenėlę.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.

3. Baigę gaminti pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

5.3 Laikmatis

1. Norėdami pasirinkti laikrodžio funkciją, pakartotinai paspauskite .

Paros laikas: Nustatykite, pakeiskite arba patikrinkite paros laiką.

Trukmė: Nustatykite veikimo laiką. Tai galima padaryti nustačius kaitinimo funkciją ir temperatūrą. Prietaisas automatiškai išsijungia, kai baigiasi nustatytas laikas.

Laikmatis: Nustatykite atgalinį skaičiavimą.

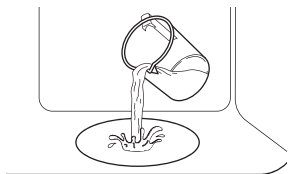
2. – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
3. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Jei reikia, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

Norėdami atšaukti laikrodžio funkciją, pakartotinai paspauskite , kol mirksi jo simbolis. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę , kol ekrane pasirodys 00:00.

5.4 Konvekcija PLIUS

Šia funkcija padidinamas drėgmės kiekis gaminant.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo (100 ml kepinui, 200 ml skrudinimui).



Didžiausia įdubos talpa – 250 ml. Kai gaminate maistą ar kai orkaitė įkaitusi nebandykite papildyti vandeniui skirtos įdubos.

3. Nustatykite funkciją:
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5. Pakaitinkite tuščią prietaisą 5 min, kad padidėtų drėgmė.
6. Sudėkite maistą į prietaisą. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.
7. Norėdami išjungti prietaisą, pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.
8. Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!
9. Kai prietaisas atvėsta, minkšta šluoste pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.

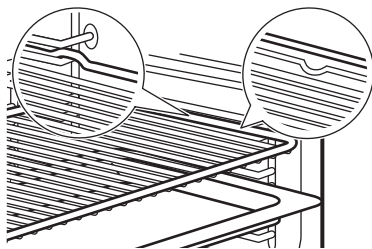
5.5 Priedai



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 (kepinio 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.

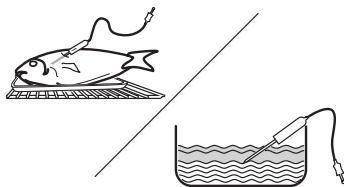
5.6 Maisto termometras

Matuoja temperatūrą maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – orkaitės temperatūra. Ji turi būti bent 25°C aukštesnė nei maisto termometro temperatūra.
- – maisto termometro temperatūra.

1. 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 neličia kepinio indo dugno.



2. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas.

Maisto termometro indikatorius mirksi.

3. Paspauskite: arba , kad nustatytumėte maisto termometro temperatūrą. Galite nustatyti nuo 30 °C iki 99 °C temperatūrą.
4. Nustatykite gaminimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.

Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

- 5. Išjunkite prietaisą.
- 6. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

Maisto temperatūros nustatymą galite pakeisti bet kuriuo metu. Norėdami pakeisti nustatytą maisto termometro temperatūrą, paspauskite .

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, 12 vnt.	175	3	40–50	1)
Bandelės, 9 vnt.	180	2	35–45	1)
Pica, šaldyta, 0,35 kg	180	2	45–55	2)
Biskvitinis vyniotinis	170	2	30–40	1)
Šokoladiniai sausainėliai	170	2	45–50	1)
Suflė, 6 vnt.	190	3	45–55	3)
Biskvitinis pagrindas	180	2	35–45	4)
Viktorijos sumuštinis	170	2	35–50	5)
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	180	2	35–45	1)
Visa žuvis, 0,2 kg	180	3	25–35	1)

	°C			
Žuvies filė, 0,3 kg	170	3	30–40	6)
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	180	3	35–45	1)
Šašlykas, 0,5 kg	180	3	40–50	1)
Sausainiai, 16 vnt.	150	2	30–45	1)
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	180	2	45–55	1)
Keksiukai, 12 vnt.	170	2	30–40	1)
Pikantiški tešlainiai, 16 vnt.	170	2	35–45	1)
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	150	2	40–50	1)
Tartelės, 8 vnt.	170	2	30–40	1)
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	180	2	35–45	1)
Vegetariškas ometas	180	3	35–45	6)
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	180	4	35–45	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				
	4	170	25 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	1)
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma				
	2	170	35 - 45	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)

		°C		
	2 ir 4	160	40 - 60	3) 2)
Trapios tešlos kepiniai				
	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 lentynėlę.				

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Įsisenėjusioms dėmėms valyti naudokite specialų orkaitės valiklį. Orkaitės valiklio netepkite ant katalizinių paviršių.
- Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpinę aplink erkmės rėmą.
- 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

- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
- Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
- Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.
- 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 Katalizinis valymas

Pasirinktos orkaitės vidaus vietos padengtos kataliziniu emaliu, kuris katalizinio valymo metu sugeria riebalus. Dėmės ant katalizinių paviršių ar spalvos pakitimai valymo kokybei poveikio neturi.

- Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
- Išimkite orkaitės priedus.
- Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.
- Nustatykite funkciją ir temperatūrą:  250°C

Trukmė: 1 val

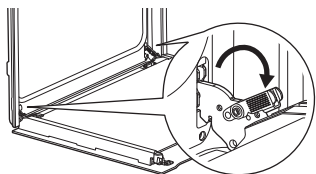
- Pasibaigus valymo programai, nustatykite gaminimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
- Prietaisui atvėsus išvalykite orkaitės dugną drėgna minkšta šluoste.

7.4 Durelių išėmimas ir įdėjimas

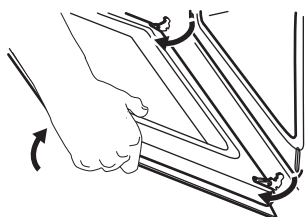
Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

- Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.

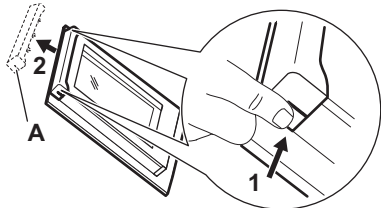
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



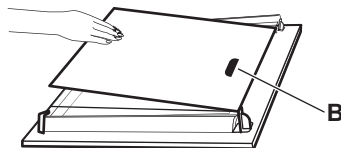
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. Įsitinkite, 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 sudėtųumėte 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.

7.5 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 nepavyks, 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 plokštės.

Maisto termometras neveikia. – Maisto termometras kištukas nėra visiškai įkištas į lizdą.

Durelių tarpinė yra pažeista. – Nenaudokite prietaiso. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

Ekrane rodoma "00:00" arba "12:00". – Buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas. Nustatykite paros laiką.

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	EOD5F71X 949289356 EOD5F71Z 949289355 KODEC75Z2 949289357 KODEF75X2 949289354	
Energijos efektyvumo rodyklė	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.95 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.81 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOD5F71X	27.7 kg
	EOD5F71Z	28.3 kg
	KODEC75Z2	28.3 kg
	KODEF75X2	28.3 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.
- 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.

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

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	34	5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	39
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	36	6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	41
3. OPIS PRODUKTU.....	38	7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	42
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	39	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	44
		9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	44
		10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	45

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych,

sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego 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 wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć.

nać 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 ścier-

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

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

Moc całkowita [W]	Przekrój przewodu [mm ²]
maksymalnie 1,380	3x0.75
maksymalnie 2,300	3x1
maksymalnie 3,680	3x1.5

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

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem isker 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.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Utylizacja

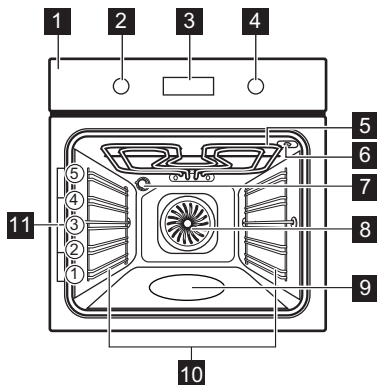
⚠ OSTRZEŻENIE!

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 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji gotowania
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 5 Grzałka
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Oświetlenie
- 8 Wentylator

- 9 Wnęka komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczania potraw

W zależności od modelu panel sterowania może zawierać wskaźniki temperatury lub zasilania.

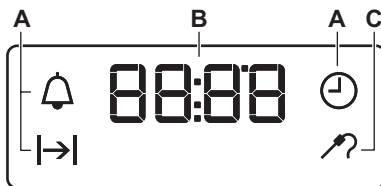
3.2 Panel sterowania



Ustawianie czasu.



Ustawianie funkcji zegara.



- A. Funkcje zegara
- B. Timer
- C. Wskaźnik czujnika żywności

Aby wyłączyć urządzenie:

1. Naciśnąć te pokrętki. Pokrętki wysuwają się (tylko w wybranych modelach).
2. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji gotowania, aby wybrać funkcję.

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji gotowania w położenie wyłączenia **0**, aby wyłączyć urządzenie.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: **"00:00"** lub **"12:00"** (w zależności od modelu).

1. – naciśnąć, aby ustawić czas.
2. – naciśnąć, aby to potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.

4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

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

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje pieczenia



Oświetlenie piekarnika: Oświetlenie piekarnika



Termoobieg wilgotny: Pieczenie



Termoobieg PLUS : Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie, zapewnienie wilgotności podczas pieczenia



Pieczenie tradycyjne / Kataliza: Tradycyjne pieczenie, uzyskanie chrupkości i lśniącej skórki / Czyszczenie katalityczne



Dolna grzałka: Pasteryzowanie żywności



Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie



Szybkie grillowanie: Opiekanie, grillowanie



Turbo grill: Pieczenie mięsa, zapiekanie, przyrumianianie



Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy

5.2 Ustawianie funkcji gotowania

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji gotowania, aby wybrać funkcję.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę .
3. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

5.3 Timer

1. Naciśnąć kilkakrotnie, aby wybrać funkcję zegara:

Aktualna godzina: Ustawić, zmienić lub sprawdzić aktualną godzinę.

Czas trwania: Ustawić czas działania. Dostępne po ustawieniu funkcji pieczenia i temperatury. Urządzenie wyłącza się automatycznie po zakończeniu ustawionego czasu.

Minutnik: Ustawić odliczanie.

2. – naciśnąć, aby ustawić godzinę.

- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk.
- W razie potrzeby obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Aby anulować funkcję zegara, nacisnąć  wielokrotnie, aż symbol zacznie migać. Nacisnąć i przytrzymać  dopóki wyświetlacz nie pokaże **00:00**.

5.4 Termoobieg PLUS

Funkcja ta zwiększa wilgotność podczas pieczenia.

- Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
- Wnękę komory napełnić wodą z kranu (100 ml do wypieków, 200 ml do pieczenia).



Maksymalna pojemność wnętrza komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas pieczenia lub gdy urządzenie jest gorące.

- Ustawić funkcję: .
- Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.
- Aby podwyższyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 min.
- Włożyć do urządzenia. Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji gotowania w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
- Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
- Gdy urządzenie ostygnie, usunąć miękką ściereczką pozostałą wodę z wgłębienia komory.

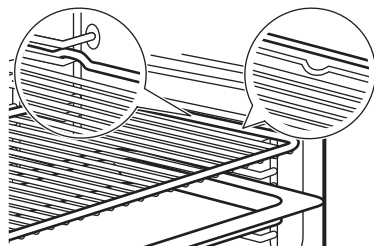
5.5 Akcesoria



Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dołączone 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.

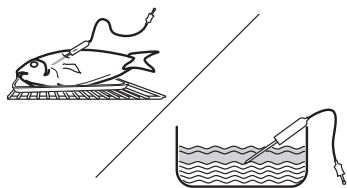
5.6 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

-  - temperatura piekarnika. Powinna być co najmniej 25°C wyższa niż temperatura termosondy.
-  - temperatura termosondy.

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



2. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdzka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Wskaźnik termosondy. miga.

3. Nacisnąć: **+** lub **-** do ustawienia temperatury termosondy. Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.

4. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Można kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

5. Wyłączyć urządzenie.

6. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury. Nacisnąć Aby zmienić ustawioną temperaturę termosondy.

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, 12 szt.	175	3	40 - 50	1)
Bułki, 9 szt.	180	2	35 - 45	1)
Pizza, mrożona, 0,35 kg	180	2	45-55	2)

	°C			
Rolada szwajcarska	170	2	30 - 40	1)
Brownie	170	2	45 - 50	1)
Suflet, 6 szt.	190	3	45-55	3)
Biszkoptowy spód tarty	180	2	35 - 45	4)
Biszkopt królowej Wiktorii	170	2	35 - 50	5)
Gotowana ryba, 0,3 kg	180	2	35 - 45	1)
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet z ryby, 0,3 kg	170	3	30 - 40	6)
Mięso z wody 0,25 kg	180	3	35 - 45	1)
Szaszłyk, 0,5 kg	180	3	40 - 50	1)
Ciastka, 16 szt.	150	2	30-45	1)
Makaroniki, 20 szt.	180	2	45-55	1)
Babeczki, 12 szt.	170	2	30 - 40	1)
Ciasto pikantne, 16 szt.	170	2	35 - 45	1)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	150	2	40 - 50	1)
Tartletki, 8 szt.	170	2	30 - 40	1)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	180	2	35 - 45	1)

	°C			
Omlet wegetariański	180	3	35 - 45	6)
Warzywa śródziemno-morskie, 0,7 kg	180	4	35 - 45	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		
Ciastka, 20 sztuk na blasze				
	4	170	25 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				

		°C		
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm				
	2	170	35 - 45	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 i 4	160	40 - 60	3) 2)
Bułka maślana				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tosty				
	4	maks.	1 - 5	3) 2)

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

7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników. Nie czyścić powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.
- Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.
- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

7.2 Wyjmowanie przewodnic blach

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

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

7.3 Czyszczenie katalityczne

Wybrane powierzchnie komory pokryte są emalią katalityczną pochłaniającą tłuszcz podczas procesu czyszczenia katalitycznego. Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę:  250°C

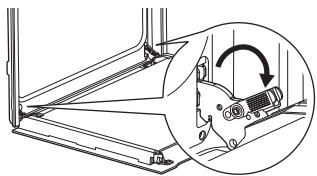
Czas trwania: 1 godz

5. Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji gotowania w położenie wyłączenia.
6. Gdy piekarnik ostygnie, oczyścić jego podłogę wilgotną, miękką szmatką

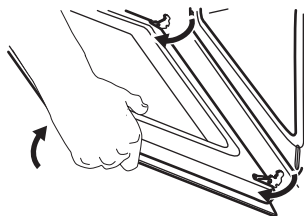
7.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

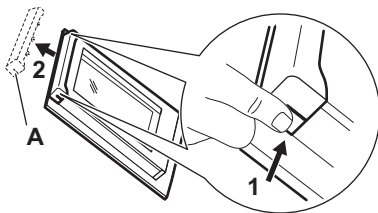
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



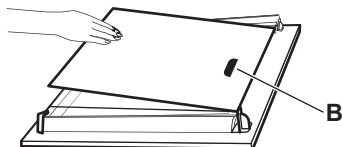
3. Przyknać drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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



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



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

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

7.5 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż ostygnie.

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

Tylnie 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 otwarciu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

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

Uszczelka drzwi jest uszkodzona. - Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

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

Wyświetlacz pokazuje "00:00" lub "12:00". - Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

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	EOD5F71X 949289356 EOD5F71Z 949289355 KODEC75Z2 949289357 KODEF75X2 949289354	
Wskaźnik efektywności energetycznej	95,3	
Klasa sprawności energetycznej	A	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD5F71X	27.7 kg
	EOD5F71Z	28.3 kg
	KODEC75Z2	28.3 kg
	KODEF75X2	28.3 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.
- Pomiąć 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.
- 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 zakłócanie, a piekarnik działał optymalnie. Podczas korzystania z tej funkcji

oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.

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.



701140413-A-302026