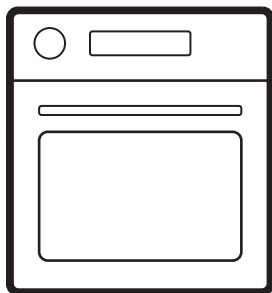




Electrolux



electrolux.com/register



KOCDH76X

1. OHUTUSTEAVE.....	3	6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	12
2. OHUTUSJUHISED.....	4	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	14
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7	8. TÕRKEOTSING.....	15
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	8	9. ENERGIATÖHUSUS.....	16
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8	10. KESKKONNAASPEKTID.....	17

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalis-

tetubades, hommikusöögi-
ga külalistetubades, talu-
majapidamistes ja muudes
sarnastes majutusruumi-
des, kui selline kasutamine
ei ületa (keskmist) koduma-
japidamise kasutuskooormu-
si.

- Ärge kasutage seadet en-
ne, kui see on köögimöö-
blisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid
ühendage seade vooluvõr-
gust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjusta-
tud, laske see elektriõhu-
tuse tagamiseks välja vaheta-
da tootja, selle volitatud
teeninduskeskuse või vas-
tavat kvalifikatsiooni omava
isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tek-
kimise vältimiseks veendu-
ge, et seade on enne lambi
vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle
juurde kuuluvad osad lähe-

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

- Tarvikute või ahjunõude ee-
maldamiseks või sisestami-
seks kasutage alati ahjukin-
daid.
- Ahjuriuli tuge de eemalda-
miseks tõmmake esmalt
riiulitoe esiots ja seejärel ta-
gumine ots külgseina kül-
jest lahti. Asetage ahjuresti
toed tagasi vastupidises
järjekorras.
- Ärge kasutage seadme pu-
hastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasuke
puhastamiseks abrasiivpu-
hastusvahendid või teravad
metallkaabitsad, sest need
võivad klaasi pinda kriimus-
tada, 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 põrutuskindlat 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 ristlõike (mm ²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

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

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- 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 jätkke 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.
- 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, mulgid, 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.

Auruga toiduvalmistamine

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

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.

2.5 Kõrvaldamine

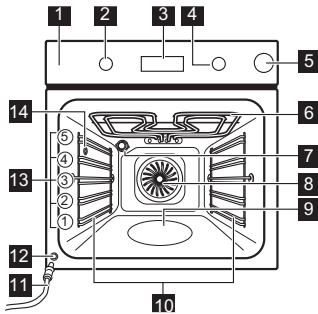
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade.



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Veepaak
- 6** Kuumutuselement
- 7** Lamp
- 8** Ventilaator
- 9** Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 10** Riuli tugi, eemaldatav
- 11** Äravoolutoru
- 12** Vee väljalaskeklapp
- 13** Riuli asendid
- 14** Auru väljalaskeava

3.2 Juhtpaneel

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
	Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Lukk.

OK Valiku kinnitamiseks vajutage.

Ekraani indikaatorid

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Puhastamine.
	Alammenüü: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Veemahuti on tühi. Täitke paak.
	Veemahuti on pooltäis.
	Veemahuti on täis.
	Auruga küpsetamine on aktiveeritud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupud tulevad välja (ainult valitud mudelid).
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide 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. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu OK.

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Öhutage ruum korralikult.

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

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusfunktsioonid

	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus / Vesi-puhastus: Traditsiooniline küpsetamine / Puhastamine
	Madal niiskus (aurufunktsioon): Liha, linnuliha, ahjuroad, vormiroad
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid
	Pitsa funktsioon (aurufunktsioon kuni 230°C): Pitsa küpsetamine
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine
	Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine
	Grill: Röstimine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

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

5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

 **Kiirkuumutus** – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

5.3 Taimer

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja vajaduse tekkimisel temperatuuri seadistamiseks keerake nuppe.
2. Vajutage , kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimerifunktsioon:

 **Minutilugeja:** Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.

 **Küpsetusaeg:** Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.

 **Viitkäivitus:** Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub signaal ja küpsetamine peatub.

3. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage OK.
5. Kui aeg lõpeb, vajutage OK ja keerake nupud asendisse Väljas, kui see on vajalik.

5.4 Auruga toiduvalmistamine

1. Veepaagi avamiseks vajutage seda.
2. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni külma kraaniveega. Ärge kasutage muid vedelikke.

Veenduge, et te ei ületaks aurusüsteemi maksimaalset mahutavust (umbes 350 ml tühjana). Kui paak on täis, ilmub ekraanile  ja kostub helisignaal.

- Lükake veesahtel oma algele kohale.
- Auru küpsetamist saab seadistada kahel viisil:
 - Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu, et valida , ja keerake juhtnuppu, et valida temperatuur.
 - Keera küpsetusfunktsioonide nupp asendisse , ja keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon (S1 - S...) ja vajadusel määrake temperatuur. Vajutage kaks korda OK.
- Eelkuumutage seadet enne toidu sisestamist. Kui veepaagiindikaator näitab, et paak on tühi, täitke veepaak toiduvalmistamise ajal uuesti.
- Pärast küpsetamise lõppu keerake küpsetusfunktsioonide nupp ahju väljalülitamiseks väljas-asendisse. Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.
- Tühjendage veepaak alati pärast iga auruga toiduvalmistamist, et vältida katlakivi teket ja talitlushäireid, näiteks auru väljalaskeavast vee pritsimist. Oodake enne tühjendamist vähemalt 60 min.

Alammenüü: Auruga toiduvalmistamine

Funktsioon		Kirjeldus
S1	AirFry Plus	Kasutab krõbedate, mahlaste ja tervislikumate roogade valmistamiseks aurutamist ja kuumaõhufritüürimist.
S2	Kuumutamine auruga	See funktsioon soojendab jääke õrnalt auruga (110–130°C – niiske ülessoojendamine, 130–200°C – krõbedam ülessoojendamine).
S3	Leib	Leiva küpsetamiseks.

5.5 Veepaagi tühjendamine

Veepaagi indikaator

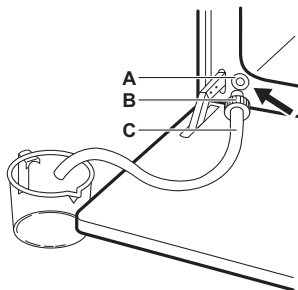
	Paak on täis.
	Paak on pooltäis.

Veepaagi indikaator



Paak on tühi. Täitke paak.

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



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

5.6 Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

- Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .

Ekraanil kuvatakse , , , .

- Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage OK.

5.7 Seaded: Juhendatud küpsetamine

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

- Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
- Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
- Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage OK.

4. Keerake juhtnupp, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage OK.
5. Asetage toiduained ahju. Vajutage OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Auruga küpsetamiseks täitke veesahtel veega.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riivli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

P1	Rostbiif, vähe- küp	1-1,5 kg; 4-5 cm paks
P2	Rostbiif, pool- küp	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P3	Rostbiif, täis- küp	Sisestage seadmesse.
P4	Steik, poolküp	180-220 g tüki kohta; 3 cm paks   3; Röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P5	Veisepraad / hautatud (ribiliha, läbikasvanud), 1,5-2 kg	  2; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Rostbiif, vähe- küp ¹⁾	1-1,5 kg; 4-5 cm paks
P7	Rostbiif, pool- küp ¹⁾	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P8	Rostbiif, täis- küp ¹⁾	Sisestage seadmesse.

P9	Veisefilee, vähe- küp ¹⁾	0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks
P10	Veisefilee, poolküp ¹⁾	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P11	Veisefilee, küp ¹⁾	Sisestage seadmesse.
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk), 0,8-1,5 kg; 4 cm paks	  2; röstimisnõu on traatrestil Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
P13	Röstitud seakeel või abatükk , 1,5-2 kg	  1; röstimisnõu on traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P14	Rebitud sealiha , 1,5-2 kg ¹⁾	 2; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	Sea seljafilee, värske , 1-1,5 kg; 5-6 cm paks	 2; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P16	Sealiha ribid , 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke	 3; sügav pann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Lambakoot kontidega , 1,5-2 kg; 7-9 cm paks	 2; röstimisnõu on küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P18	Terve kana , 1-1,5 kg; värske	  2; haudepott on küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana , 0,5-0,8 kg	 3; küpsetusplaat
P20	Kana rinnafilee 180-200 g tüki kohta	  2; haudepott on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	 3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.

P22	Terve part , 2-3 kg   2; röstimisnõu on traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Terve hani , 4-5 kg   2; sügav pann Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss , 1 kg  2; traatrest
P25	Terve kala, grillitud , 0,5-1 kg kala kohta  2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürtse.
P26	Kalafilee   3; haudepott on traatrestil
P27	Juustukook  2; Ø 28 cm lahtikäiv koogivorm on traatrestil
P28	Õunatort  3; küpsetusplaat
P29	Õunakook   2; koogivorm traaraamil
P30	Õunapirukas   1; Ø 22 cm koogivorm traatraamil
P31	Šokolaadikoogikesed , 2 kg tainast  3; sügav pann
P32	Muffinid  3; muffini küpsetusplaat on traatrestil
P33	Pärmitainast kook  2; leivavorm on traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid , 1 kg  2; küpsetusplaat Kasutage terveid koorega kartuleid.
P35	Viilud , 1 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu , 1-1,5 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake köögiviljad tükkideks.

P37	Kroketid, külmutatud , 0,5 kg  3; küpsetusplaat
P38	Kartulipallikesed, külmutatud , 0,75 kg  3; küpsetusplaat
P39	Liha-/köögiviljasegu kuivadest pastalehtedest , 1-1,5 kg   1; haudepott on traatrestil
P40	Kartuligratään (toored kartulid) 1-1,5 kg   1; haudepott on traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhukesel põhjal   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P42	Värske pitsa, paksul põhjal    2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche   2; küpsetusvorm on traatrestil
P44	Bagett/ciabatta/sai , 0,8 kg   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Täisteraleib / rukkileib / must leib , 1 kg   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivavorm on traatrestil

¹⁾ Madalal temperatuuril küpsetamine.

5.8 Muutmine: Seaded

1. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
2. Keerake juhtnuppu, et valida .
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu. Vajutage OK
4. Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK
5. Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Kellaage	Muuda
02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks, 2 - Klikk, 3 - Heli on väljas
04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sees / Väljas
06	Sisevalgustus	Sees / Väljas
07	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
08	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
09	Tarkvaraversioon	Kontrollida
10	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

5.9 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

 – vajutage ja hoidke all, et funktsioon sisse ja välja lülitada.

Kostab signaal.  – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

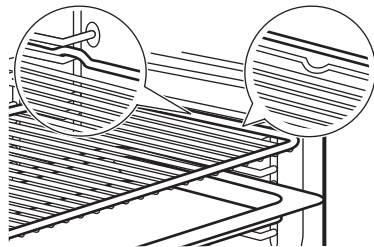
5.10 Lisatarvikud



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

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

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



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

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

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

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:



Toiduaine tüüp



Küpsetusfunktsioon



Temperatuur



Riuli asend



Küpsetusaeg (min)



Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

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

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

6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

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

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- 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 Restitutede

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

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

7.3 Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 300 ml.
2. Valige Menüü  / Puhastamine .
3. Vajutage OK.

Kestus: 30 min

Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaal. Seade lülitub välja.

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

7.4 Puhastamine auruga

See puhastusprotseduur kasutab seadmesse kogunenud rasva ja toidujääkide eemaldamiseks auru.

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

4. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp sisenemiseks asendisse  Menüü.
5. Valige juhtnuppu keerates  ja vajutage OK.
6. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni külma veega (ligikaudu 350 ml).
7. Vajutage OK. Kui puhastamine algab, siis lamp kustub.

Kestus: 30 min

Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaal. Seade lülitub välja.

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

7.5 Veepaagi puhastamine

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

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

Katlakivi eemaldamise sagedus sõltub vee karedusest ja auruga küpsetamise sagedusest.

Vee karedustaseme kindlakstegemiseks pöörduge vee-ettevõtte poole.

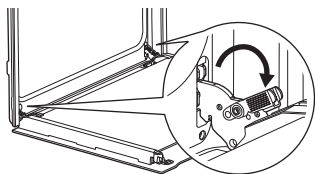
Vee karedus (°fH)	Puhastage veepaaki ajavahemiku möödumisel (kuud):	
	Auru kasutamine	
0–15 (pehme kuni keskmine)	Sageli (≥1 kord nädala- las)	12
	Harva (≤1 kord kuus)	24

Vee karedus (°fH)	Auru kasutamine ajavahemiku möödumisel (kuud):	Puhastage veepaaki
≥16 (kare kuni vä- ga kare)	Sageli (≥1 kord nädä- las)	6
	Harva (≤1 kord kuus)	12

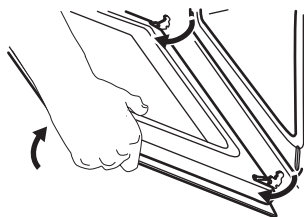
7.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

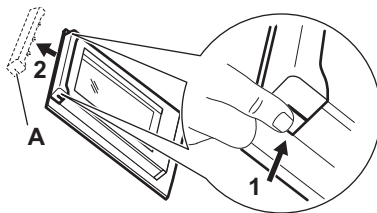
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



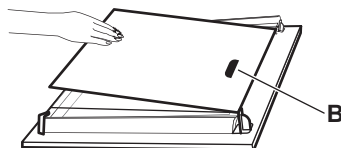
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



6. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu 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 / pealetükk. Printimisala **B** (kui see on olemas) peab olema suunatud ahju sisemuse suunas. Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisest klõpsatust.

7.7 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Tagumine lamp

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

8. TÕRKEOTSING

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

gitud esiraamil asuvale andmeplaadile. See nähtav ukse avamisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

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

Lamp on välja lülitatud. – Niiske küpsetus pöördõhuga – on aktiveeritud.

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

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

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

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

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

Ekraanile on kuvatud "00:00". – Toimunud on elektrikatkestus. Seadke kellaage.

9. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	(- Electrolux)
Mudeli tunnus	KOCDH76X 949494268
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	32.6 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

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

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääsoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati

energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.

- Automaatne väljalülitamine – kui küpsetusfunktsioon on aktiivne ja seadeid

ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Et küpsetusfunktsiooni kauem kasutada, määrake küpsetusaeg. Automaatne väljalülitus ei kehti funktsiooniga Viitkäivitus või siis, kui lamp põleb.

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

10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	18
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	19
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	21
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	22
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	23

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	27
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	28
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	30
9. ENERGOFĒKŪTIVĪTĀTE.....	31
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	32

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 invalidi-

tāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvmā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās 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 mājāsaimniecībā.

- 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.
- 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 pārliecinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

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

Uzstādīšanai un nomainīai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm ²)
maksimāli 1,380	3x0.75
maksimāli 2,300	3x1
maksimāli 3,680	3x1.5

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

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

- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsasaimniecības 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 nolietojšanās 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.

Gatavošana ar tvaiku

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

2.5 Utilizācija

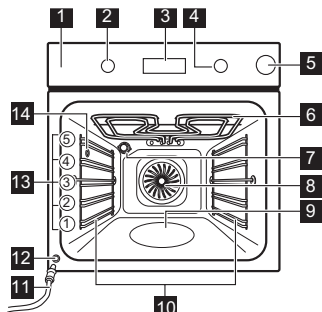
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Ūdens tvertne
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Novadcaurule
- 12 Ūdens izvades vārsts

13 Plauktu līmeņi

14 Tvaika izvade

3.2 Vadības panelis

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiešanu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsildšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet un turiet nospiešanu, lai iestatītu funkciju: Bloķēšana
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

Displeja indikatori

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsildšana.
	Ūdens tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

	Ūdens tvertne ir daļēji pilna.
	Ūdens tvertne ir pilna.
	Gatavošana ar tvaiku aktivizēta.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Progresu josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Lai ieslēgtu ierīci:

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

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā "izslēgts" 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. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet OK.

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Gatavošanas funkcijas

	Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
	Augš./Apakškarsēšana / Tīrīšana ar ūdeni: Tradicionāla cepšana / Tīrīšana
	Zems mitrums (tvaika funkcija): Gaļa, putnu gaļa, cepeškrāsns ēdieni, sautējumi
	Saldēta pārtika: Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši
	Picas funkcija (tvaika funkcija līdz 230°C): Picas cepšana
	Apakškarsēšana: Kūku cepšana
	Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana
	Grils: Grauzdēšana, grilēšana
	Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnināšana

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

5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

➤ Ātrā uzsildīšana: nospiediet un turiet nospiedi, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespējama pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

5.3 Taimeris

1. Pagrieziet pārslēgu, lai atlasītu gatavošanas funkciju un iestatītu temperatūru, ja nepieciešams.
2. Spiediet , līdz displejā parādās vēlamā taimera funkcija:

 **Laika atgādinājums:** Laika atskaite iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.



Gatavošanas laiks: Laika atskaite iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana tiek pārtraukta.



Atliktā starta laiks: Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana tiek pārtraukta.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.

4. Spiediet OK.

5. Kad laiks beidzies, nospiediet OK un, ja nepieciešams, pagrieziet pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

5.4 Gatavošana ar tvaiku

1. Piespiediet ūdens tvertni, lai to atvērtu.

2. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus.

Pārliecinieties, ka netiek pārsniegta tvaika sistēmas maksimālā ietilpība (aptuveni 350 ml, kad tā ir tukša). Ja tvertne ir pilna, displejā parādās simbols  un atskan signāls.

3. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.

4. Gatavošanu ar tvaiku var iestatīt divos tālāk minētajos veidos.

- Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu , un griežiet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
- Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz  un griežiet vadības pārslēgu, lai atlasītu  Spiediet OK. Griežiet vadības pārslēgu, lai izvēlētos funkciju (S1–S...), un, ja nepieciešams, iestatiet temperatūru. Divreiz nospiediet OK.

5. Pirms ēdiena ievietošanas uzkaršējiet ierīci. Ja gatavošanas laikā ūdens tvertnes indikators rāda, ka tvertne ir tukša, uzpildiet to.

6. Kad gatavošana beigusies, pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu ierīci. Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

- Pēc katras gatavošanas ar tvaiku vienmēr iztukšojiet ūdens tvertni, lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos un darbības traucējumus, piemēram, ūdens izlīšanu no tvaika izvades atveres. Pirms iztukšošanas nogaidiet vismaz 60 min.

Apakšizvēlne: Gatavošana ar tvaiku

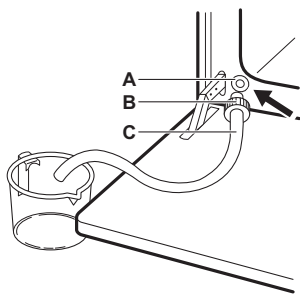
Funkcija	Apraksts
S1 AirFry Plus	Apvieno tvaiku un cepšanu ar karsto gaisu, lai iegūtu kraukšķīgus, sulīgus un veselīgākus ēdienus.
S2 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	Šī funkcija saudzīgi uzsilda pārpalikumus ar tvaiku (110–130 °C – mitram uzsildītajam ēdienam, 130–200 °C – kraukšķīgam uzsildītajam ēdienam).
S3 Maizes cepšana	Maizes cepšanai.

5.5 Ūdens tvertnes iztukšošana

Ūdens tvertnes indikators

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

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



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

5.6 Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

- Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz .

Displejā redzams , , , .

- Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Spiediet OK.

5.7 Iestatījums: Gatavošanas palīgs



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

- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz .
- Grieziet vadības pogu, lai atlasītu . Spiediet OK.
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Spiediet OK.
- Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Spiediet OK.
- Ievietojiet ēdienu ierīcē. Spiediet OK.
- Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Pieejama svara pielāgošana.
	Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

P1	Rostbifs, pus-jēls	1–1,5 kg; 4–5 cm biezumā
P2	Rostbifs, vidēji izcepts	 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P3	Rostbifs, labi izcepts	
P4	Steiks, vidēji izcepts, 180–220 g gab.; 3 cm biezumā	 3; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P5	Cepta/sautēta liellopa gaļa (augstākā labuma ribas, biezs sāna gabals), 1,5–2 kg	 2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā.
P6	Rostbifs, pus-jēls¹⁾	1–1,5 kg; 4–5 cm biezumā
P7	Rostbifs, vidēji izcepts¹⁾	 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P8	Rostbifs, labi izcepts¹⁾	
P9	Liellopa fileja, pusjēla¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezumā
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta¹⁾	 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta¹⁾	
P12	Tēļa gaļas cepetis (piem., plecs), 0,8–1,5 kg; 4 cm biezumā	 2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
P13	Cūkās kakla vai lāpstīņas cepetis, 1,5–2 kg	 1; cepamtrauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P14	Plucināta cūkgaļa, 1,5–2 kg¹⁾	 2; cepamā paplāte Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

P15	Cūkās muguras gabals, svaigs, 1–1,5 kg; 5–6 cm biezumā	 2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16	Cūkās ribas, 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biezumā	 3; dziļā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu, 1,5–2 kg; 7–9 cm biezumā	 2; cepamtrauks uz cepamās paplātes Pieļiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista, 1–1,5 kg; svaiga	 2; sacēpuma trauks uz cepamās paplātes Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Puse vistas, 0,5–0,8 kg	 3; cepamā paplāte
P20	Vistas krūtiņa, 180–200 g gab.	 2; sacēpuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistu kājas, svaigas	 3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Vesela pīle, 2–3 kg	 2; cepamtrauks uz restotā plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Vesela zoss, 4–5 kg	 2; dziļā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Viltotais zaķis, 1 kg	 2; restotais plaukts
P25	Vesela zivs, grilēta, 0,5–1 kg katra	 2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.

P26	  3; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P27	Siera kūka  2;  28 cm savelkamā forma uz restotā plaukta
P28	Ābol kūka  3; cepamā paplāte
P29	Ābolu tarte   2; pīrāga forma uz restotā plaukta
P30	Ābolu pīrāgs   1;  22 cm pīrāga forma uz restotā plaukta
P31	Brauniji , 2 kg mīklas  3; dziļā panna
P32	Kēksiņi  3; kēksiņu panna uz restotā plaukta
P33	Kēkss  2; maizes forma uz restotā plaukta
P34	Krāsnī cepti kartupeļi , 1 kg  2; cepamā paplāte Izmantojiet veselus kartupeļus ar mizu.
P35	Daiviņas , 1 kg  3; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	Grilēti dažādi dārzeņi , 1–1,5 kg  3; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	Kroketeš, saldētas , 0,5 kg  3; cepamā paplāte
P38	Kartupeļu salmiņi, saldēti , 0,75 kg  3; cepamā paplāte
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm , 1–1,5 kg   1; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi), 1–1,5 kg   1; sacepuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.

P41	Pica, svaiga, plāna   2; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru
P42	Pica, svaiga, bieza   2; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru
P43	Sāļais pīrāgs   2; cepamforma uz restotā plaukta
P44	Bagete/čabata/baltmaize , 0,8 kg   2; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45	Pilngraudu/rudzu/rupjā maize , 1 kg   2; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru / maizes forma uz restotā plaukta

1) Gatavošana zemā temperatūrā.

5.8 Mainīšana: iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz .
2. Grieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu . Spiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Spiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Spiediet OK.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izietu no izvēlnē.

Apakšizvēlne: iestatījumi

	Iestatījums	Vērtība
01	Diennakts laiks	Mainīt
02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 – pīkstiens, 2 – klikšķis, 3 – skaņa izslēgta
04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
06	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
07	Ātrā uzsildšana	Ieslēgt/Izslēgt

	Iestatījums	Vērtība
08	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
09	Programmatūras versija	Pārbaude
10	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

5.9 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

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

 – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

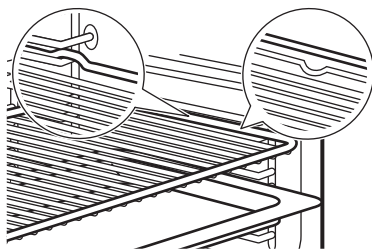
Atskan signāls.  – nomirgo 3 reizes, kad bloķēšana ir ieslēgta.

5.10 Papildpiederumi



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

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



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

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

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

6. IETEIKUMI UN PADOMI

6.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Gatavošanas funkcija
°C	Temperatūra



Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)



Papildinformācija

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

	°C			
Smalkmaizītes, 16 gabali	180	2	20–30	1)
Maizītes, 9 gabali	180	2	30–40	1)

	°C			
Pica, saldēta, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulete	170	2	25–35	1)
Šok. kūkss ar riekstiem	175	3	25–30	1)
Suflē, 6 gabali	200	3	25–30	3)
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	2	15–25	4)
Biskvītkūka ar pildījumu	170	2	40–50	5)
Vārīta zivs, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Zivs fileja, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Vārīta gaļa, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašliks, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Cepumi, 16 gabali	180	2	20–30	1)
Makarūni, 24 gabali	180	2	25–35	1)
Kēksiņi, 12 gabali	170	2	30–40	1)
Sālā mīkla, 20 gabali	180	2	25–30	1)
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	150	2	25–35	1)
Tartletes, 8 gabali	170	2	20–30	1)
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Veģetārā omlete	200	3	25–30	6)
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.

2) Lietojiet režģi.

3) Izmantojiet keramikas cepamtraucīņus uz restotā plaukta.

4) Izmantojiet pīrāga pamatni uz restotā plaukta.

5) Izmantojiet cepamtrauku uz restotā plaukta.

6) Izmantojiet picas pannu uz restotā plaukta.

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

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

1) Izmantojiet Cepamā 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.
- Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāns ietvaru.

- Kaļķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kaļķakmens noņemšanas līdzekli.
- Ierīcē vai uz durvju stikla paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai mazinātu kondensēšanos, pirms gatavošanas ļaujiet

ierīcei darboties 10 minūtes. Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.

- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgriezā secībā.

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

7.3 Tīrīšana ar ūdeni

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no ierīces tauku un pārtikas atlikumus.

1. Ielejiet cepeškrāsnī ūdeni: 300 ml.

2. Atlasiet Izvēlne  / Tīrīšana 

3. Spiediet OK.

Ilgums: 30 min

Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Ierīce izslēdzas.

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

7.4 Tīrīšana ar tvaiku

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

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Izņemiet visus papildpiederumus..
3. Notīriet cepeškrāsns iekšpusi un iekšējo durvju stiklu ar sausu, mīkstu drānu.
4. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz , lai ielietu Izvēlne.
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  un nospiediet OK.
6. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (līdz 350 ml).
7. Spiediet OK. Kad tiek sākta tīrīšana, apgaismojums ir izslēgts.

Ilgums: 30 min

Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Ierīce izslēdzas.

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

7.5 Ūdens tvertnes tīrīšana

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

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

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

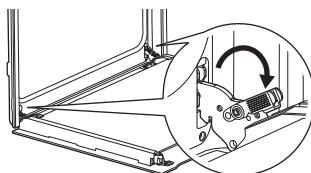
Sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

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

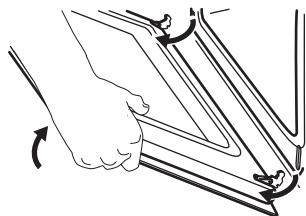
7.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

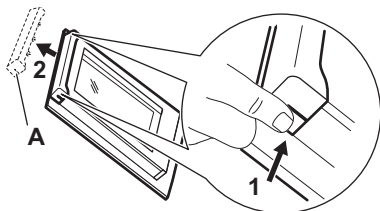
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



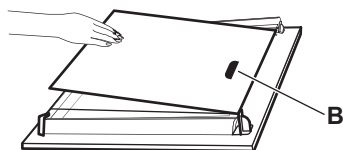
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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

7.7 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. Neaņemiet tehnisko datu plāksnīti.

Ja displejā redzams šajā tabulā nieiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājoķļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

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

Ierīce neuzsilst.

- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

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

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

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

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

Nedarbojas gatavošanas ar tvaiku funkcija. – Tvaika ieplūdes atverē ir uzkrājies ka-

Ūdens tvertnes iztukšošana aizņem vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika izplūdes atveres plūst ūdens. – Ūdens tvertnē ir uz-

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

- 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, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
 - Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
 - Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
 - Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.
- Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad gatavošanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Lai gatavošanas funkciju izmantotu ilgāk, iestatiet gatavošanas laiku. Automātiskā izslēgšanās neattiecas uz funkciju Atlikātā starta laiks vai ieslēgtu apgaismojumu.
- 12,5 st: 30–115 °C
 - 8,5 st: 120–195 °C
 - 5,5 st: 200–245 °C
 - 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteīneros 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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	33
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	34
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	36
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	37
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	38

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	42
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	44
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	46
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	46
10. APLINKOS APSAUGA.....	47

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima

be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su 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 būtinas prietaisas, skirtas naudoti patalpose, viešam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kamba-

riuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.

- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durių 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.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

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

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

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

elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami priežiūrą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs, nes jos yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus,

kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.

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

Maisto ruošimas garuose

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

2.5 Šalinimas

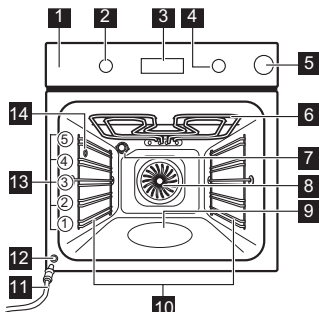
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis

- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Vandens indas
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniui
- 10 Išimama lentynos atrama
- 11 Išleidimo vamzdis
- 12 Vandens išleidimo vožtuvas
- 13 Vietos lentynoje

14 Garų išleidimo anga

3.2 Valdymo skydelis

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Užraktas.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Ekranų indikatoriai

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenui: Kepimo vadovas.
	Submenui: Valymas.
	Submenui: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Vandens stalčius tuščias. Pripildykite bakelį.

	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis pilnas.
	Įjungta ruošimo garuose funkcija.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

Kad įjungtumėte prietaisą:

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

Norėdami išjungti prietaisą, pasukite kaitinimo 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" (priklauso nuo modelio).

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite OK.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

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

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Gaminimo funkcijos

	Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas
	Apatinis + viršutinis kaitinimas / Valymas vandeniu: Tradicinis kepimas / Valymas
	Drėgmė mažai (garų funkcija): Mėsa, paukštiena, orkaitėje kepti patiekalai, troškiniai
	Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvės, keptos bulvės, azijietiški suktinukai
	Picos programa (garų funkcija iki 230°C): Picos kepimas
	Apatinis kaitinimas: Pyragų kepimas
	Drėgnas konvek. kepimas: Kepimas
	Grilis: Skrudinimas, kepimas grilyje
	Turbo grilis: Mėsos kepinimas, skrudinimas

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

5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

 Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palaukite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką. Galima su kai kuriomis kaitinimo funkcijoms. Ventilatorius gali išsijungti automatiškai.

5.3 Laikmatis

1. Pasukite rankenėles, kad pasirinktumėte gaminimo funkciją ir, jei reikia, nustatytumėte temperatūrą.
2. Spauskite , kol pasirodys pageidaujama laikmačio funkcija:

 **Laikmatis:** Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.

 **Kepimo laikas:** Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.

 **Atidėto paleidimo laikas:** Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.

3. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
4. Paspauskite OK.
5. Pasibaigus laikui paspauskite OK ir, jei reikia, pasukite rankenėles į padėtį „Išjungta“.

5.4 Maisto ruošimas garuose

1. Paspauskite vandens talpyklą, kad ją atidarytumėte.
2. Įpilkite į vandens talpyklą šalto vandentiekio vandens iki maksimalaus lygio. Kitų skysčių nenaudokite.

Įsitikinkite, kad neviršijate maksimalaus garų sistemos pajėgumo (maždaug 350 ml, kai tuščia). Jei talpykla pilna, ekrane pasirodo simbolis  ir pasigirsta signalas.

3. Įstumkite vandens rezervuarą į pradinę jo padėtį.
4. Gaminimą garuose galite nustatyti dviem būdais:

- Norėdami pasirinkti , pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę, tada pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą.
- Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę ties , tada pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte . Paspauskite OK. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte funkciją (S1–S...), ir, jei reikia, nustatykite temperatūrą. Du kartus paspauskite OK.

5. Prieš dėdami maistą, įkaitinkite prietaisą. Jei vandens talpyklos indikatorius rodo, kad talpykla tuščia, gamindami įpilkite vandens į talpyklą.
6. Baigę gaminti pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą. Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!
7. Visada išpilkite vandenį iš vandens talpyklos po kiekvieno gaminimo garuose,

kad išvengtumėte nuosėdų kaupimosi ir gedimų, pvz., vandens išsiliejimo iš garų išleidimo angos. Prieš išpildami vandenį palaukite bent 60 min.

Submenui: Maisto ruošimas garuose

	Funkcija	Aprašymas
S1	AirFry Plus	Gaminimas garuose ir karštame ore norint paruošti traškius, sultingus ir sveikesnius patiekalus.
S2	Pašildymas garais	Ši funkcija švelniai pašildo maisto likučius garuose (110–130°C – pašildymas išlaikant drėgmę, 130–200°C – pašildymas, kad maistas būtų traškus).
S3	Duona	Kepti duoną.

5.5 Vandens rezervuaro ištuštinimas

Vandens talpos indikatoriai



Vandens bakelis pilnas.

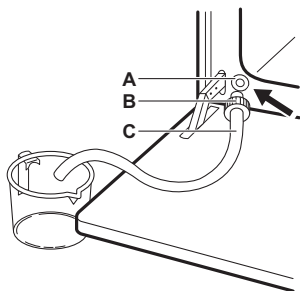


Vandens bakelis pusiau pilnas.



Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

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



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

5.6 Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę ties

Ekране rodomas

2. Norėdami atverti submenui, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą. Paspauskite OK.

5.7 Nustatymas: Kepimo vadovas

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

1. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte . Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Valdymo rankenėle pasirinkite svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite OK.
5. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
6. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submenui: Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Galima svorio korekcija.
	Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite vandens stalčiuką.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymą.

Ekране rodomas **P** ir patiekalo numeris, kurį rasite lentelėje.

P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	☐ 2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas	
P4	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas , 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio	☐ 3; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškinta jautiena (antrekotas, storasis paslėpsnis) 1,5–2 kg	☐ 2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įpilkite skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas¹⁾	1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas¹⁾	☐ 2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas¹⁾	
P9	Jautienos filė, lengvai iškeptas¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškeptas¹⁾	☐ 2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškeptas¹⁾	
P12	Veršienos kepsnys (pvz., mentė), 0,8–1,5 kg 4 cm storio	☐ 2; kepimo indas ant grotelių Įpilkite skysčio. Uždengtas kepsnys.

P13	Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys , 1,5–2 kg	☐ 1; kepimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P14	Plėšyta kiauliena , 1,5–2 kg ¹⁾	☐ 2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos mentė, šviežia , 1–1,5 kg; 5–6 cm storio	☐ 2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P16	Kiaulienos šonkauliukai , 2–3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio	☐ 3; gilus kepimo indas Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėriuko koja su kaulais , 1,5–2 kg; 7–9 cm storio	☐ 2; kepimo indas ant kepimo skardos Įpilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas , 1–1,5 kg; šviežias	☐ 2; troškinimo indas ant kepimo skardos Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Pusė viščiuko , 0,5–0,8 kg	☐ 3; kepimo skarda
P20	Vištienos krūtinėlė , 180–200 g vienas gabalas	☐ 2; troškinimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Vištienos šlaunelės, šviežios	☐ 3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Antis, visa , 2–3 kg	☐ 2; kepimo indas ant grotelių Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.

P23	Žąsis, visa, 4–5 kg  2; gilus kepimo indas Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis, 1 kg  2; grotelės
P25	Visa žuvis, kepta ant grotelių, 0,5–1 kg viena žuvis  2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P26	Žuvies filė  3; troškinimo indas ant grotelių
P27	Varškės pyragas  2; Ø 28 cm kepimo forma su nuimamais šonais ant grotelių
P28	Obuolių pyragas  3; kepimo skarda
P29	Obuolių tartaletė  2; pyrago kepimo forma ant kepimo grotelių
P30	Obuolių pyragas  1; Ø 22 cm pyrago kepimo forma ant kepimo grotelių
P31	Šokoladiniai pyragaičiai, 2 kg tešlos  3; gilus kepimo indas
P32	Keksiukai  3; keksiukų kepimo skarda ant grotelių
P33	Keksas  2; duonkepė ant grotelių
P34	Keptos bulvės, 1 kg  2; kepimo skarda Naudokite nepjaustytas bulves su odele.
P35	Skiltelėmis pjaustytos keptos bulvės, 1 kg  3; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grotelių keamos įvairios daržovės, 1–1,5 kg  3; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.

P37	Kroketai, šaldyti, 0,5 kg  3; kepimo skarda
P38	Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 0,75 kg  3; kepimo skarda
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais, 1–1,5 kg  1; troškinimo indas ant grotelių
P40	Bulvių plokštainis (žalių bulvių), 1–1,5 kg  1; troškinimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona  2; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora  2; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi
P43	Kišas  2; kepimo forma ant kepimo grotelių
P44	Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona, 0,8 kg  2; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona, 1 kg  2; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi / duonkepė ant grotelių

1) Kepimas žemoje temperatūroje.

5.8 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties .
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte . Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.
5. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Submenui: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3– garso išjungimas
04	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Ijungti / išjungti
06	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
07	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
08	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
09	Programinės įrangos versija	Tikrinti
10	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

5.9 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išliktų nepakitę.

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

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

Suveiks garsinis signalas.  – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas.

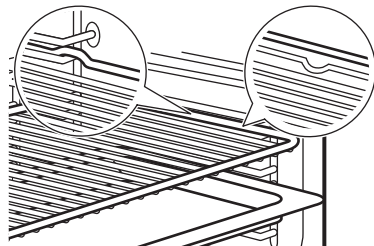
5.10 Priedai



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

susisiekite su vietiniu tiekėju.

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



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

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

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

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 padėties skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:



Maisto tipas



Gaminimo funkcija



Temperatūra



Lentynos padėtis

	Maisto gaminimo trukmė (min)
	Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

	°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	180	2	20–30 1)
Bandelės, 9 vnt.	180	2	30–40 1)
Pica, šaldyta, 0,35 kg	220	2	10–15 2)
Biskvitinis vyniotinis	170	2	25–35 1)
Šokoladiniai sausainėliai	175	3	25–30 1)
Suflė, 6 vnt.	200	3	25–30 3)
Biskvitinis pagrindas	180	2	15–25 4)
Viktorijos sumuštinis	170	2	40–50 5)
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	180	3	20–25 1)
Visa žuvis, 0,2 kg	180	3	25–35 1)
Žuvies filė, 0,3 kg	180	3	25–30 6)
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	200	3	35–45 1)
Šašlykas, 0,5 kg	200	3	25–30 1)
Sausainiai, 16 vnt.	180	2	20–30 1)
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	180	2	25–35 1)
Keksiukai, 12 vnt.	170	2	30–40 1)
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	180	2	25–30 1)
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	150	2	25–35 1)
Tarteletės, 8 vnt.	170	2	20–30 1)
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	180	3	35–45 1)
Vegetariškas omletas	200	3	25–30 6)

	°C			
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

- 1) Naudokite kepimo skardą arba riebalų surinkimo indą.
- 2) Naudokite groteles.
- 3) Naudokite keraminius indelius ant lentynėlės su grotelėmis.
- 4) Naudokite trapios tešlos pagrindo formą ant lentynėlės su grotelėmis.
- 5) Naudokite kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.
- 6) Naudokite picos kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

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

- 1) Naudokite Kepimo skarda.
- 2) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.
- 3) Naudokite Vielinė lentynėlė.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpinę aplink ertmės 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

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

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

7.3 Valymas vandeniu

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš prietaiso pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 300 ml.
2. Pasirinkite Meniu / Valymas .
3. Paspauskite OK.

Trukmė: 30 min

Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą. Prietaisas išsijungia.

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

7.4 Valymas garais

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

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Orkaitės vidų ir vidinį durelių stiklą valykite sausa minkšta šluoste.
4. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties , kad patektumėte į Meniu.
5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte , ir paspauskite OK.
6. Pripilkite į vandens talpyklą šalto vandentiekio vandens iki maksimalaus lygio (iki 350 ml).
7. Paspauskite OK. Prasidėjus valymo ciklui apšvietimas išsijungs.

Trukmė: 30 min

Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą. Prietaisas išsijungia.

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

7.5 Vandens rezervuaro valymas

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

1. Įspilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Vandens bakelio ištuštinimas“.
2. Į vandens talpyklą įpilkite 250 ml gamintojo rekomenduojamos skystos kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
3. Palaukite 60 min. Įspilkite vandenį iš vandens talpyklos.

- Į vandens talpyklą įpilkite 350 ml vandens, kad išskalautumėte talpyklą. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos.
- Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį.

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

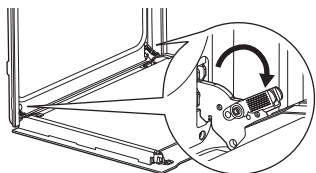
Norėdami patikrinti vandens kietumo lygį, kreipkitės į vandens tiekėją.

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

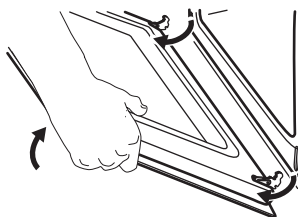
7.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

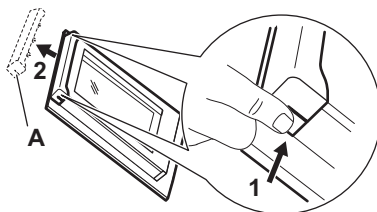
- Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.
- Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



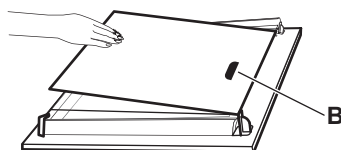
- Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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



- Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
- Po viena suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



- Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
- Baigę valyti, įdėkite stiklo dalis ir orkaitės dureles.

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

7.7 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. Nepašalinę techninių duomenų plokštelės.

Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

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

Prietaisas neįkaista.

- Užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

Lemputė išjungta. – Drėgnas konvek. kepinimas – yra aktyvuotas.

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

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

Šviečia vandens talpyklos indikatorius. – Nėra vandens talpykloje. Pildyti vandens bakelį. Jei indikatorius vis dar šviečia, žr. Valymas ir priežiūra, Vandens talpyklos valymas.

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

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

Ekrane rodoma "00:00". – 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	KOCDH76X 949494268
Energijos efektyvumo rodiklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	32.6 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

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

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

9.3 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti,

sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.

- Gamindami išjunkite lemputę, nebent tai būtų būtina.
- 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. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- Automatinis išjungimas – saugumo sumetimais, jei gaminimo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Norėdami, kad gaminimo funkcija veiktų ilgiau, nustatykite gaminimo laiką. Automatinio išjungimo funkcija neveikia, kai Atidėto paleidimo laikas funkcija arba lemputė yra įjungta.
 - 12,5 val: 30–115 °C
 - 8,5 val: 120–195 °C
 - 5,5 val: 200–245 °C
 - 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

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

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

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	48	5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	53
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	50	6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	58
3. OPIS PRODUKTU.....	52	7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	60
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	53	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	62
		9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	62
		10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	63

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 nieposiadają-

ce 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.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących.

cych 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.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.

- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: 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.

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

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków

ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.

- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

Gotowanie na parze:

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

2.5 Utylizacja

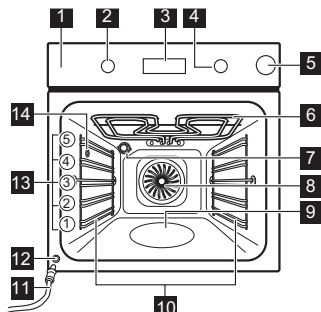
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Zbiornik na wodę
- 6 Grzałka
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Rurka odpływowa
- 12 Zawór spustowy wody
- 13 Poziomy umieszczania potraw
- 14 Wylot pary

3.2 Panel sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie.
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Blokada.
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

Wskaźniki na wyświetlaczu

	Urządzenie jest zablokowane.
	Podmenu: Gotowanie wspomagane.
	Podmenu: Czyszczenie.
	Podmenu: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Zbiornik na wodę jest pusty. Napełnić zbiornik.
	Zbiornik na wodę jest uzupełniony w połowie.
	Zbiornik na wodę jest pełny.
	Pieczenie parowe jest włączone.
	Minutnik jest wł.



Czas pieczenia jest wł.



Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.



Stoper jest wł.

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

Aby włączyć urządzenie:

1. Nacisnąć te pokręta. Pokręta wysuwają się (tylko w wybranych modelach).
2. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wyregulować ustawienia.

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

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Ustawianie godziny

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

1. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Nacisnąć przycisk OK.

4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

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

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje gotowania

	Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie
	Pieczenie tradycyjne / Czyszczenie wodą: Tradycyjne pieczenie / Czyszczenie



Mała wilgotność (funkcja pary): Mięso, drób, potrawy z piekarnika, casseroles



Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki



Funkcja Pizza (funkcja pary do 230°C): Pieczenie pizzy

	Dolna grzałka: Pieczenie ciast
	Pieczenie konwekc. wilgotne: Pieczenie
	Grill: Opiekanie, grillowanie
	Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrządzanie

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

5.2 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

 Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Opcja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może włączyć się automatycznie.

5.3 Timer

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania i w miarę potrzeb ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu pojawi się wybrana funkcja timera:

 **Minutnik:** Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, słychać sygnał dźwiękowy.

 **Czas pieczenia:** Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja gotowania wyłączy się.

 **Uruchomienie z opóźnieniem:** Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia. Gdy zakończy się odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja gotowania wyłączy się.

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
4. Nacisnąć OK.
5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i w miarę potrzeb obrócić pokrętkę do położenia wyłączenia.

5.4 Gotowanie na parze:

1. Nacisnąć zbiornik na wodę, aby go otworzyć.
2. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu. Nie nalewać innych cieczy.

Nie przekraczać maksymalnej pojemności systemu pary (około 350 ml po opróżnieniu). Jeśli zbiornik jest pełny, na wyświetlaczu pojawia się symbol  i emitowany jest sygnał dźwiękowy.

3. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
4. Funkcję gotowania na parze można ustawić na dwa sposoby:
 - Obrócić pokrętkę funkcji gotowania, aby wybrać  i obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.
 - Ustawić pokrętkę funkcji gotowania na  i obrócić pokrętkę regulacyjną, aby wybrać . Nacisnąć OK. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby wybrać funkcję (S1 - S...) i w razie potrzeby ustawić temperaturę. Dwukrotnie nacisnąć OK.

5. Przed włożeniem potrawy należy rozgrzać urządzenie. Podczas gotowania uzupełnić zbiornik na wodę, jeśli wskaźnik poziomu wody wskazuje, że zbiornik jest pusty.
6. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji pieczenia do pozycji wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie. Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
7. Po każdym gotowaniu na parze należy zawsze opróżnić zbiornik na wodę, aby zapobiec gromadzeniu się kamienia i uniknąć awarii, na przykład wycieku wody z wylotu pary. Przed opróżnieniem należy odczekać co najmniej 60 min.

Podmenu: Gotowanie na parze:

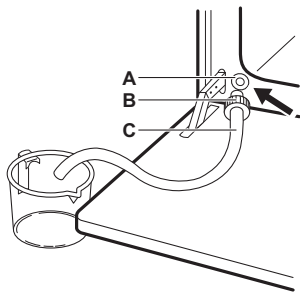
	Funkcja	Opis
S1	AirFry Plus	Łączy parę i smażenie bez tłuszczu, zapewniając chrupkie, soczyste i zdrowe dania.
S2	Regeneracja	Ta funkcja delikatnie odgrzewa pozostałości potraw za pomocą pary (110–130°C - wilgotne odgrzewanie, 130–200°C - odgrzewanie, po którym potrawy są bardziej chrupiące).
S3	Chleb	Do pieczenia chleba.

5.5 Opróżnianie zbiornika na wodę

Wskaźnik zbiornika na wodę

	Zbiornik jest pełny.
	Zbiornik jest napełniony w połowie.
	Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.

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



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

5.6 Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do ustawień i potraw z gotowaniem wspomaganym.

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji gotowania w położeniu .

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole: , , .

2. Obrócić pokrętkę sterowania i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć OK.

5.7 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

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

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu .
2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać potrawę (P1–P...). Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić ciężar. Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.
5. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
6. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Dostępna regulacja ciężaru.
	Do pieczenia parowego należy napełnić wodą szufladę na wodę.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

P1	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	 2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	Umieścić w urządzeniu.
P4	Stek, średnio wysmażony , 180 - 220 g na sztukę; grubość: 3 cm	  3; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5	Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, gruba łata) 1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona ¹⁾	1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona ¹⁾	 2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona ¹⁾	Umieścić w urządzeniu.
P9	Filet wołowy, lekko wypieczony ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm
P10	Filet wołowy, średnio wypieczony ¹⁾	 2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony ¹⁾	Umieścić w urządzeniu.
P12	Pieczeń cielęca (np. łopatka), 0,8 - 1,5 kg; grubość: 4 cm	  2; brytfanna na ruszcie Dodać wodę. Pieczeń przykryta.
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka , 1,5 - 2 kg	  1; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.

P14	Szarpana wieprzowina , 1,5 - 2 kg ¹⁾	 2; blacha do pieczenia ciasta Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P15	Schab wieprzowy, świeży , 1 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm	 2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P16	Żeberka wieprzowe , 2 - 3 kg; surowe, grubość: 2 - 3 cm	 3; głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kośćmi , 1,5 - 2 kg; grubość: 7 - 9 cm	 2; brytfanna na blasze Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	Cały kurczak , 1 - 1,5 kg; świeży	  2; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	Półwórka kurczaka , 0,5 - 0,8 kg	 3; blacha do pieczenia ciasta
P20	Pierś z kurczaka , 180 - 200 g na sztukę	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P21	Udka kurczaka, świeże	 3; blacha do pieczenia ciasta Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała , 2 - 3 kg	  2; brytfanna na ruszcie Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, cała , 4 - 5 kg	  2; głęboka blacha Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.

P24	Klops, 1 kg  2; ruszt
P25	Cała ryba grillowana, 0,5 - 1 kg na rybę  2; blacha do pieczenia ciasta Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
P26	Filet rybny   3; naczynie żaroodporne na ruszcie
P27	Sernik  2; Ø 28 cm tortownica na ruszcie
P28	Szarlotka  3; blacha do pieczenia ciasta
P29	Tarta jabłkowa   2; forma do ciasta na ruszcie
P30	Amerykańska szarlotka   1; Ø 22 cm forma do ciasta na ruszcie
P31	Brownie, 2 kg z ciasta  3; głęboka blacha
P32	Babeczki  3; taca na babeczki na ruszcie
P33	Keks  2; forma keksowa na ruszcie
P34	Pieczone ziemniaki, 1 kg  2; blacha do pieczenia ciasta Użyć całych ziemniaków ze skórką.
P35	Ćwiartki, 1 kg  3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	Grillowane warzywa mieszane, 1 - 1,5 kg  3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37	Krokiety mrożone, 0,5 kg  3; blacha do pieczenia ciasta
P38	Frytki mrożone, 0,75 kg  3; blacha do pieczenia ciasta
P39	Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu, 1 - 1,5 kg   1; naczynie żaroodporne na ruszcie

P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki) 1 - 1,5 kg   1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	Pizza świeża, cienka   2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
P42	Pizza świeża, gruba   2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
P43	Quiche   2; forma do pieczenia na ruszcie
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb, 0,8 kg   2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny, 1 kg   2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia / forma keksowa na ruszcie

¹⁾ Pieczenie w niskiej temperaturze.

5.8 Zmiana: Ustawienia

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wartość. Nacisnąć OK.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Podmenu: Ustawienia

	Ustawienie	Wartość
01	Aktualna godzina	Zmień
02	Jasność wyświetlacza	1 - 5

	Ustawienie	Wartość
03	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał dźwiękowy, 2 - Kliknięcie, 3 - Dźwięk wyl.
04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Stoper	Wł. / Wyl.
06	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wyl.
07	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wyl.
08	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacyjny: 2468
09	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
10	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

5.9 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest użytkowane, panel sterowania blokuje się, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

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

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - miga 3 razy, gdy włączona jest blokada.

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.

Symbolne użyte w tabelach:



Rodzaj potrawy



Funkcja gotowania

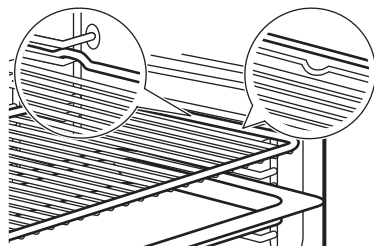
5.10 Akcesoria



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.



Temperatura



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)



Informacje dodatkowe

6.2 Pieczenie konwekc. wilgotne

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

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

1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę

2) Użyć ruszt.

3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie

4) Użyć formy do tarty na ruszcie

5) Użyć naczynia do pieczenia na ruszcie

6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

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

1) Użyć Blacha do pieczenia ciasta.

2) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

3) Użyć Ruszt.

7. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- 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 wodą

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

1. Wlać wodę do wnęki komory: 300 ml.
2. Wybrać Menu  / Czyszczenie .
3. Nacisnąć OK.

Czas trwania: 30 min

Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyłącza urządzenie.

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

7.4 Czyszczenie parowe

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

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Wyrzec komorę piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi suchą miękką szmatką.
4. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu , aby wprowadzić Menu.
5. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać  i nacisnąć OK.
6. Napelnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 350 ml).
7. Nacisnąć OK. Po rozpoczęciu czyszczenia oświetlenie się wyłącza.

Czas trwania: 30 min

Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyłącza urządzenie.

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

7.5 Wyczyścić zbiornik na wodę.

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

1. Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, Opróżnianie zbiornika na wodę.
2. Wlać ml 250 zalecanych przez producenta środków odkamieniających w płynie do zbiornika na wodę.
3. Odczekać 60 min. Opróżnić zbiornik na wodę.
4. Wlać 350 ml wody do zbiornika na wodę, aby go przepłukać. Opróżnić zbiornik na wodę.
5. Umyć rurkę odpływową ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

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

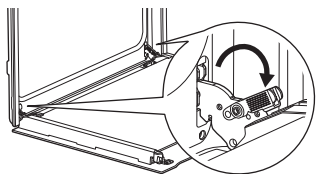
Skontaktować się z dostawcą wody, aby sprawdzić poziom twardości wody.

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

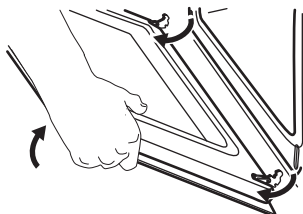
7.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

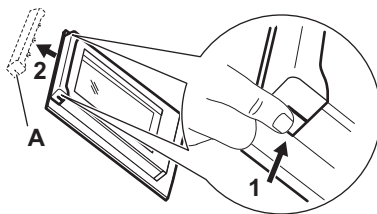
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



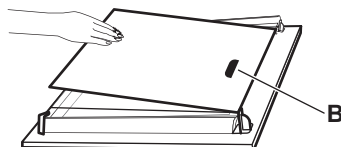
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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.

7.7 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 otworzeniu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

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

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Blokada jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

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

Lampa jest wyłączona. - Pieczenie konwekc. wilgotne - jest aktywowany.

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

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

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

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

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

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

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	KOCDH76X 949494268
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl

Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	32.6 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

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

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
--	-------

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min
--	--------

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

9.3 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Używać metalowe lub ciemne naczynia, które nie odbijają światła.
- Pomiąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.

- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne. .
- Pieczenie konwekc. wilgotne Funkcja tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja gotowania jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Aby dłużej korzystać z funkcji gotowania, należy ustawić czas przygotowania potrawy. Funkcja automatycznego wyłączania nie działa wraz z funkcją Uruchomienie z opóźnieniem lub gdy oświetlenie jest włączone.
 - 12.5 godz: 30-115 °C
 - 8.5 godz: 120-195 °C
 - 5.5 godz: 200-245 °C
 - 3 godz: 250 – maksimum °C

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

