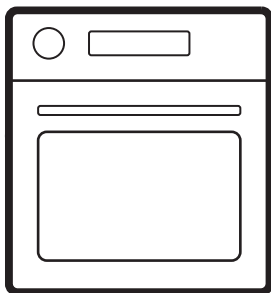




# Electrolux



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



EOD6F77H



## EESTI

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

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 6. NÕUANDED JA SOOVITUSED..... | 12 |
| 7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS..... | 13 |
| 8. TÕRKEOTSING.....            | 15 |
| 9. ENERGIATÕHUSUS.....         | 15 |
| 10. KESKKONNAASPEKTID.....     | 16 |

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

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

### 1.2 Üldine ohutus

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

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

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

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

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

## 2.2 Elektriühendus

### ⚠ HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pörutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitseüliliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andme-sildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

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

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

## 2.3 Kasutamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke 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 jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
  - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.

- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlase kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.4 Puhastamine ja hooldus

### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende

asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, 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.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

## 2.5 Kõrvaldamine

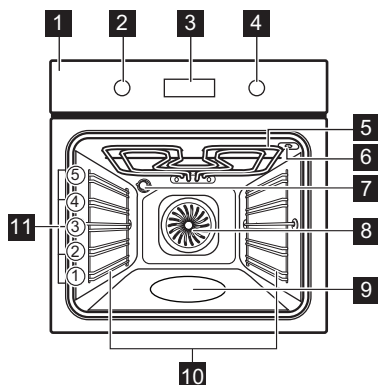
### HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade.



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusfunktsioonide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Kuumutuselement
- 6** Toidutermomeetri pesa
- 7** Lamp
- 8** Ventilaator
- 9** Ahjuõõnsus
- 10** Riuli tugi, eemaldatav
- 11** Riuli asendid

### 3.2 Juhtpaneel

|  |                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------|
|  | Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.               |
|  | Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumus. |
|  | Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.             |
|  | Toidu sisetemperatuuri määramiseks vajutage: Toidusensor       |

OK Valiku kinnitamiseks vajutage.

#### Ekraani indikaatorid

|  |                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Seade on lukus.                                                                                       |
|  | Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.                                                                    |
|  | Alammenüü: Puhastamine.                                                                               |
|  | Alammenüü: Seaded                                                                                     |
|  | Kiirkuumus on sisse lülitatud.                                                                        |
|  | Auruga küpsetamine on aktiveeritud.                                                                   |
|  | Toidusensor on sisse lülitatud.                                                                       |
|  | 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. Keerake funktsiooni valimiseks küpsetusfunktsioonide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse **0**.

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### 4.1 Kellaaja seadmine

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

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu OK.

### 4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage 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,  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

|                                                                                     |                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Pöördõhk:</b> Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine         |
|    | <b>Ülemine + alumine kuumutus:</b> Traditsiooniline küpsetamine        |
|    | <b>SteamBake:</b> Aurutamine                                           |
|    | <b>Külmutatud toiduained:</b> Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid |
|    | <b>Pitsa funktsioon:</b> Pitsa küpsetamine                             |
|   | <b>Alumine kuumutus:</b> Kookide küpsetamine                           |
|  | <b>Niiske küpsetus pöördõhuga:</b> Küpsetamine                         |
|  | <b>Grill:</b> Röstimine, grillimine                                    |
|  | <b>Turbogrill:</b> Liha küpsetamine, pruunistamine                     |

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

### 5.2 Küpsetusfunktsioonide seadistamine

1. Keerake küpsetusfunktsiooni valimiseks küpsetusfunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

⏏ Kiirkuumutus – küpsetusaja lühendamiseks hoidke all. See on saadaval osade küp-

setusfunktsioonide 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.

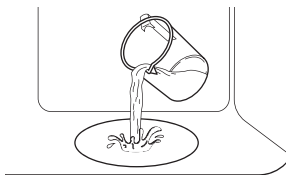
 **Küpsetusaeg:** Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.

 **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 SteamBake - Auruküpsetus

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



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

3. Pöörake küpsetusfunktsioonide nuppu, et valida küpsetusfunktsioon .
4. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
5. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 5 min.
6. Sisestage ahju toiduained.
7. Pärast küpsetamise lõppu keerake küpsetusfunktsioonide nupp ahju väljalülitamiseks väljas-asendisse.
8. Kui seade on jahtunud, eemaldage vesi veeanumast pehme lapiga.

### ⚠ HOIATUS!

Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.

## 5.5 Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .

Ekraanil kuvatakse .

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

## 5.6 Juhendatud küpsetamine

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

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.

3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage OK.
4. Asetage toiduained ahju. Vajutage OK.
5. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

## Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

### Selgitus



Funktsiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud. Vt jaotist Toidusensor.



Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.



Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.



Riili tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

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

|            |                                                                |                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | <b>Rostbiif, vähe-küps</b>                                     | 2; küpsetusplaat                                                                 |
|            |                                                                | 1-1,5 kg; 4-5 cm paks                                                            |
| <b>P2</b>  | <b>Rostbiif, pool-küps</b>                                     | Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.                   |
| <b>P3</b>  | <b>Rostbiif, täis-küps</b>                                     |                                                                                  |
|            | <b>Steik, poolküp, 180-220 g tüki kohta; 3 cm paks</b>         |                                                                                  |
| <b>P4</b>  | 3; röstimisnõu on <b>traatrestil</b>                           | Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.                   |
|            | <b>Veisepraad / hautatud (ribiliha, läbikasvanud 1,5-2 kg)</b> |                                                                                  |
| <b>P5</b>  | 2; röstimisnõu on <b>traatrestil</b>                           | Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. |
| <b>P6</b>  | <b>Rostbiif, vähe-küps <sup>1)</sup></b>                       | 2; küpsetusplaat                                                                 |
|            |                                                                | 1-1,5 kg; 4-5 cm paks                                                            |
| <b>P7</b>  | <b>Rostbiif, pool-küps <sup>1)</sup></b>                       | Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.                   |
| <b>P8</b>  | <b>Rostbiif, täis-küps <sup>1)</sup></b>                       |                                                                                  |
| <b>P9</b>  | <b>Veisefilee, vähe-küps <sup>1)</sup></b>                     | 2; küpsetusplaat                                                                 |
|            |                                                                | 0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks                                                          |
| <b>P10</b> | <b>Veisefilee, poolküp <sup>1)</sup></b>                       | Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.                   |
| <b>P11</b> | <b>Veisefilee, küps <sup>1)</sup></b>                          |                                                                                  |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)<br>  2; röstimisnõu on <b>traatrestil</b> , 0,8-1,5 kg; 4 cm paks<br>Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. Röstpraad, kaetud.                                            |
| <b>P12</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Röstitud seakael või abatükk</b> , 1,5-2 kg<br>  2; röstimisnõu on <b>traatrestil</b><br>Lisage röstimisnõusse 200 ml vedelikku.                                                                                                                        |
| <b>P13</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Rebitud sealih</b> <sup>1)</sup> , 1,5-2 kg<br>  2; <b>küpsetusplaat</b><br>Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.                                                                                                |
| <b>P14</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Sea seljafilee</b> , 1-1,5 kg; 5-6 cm paks<br>  2; Röstimisnõu on <b>traatrestil</b><br>Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.                                                                                                   |
| <b>P15</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Sealiha ribid</b> , 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke<br> 3; <b>sügav pann</b><br>Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.                                                                                                                                                                     |
| <b>P16</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Lambakoot kontidega</b> , 1,5-2 kg; 7-9 cm paks<br>  2; Röstimisnõu on <b>küpsetusplaadil</b><br>Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.                                                                                             |
| <b>P17</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Terve kana</b> , 1-1,5 kg; värske<br>  2;  200 ml; haudepott on <b>küpsetusplaadil</b><br>Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. |
| <b>P18</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Pool kana</b> , 0,5-0,8 kg<br>  3; <b>küpsetusplaat</b>                                                                                                                                                                                             |
| <b>P19</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Kana rinnafilee</b> , 180-200 g tüki kohta<br>  2; haudepott on <b>traatrestil</b><br>Praadige liha paar minutit kuuma pannil.                                                                                                                      |
| <b>P20</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Kanakoivad, värsked</b><br>  3; <b>küpsetusplaat</b><br>Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsutage neid kauem.                                                                                             |
| <b>P21</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <b>Terve part</b> , 2-3 kg<br>  2; röstimisnõu on <b>traatrestil</b><br>Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.                                                                                                          |
| <b>P22</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <b>Terve hani</b> , 4-5 kg<br>  2; <b>sügav pann</b><br>Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.                            |
| <b>P23</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Pikkpoiss</b> , 1 kg<br>  2; <b>traatrest</b>                                                                                                                  |
| <b>P24</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Terve kala, grillitud</b> , 0,5-1 kg kala kohta<br>  2; <b>küpsetusplaat</b><br>Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.                       |
| <b>P25</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Kalafilee</b><br>  3; hautuspott on <b>traatrestil</b>                                                                                                         |
| <b>P26</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Juustukook</b><br> 2; Ø 28 cm lahtikäiv koogivorm on <b>traatrestil</b>                                                                                                                                                                         |
| <b>P27</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Õunatort</b><br>  2;  100-150 ml; <b>küpsetusplaat</b>                        |
| <b>P28</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Õunakook</b><br> 2; pirukavorm on <b>traatrestil</b>                                                                                                                                                                                            |
| <b>P29</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Õunapirukas</b><br>  2;  100-150 ml; Ø 22 cm pirukavorm on <b>traatrestil</b> |
| <b>P30</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Šokolaadikoogikesed</b> , 2 kg tainast<br> 3; <b>sügav pann</b>                                                                                                                                                                                 |
| <b>P31</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Muffinid</b><br>  2;  100-150 ml; muffini küpsetusplaat on <b>traatrestil</b> |
| <b>P32</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Pärmitainast kook</b><br> 2; leivavorm on <b>traatrestil</b>                                                                                                                                                                                  |
| <b>P33</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Küpsetatud kartulid</b> , 1 kg<br> 2; <b>küpsetusplaat</b><br>Kasutage terveid koorega kartuleid.                                                                                                                                             |
| <b>P34</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Viilud</b> , 1 kg<br> 3; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga<br>Lõigake kartulid tükkideks.                                                                                                                                     |
| <b>P35</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Grillitud köögiviljasegu</b> , 1-1,5 kg<br> 3; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga<br>Lõigake köögiviljad tükkideks.                                                                                                            |
| <b>P36</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | <b>Kroketid, külmutatud</b> , 0,5 kg<br> 3; <b>küpsetusplaat</b>                                                                                                                                                                                 |
| <b>P37</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|            |                                                                                                                                                        |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P38</b> | <b>Kartulipallikesed, külmutatud, 0,75 kg</b><br>☐ 3; küpsetusplaat                                                                                    |
| <b>P39</b> | <b>Liha-/kõogiviljalasane kuivadest pastalehtedest, 1-1,5 kg</b><br>☐ 2; hautuspott on <b>traatrestil</b>                                              |
| <b>P40</b> | <b>Kartuligratään (toored kartulid) 1-1,5 kg</b><br>☐ 1; hautuspott on <b>traatrestil</b><br>Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.                 |
| <b>P41</b> | <b>Värske pitsa, õhukesel põhjal</b><br>☐☐ 2; ☐☐ 100 ml; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga                                             |
| <b>P42</b> | <b>Värske pitsa, paksul põhjal</b><br>☐☐ 2; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga                                                          |
| <b>P43</b> | <b>Quiche</b><br>☐ 2; küpsetusvorm on <b>traatrestil</b>                                                                                               |
| <b>P44</b> | <b>Bagett/ciabatta/sai, 0,8 kg</b><br>☐☐ 2; ☐☐ 100 ml; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga<br>Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.    |
| <b>P45</b> | <b>Täisteraleib / rukkileib / must leib, 1 kg</b><br>☐☐ 2; ☐☐ 100 ml; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga / leivavorm <b>traatrestil</b> |

1) Madalal temperatuuril küpsetamine.

## 5.7 Seaded

- Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse ☐☐.
- Keerake juhtnuppu, et valida .  
Vajutage OK
- Sätte valimiseks pöörake nuppu.  
Vajutage OK
- Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK
- Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et sulgeda Menüü.

## Alammenüü: Seaded

| Seadistus                 | Väärtus                                  |
|---------------------------|------------------------------------------|
| <b>01</b> Kellaaeg        | Muuda                                    |
| <b>02</b> Ekraani heledus | 1 - 5                                    |
| <b>03</b> Nuputoonid      | 1 - Piiks, 2 - Kliik, 3 - Heli on väljas |

| Seadistus                     | Väärtus                       |
|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>04</b> Helitugevus         | 1 - 4                         |
| <b>05</b> Toidusensor Toiming | 1 - Alarm ja stopp, 2 - Alarm |
| <b>06</b> Uptimer             | Sees / Väljas                 |
| <b>07</b> Sisevalgustus       | Sees / Väljas                 |
| <b>08</b> Kiirkuumutus        | Sees / Väljas                 |
| <b>09</b> Demorežiim          | Aktiveerimiskood: 2468        |
| <b>10</b> Tarkvaraversioon    | Kontrollida                   |
| <b>11</b> Taasta tehaseadad   | Jah/ei                        |

## 5.8 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.

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

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

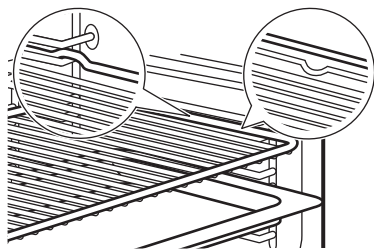
## 5.9 Lisatarvikud



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

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

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



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

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

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

## 5.10 Toidusensor

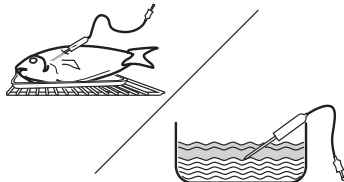
See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

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

1. Valige kuumutusfunktsioon ja ahju temperatuur.
2. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse

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



3. Ühendage toidutermomeetri pistik seadme sees asuvasse pistikupesasse. Vt jaotist Toote kirjeldus. Ekraan näitab toidutermomeetri praegust temperatuuri.
  4. Toidutermomeetri temperatuuri määramiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK.
  5. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
- Soovitud toidutermomeetri tegevuse lõpu saate valida alammenüüst: Seaded.
6. Lülitage seade välja.
  7. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

## 6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

### 6.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

**Tabelites kasutatud sümbolid:**

|    |                    |
|----|--------------------|
|    | Toiduaine tüüp     |
|    | Küpsetusfunktsioon |
| °C | Temperatuur        |



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) |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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)                                                                                |
| Vahemerepärase köögililjad, 0,7 kg                                                | 180 | 4                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |

1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

2) Kasutage ahjuresti.

3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.

4) Kasutage traatrestil tordipõhjalust.

5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.

6) Kasutage traatriiulil pitsapanni.

## 6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil                                                    |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 3                                                                                 | 160       | 20 - 35                                                                           | 1) 2)                                                                              |
|  | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           | 1)                                                                                 |
|  | 2 ja 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           | 1)                                                                                 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm                                                        |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
|  | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
| Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm                                           |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 1                                                                                 | 170       | 25 - 40                                                                           | 3) 2)                                                                              |
|  | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           | 3) 2)                                                                              |
|  | 2 ja 4                                                                            | 160       | 40 - 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) Kasutamine Küpsetusplaat.

2) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

3) Kasutamine Traatrest.

## 7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

### 7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Kangekaelsete plekkide korral kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit. Ärge kandke ahjupuhastusvahendit katalüütilistele pindadele.
- Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat ukse tihendit.

- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

## 7.2 Restitugede

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

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

## 7.3 Katalüütiline puhastamine

Teatud osades on ahjuõhnusel katalüütiline email, mis neelab katalüütilise puhastamise käigus rasva. Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele. Katalüütiline email on isepuhastuv, ärge puhastage seda lapiga.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

4. Valige Menüü  / Puhastamine .

5. Vajutage kolm korda OK.

**Kestus:** 1 h

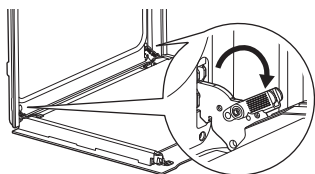
Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaali. Seade lülitub välja.

6. Kui ahi on jahtunud, puhastage ahju põhja niiske ja pehme lapiga.

## 7.4 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

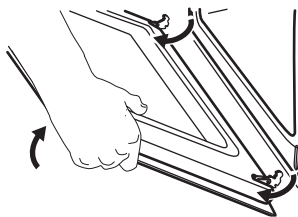
Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

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

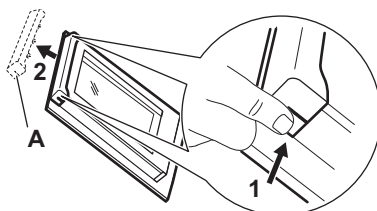


3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja

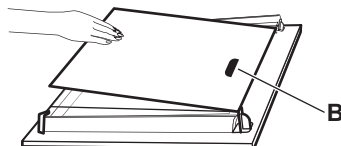
tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



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



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

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

## 7.5 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

### Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.

2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp.
4. Paigaldage klaaskate.

## 8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Teenindusandmed on märgitud esiraamil asuvalle 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 pöördhuga – on aktiveeritud.

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

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

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

## 9. ENERGIATÕHUSUS

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

|                                                          |                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------|
| Tarnija nimi                                             | Electrolux         |
| Mudeli tunnus                                            | EOD6F77H 949499584 |
| Energiatõhususe indeks                                   | 81.2               |
| Energiatõhususe klass                                    | A+                 |
| Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim            | 0.93 kWh/tsükl     |
| Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.69 kWh/tsükl     |
| Kambrite arv                                             | 1                  |
| Soojusallikas                                            | Elekter            |
| Helitugevus                                              | 72 l               |
| Ahju tüüp                                                | Integreeritud ahi  |
| Mass                                                     | 31.1 kg            |

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

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

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ooterežiimis tarbitav võimsus                                                                                   | 0,8 W  |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia-<br>tarbega režiimiini 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 pöördhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.

- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. 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.

### LATVIEŠU

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....     | 16 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....     | 18 |
| 3. PRODUKTA APRAKSTS.....       | 20 |
| 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS..... | 21 |
| 5. IKDIENAS LIETOŠANA.....      | 21 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 6. IETEIKUMI UN PADOMI.....         | 25 |
| 7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....          | 26 |
| 8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....          | 28 |
| 9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....          | 28 |
| 10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI..... | 29 |

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## 1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ie-

rīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.

Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

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

## 1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojā, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājsaimecībā.

- 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 pārļiecinieties, 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 cimdu, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdz-

ekļus 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.
- Neuzstādiēt 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.
- Uzstādiēt ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

### 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeļi un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Nelaujiet 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 atvēruma 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 <sup>2</sup> ) |
|------------------|---------------------------------------|
| maksimāli 1,380  | 3x0.75                                |
| maksimāli 2,300  | 3x1                                   |
| maksimāli 3,680  | 3x1.5                                 |

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

## 2.3 Lietošana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
  - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
  - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdiena.
  - 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 šīs 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 mājaisaunniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs 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 paneļi ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietotā pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūšlīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

## 2.5 Utilizācija

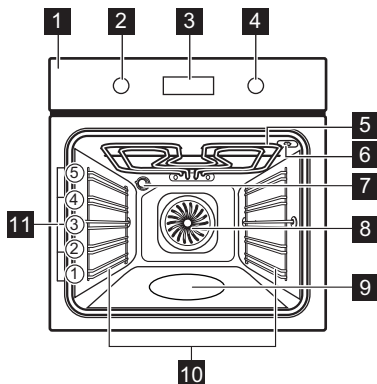
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

## 3. PRODUKTA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



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

### 3.2 Vadības panelis

|  |                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------|
|  | Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.                             |
|  | Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsildšana. |
|  | Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.               |
|  | Nospiediet, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru: Termozonde         |

OK Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.

### Displeja indikatori

|  |                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ierīce ir bloķēta.                                                                                        |
|  | Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.                                                                         |
|  | Apakšizvēlne: Tīrīšana.                                                                                   |
|  | Apakšizvēlne: Iestatījumi                                                                                 |
|  | Ir aktivizēts Ātrā uzsildšana.                                                                            |
|  | Gatavošana ar tvaiku aktivizēta.                                                                          |
|  | Ir aktivizēts Termozonde.                                                                                 |
|  | 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. Grieziet gatavošanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

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

## 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

### 4.1 Laika iestatīšana

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

1. 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, 15 min. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.
4. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
5. Iztīriet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

## 5. IKDIENAS LIETOŠANA

### 5.1 Gatavošanas funkcijas

|  |                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Karsēšana ar ventilatoru:</b> Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana      |
|  | <b>Augš./Apakškarsēšana:</b> Tradicionāla cepšana                               |
|  | <b>SteamBake:</b> Tvaicēšana                                                    |
|  | <b>Saldēta pārtika:</b> Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši |
|  | <b>Picas funkcija:</b> Picas cepšana                                            |
|  | <b>Apakškarsēšana:</b> Kūku cepšana                                             |
|  | <b>Ventilatora kars. ar mitrumu:</b> Cepšana                                    |
|  | <b>Grils:</b> Grauzdēšana, grilēšana                                            |
|  | <b>Infratermiskā grilēšana:</b> Gaļas cepšana, apbrūnināšana                    |

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

### 5.2 Gatavošanas funkciju iestatīšana

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

**Ātrā uzsildšana** – nospiediet un turiet, lai saīsinātu gatavošanas laiku. Šī iespēja ir pieejama dažām gatavošanas 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 atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.

**Gatavošanas laiks:** Laika atskaites 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 beidzas, nospiediet OK un, ja nepieciešams, pagrieziet pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

### 5.4 SteamBake - Gatavošana ar tvaiku

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.

2. Piepildiet tilpnes padziļinājumu ar krāna ūdeni (100 ml cepšanai, 200 ml rostēšanai).



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

3. Grieziet gatavošanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos gatavošanas funkciju .
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
5. Karsējiet tukšus ierīci 5 min, lai tajā rastos mitrums.
6. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
7. Kad gatavošana beigusies, pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu ierīci.
8. Kad ierīce ir auksta, noslaukiet atlikušo ūdeni no tilpnes padziļinājuma ar mīkstu drāniņu.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

## 5.5 Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz

Displejā redzams , , .

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

## 5.6 Gatavošanas palīgs

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

1. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz

2. Grieziet vadības pogu, lai atlasītu . Spiediet OK.
3. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Spiediet OK.
4. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Spiediet OK.
5. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

## Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

| Apzīmējumi |                                                                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju. Skatiet sadaļu Termozonde. |
|            | Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu 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.

|           |                                                                                         |                                                                                                                            |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> | <b>Rostbifs, pus-jēls</b>                                                               | 2; cepamā paplāte                                                                                                          |
| <b>P2</b> | <b>Rostbifs, vidēji izcepts</b>                                                         | 1–1,5 kg; 4–5 cm biezumā<br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.                                 |
| <b>P3</b> | <b>Rostbifs, labi izcepts</b>                                                           | 1–1,5 kg; 4–5 cm biezumā<br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.                                 |
| <b>P4</b> | <b>Steiks, vidēji izcepts, 180–220 g gab.; 3 cm biezumā</b>                             | 3; cepamtrauks uz restotā plaukta<br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.                        |
| <b>P5</b> | <b>Cepta/sautēta liellopa gaļa (augstākā labuma ribas, biezs sāna gabals), 1,5–2 kg</b> | 2; cepamtrauks uz restotā plaukta<br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā. |
| <b>P6</b> | <b>Rostbifs, pus-jēls 1)</b>                                                            | 2; cepamā paplāte                                                                                                          |
| <b>P7</b> | <b>Rostbifs, vidēji izcepts 1)</b>                                                      | 1–1,5 kg; 4–5 cm biezumā<br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.                                 |
| <b>P8</b> | <b>Rostbifs, labi izcepts 1)</b>                                                        | 1–1,5 kg; 4–5 cm biezumā<br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.                                 |

|            |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P9</b>  | <b>Liellopa fileja, pusjēla <sup>1)</sup></b>         |   2; <b>cepmā paplāte</b>                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P10</b> | <b>Liellopa fileja, vidēji izcepta <sup>1)</sup></b>  | <b>te</b><br>0,5–1,5 kg; 5–6 cm biežumā                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>P11</b> | <b>Liellopa fileja, pilnībā izcepta <sup>1)</sup></b> | Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>P12</b> | <b>Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)</b>           |   2; cepamtrauks uz <b>restotā plaukta</b> , 0,8–1,5 kg; 4 cm biežumā<br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā. Cepiet aplātu.                                                       |
| <b>P13</b> | <b>Cūkas kakla vai lāpstiņas cepetis, 1,5–2 kg</b>    |   2; cepamtrauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Pievienojiet 200 ml šķidruma cepamajā traukā.                                                                                                                                         |
| <b>P14</b> | <b>Plucināta cūkgaļa <sup>1)</sup>, 1,5–2 kg</b>      |   2; <b>cepmā paplāte</b><br>Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.                                                                                                                      |
| <b>P15</b> | <b>Cūkas muguras gabals, 1–1,5 kg; 5–6 cm biežumā</b> |   2; cepamtrauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.                                                                                                                        |
| <b>P16</b> | <b>Cūkas ribas, 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biežumā</b>     |  3; <b>dziļā panna</b><br>Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.                                                                                                                                                                                            |
| <b>P17</b> | <b>Jēra kāja ar kaulu, 1,5–2 kg; 7–9 cm biežumā</b>   |   2; cepamtrauks uz <b>cepmās paplātes</b><br>Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.                                                                                                               |
| <b>P18</b> | <b>Vesela vista, 1–1,5 kg; svaiga</b>                 |   2;  200 ml; sacepuma trauks uz <b>cepmās paplātes</b><br>Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. |
| <b>P19</b> | <b>Puse vistas, 0,5–0,8 kg</b>                        |   3; <b>cepmā paplāte</b>                                                                                                                                                                                                       |
| <b>P20</b> | <b>Vistas krūtiņa, 180–200 g gab.</b>                 |   2; sacepuma trauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.                                                                                                                                     |

|            |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P21</b> | <b>Vistu kājas, svaigas</b>                 |   3; <b>cepmā paplāte</b><br>Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.                        |
| <b>P22</b> | <b>Vesela pīle, 2–3 kg</b>                  |   2; cepamtrauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.                     |
| <b>P23</b> | <b>Vesela zoss, 4–5 kg</b>                  |   2; <b>dziļā panna</b><br>Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.                                       |
| <b>P24</b> | <b>Viltotais zaķis, 1 kg</b>                |   2; <b>restotais plaukts</b>                                                                                                                      |
| <b>P25</b> | <b>Vesela zivs, grilēta, 0,5–1 kg katra</b> |   2; <b>cepmā paplāte</b><br>Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.                                                                    |
| <b>P26</b> | <b>Zivs fileja</b>                          |  3; sacepuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                                                                                                                       |
| <b>P27</b> | <b>Siera kūka</b>                           |  2;  28 cm savelkamā forma uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                               |
| <b>P28</b> | <b>Ābol kūka</b>                            |  2;  100–150 ml; <b>cepmā paplāte</b>                                                                                                              |
| <b>P29</b> | <b>Ābolu tarte</b>                          |  2; pīrāga forma uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                                                                                                                          |
| <b>P30</b> | <b>Ābolu pīrāgs</b>                         |  2;  100–150 ml;  22 cm pīrāga forma uz <b>restotā plaukta</b> |
| <b>P31</b> | <b>Brauniji, 2 kg mīklas</b>                |  3; <b>dziļā panna</b>                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P32</b> | <b>Kēksiņi</b>                              |  2;  100–150 ml; kēksiņu panna uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                       |
| <b>P33</b> | <b>Kēkss</b>                                |  2; maizes forma uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                                                                                                                        |
| <b>P34</b> | <b>Krāsni cepti kartupeļi, 1 kg</b>         |  2; <b>cepmā paplāte</b><br>Izmantojiet veselus kartupeļus ar mizu.                                                                                                                                                               |

|     |                                                                                               |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | Daiviņas, 1 kg                                                                                |
| P35 | 3; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru<br>Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.               |
|     | Grilēti dažādi dārzeņi, 1–1,5 kg                                                              |
| P36 | 3; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru<br>Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.                 |
|     | Kroketes, saldētas, 0,5 kg                                                                    |
| P37 | 3; cepamā paplāte                                                                             |
|     | Kartupeļu salmiņi, saldēti, 0,75 kg                                                           |
| P38 | 3; cepamā paplāte                                                                             |
|     | Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm, 1–1,5 kg                                 |
| P39 | 2; sacepuma trauks uz restotā plaukta                                                         |
|     | Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi), 1–1,5 kg                                               |
| P40 | 1; sacepuma trauks uz restotā plaukta<br>Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.     |
|     | Pica, svaiga, plāna                                                                           |
| P41 | 2;  100 ml; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru                                          |
|     | Pica, svaiga, bieza                                                                           |
| P42 | 2; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru                                                   |
|     | Sāļais pīrāgs                                                                                 |
| P43 | 2; cepamforma uz restotā plaukta                                                              |
|     | Bagete/čabata/baltmaize, 0,8 kg                                                               |
| P44 | 2;  100 ml; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru<br>Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks. |
|     | Pilngraudu/rudzu/rupjā maize, 1 kg                                                            |
| P45 | 2;  100 ml; cepamā paplāte, izklāta ar cepamo papīru / maizes forma uz restotā plaukta        |

<sup>1)</sup> Gatavošana zemā temperatūrā.

## 5.7 Iestatījumi

1. Pagrieziet gatavošanas 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 gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā, lai izietu no Izvēlnē.

## Apakšizvēlnē: 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 | Termozonde darbība         | 1 – brīdinājums un apturēšana, 2 – brīdinājums  |
| 06 | Laika skaitīšana           | Ieslēgt/Izslēgt                                 |
| 07 | Apgaismojums (lampa)       | Ieslēgt/Izslēgt                                 |
| 08 | Ātrā uzsildšana            | Ieslēgt/Izslēgt                                 |
| 09 | Demonstrācijas režīms      | Aktivizācijas kods: 2468                        |
| 10 | Programmatūras versija     | Pārbaude                                        |
| 11 | Nodzēst visus iestatījumus | Jā / Nē                                         |

## 5.8 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.

OK – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

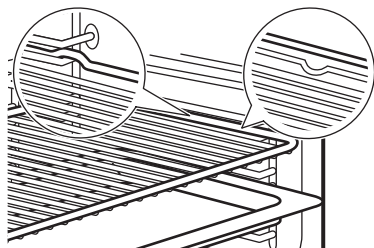
Atskan signāls. – nomirgo 3 reizes, kad bloķēšana ir ieslēgta.

## 5.9 Papildpiederumi



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

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



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

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

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

## 5.10 Termozonde

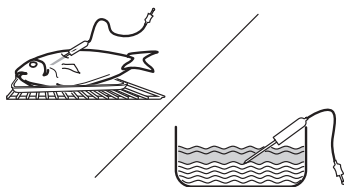
Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – cepeškrāsns temperatūra (maks. 250 °C ar termozondi). Tai jābūt vismaz 25°C augstākai par termozondes temperatūru.
-  – termozondes temperatūra.

1. Iestatiet gatavošanas funkciju un cepeškrāsns temperatūru.

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



3. Ievietojiet termozondes spraudni kontaktligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts. Displejā parādās Displejā redzama termozondes pašreizējā temperatūra.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu termozondes temperatūru. Spiediet OK.
5. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Vēlamo termozondes beigu darbību varat izvēlēties apakšizvēlnē: Iestatījumi.

6. Izslēdziet ierīci.
7. Atvienojiet termozondi no kontaktligzdas un izņemiet no ierīces ēdienu.

## 6. IETEIKUMI UN PADOMI

### 6.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:



Ēdiena veids



Gatavošanas funkcija



Temperatūra



Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)



Papildinformācija

### 6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  | °C  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Smalkmaizītes, 16 gabali                                                         | 180 | 2                                                                                | 20–30                                                                            | 1)                                                                               |
| Maizītes, 9 gabali                                                               | 180 | 2                                                                                | 30–40                                                                            | 1)                                                                               |
| Pica, saldēta, 0,35 kg                                                           | 220 | 2                                                                                | 10–15                                                                            | 2)                                                                               |
| Rulete                                                                           | 170 | 2                                                                                | 25–35                                                                            | 1)                                                                               |
| Šok. kūkss ar riekstiem                                                          | 175 | 3                                                                                | 25–30                                                                            | 1)                                                                               |
| Suflē, 6 gabali                                                                  | 200 | 3                                                                                | 25–30                                                                            | 3)                                                                               |
| Biskvītūkās pīrāga pamatne                                                       | 180 | 2                                                                                | 15–25                                                                            | 4)                                                                               |
| Biskvītūka 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                                                                                 | 160       | 20 - 35                                                                           | 1) 2)                                                                              |
|  | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           | 1)                                                                                 |
|  | 2 un 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           | 1)                                                                                 |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm                                                    |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
|  | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
| Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø26 cm                                    |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 1                                                                                 | 170       | 25 - 40                                                                           | 3) 2)                                                                              |
|  | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           | 3) 2)                                                                              |
|  | 2 un 4                                                                            | 160       | 40 - 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.
- Noturīgiem traukiem izmantojiet īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli uz katalītiskajām virsmām.

- Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns 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. Neglabājiēt pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.

- Nemazgājiēt 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 plauktu balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

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

## 7.3 Katalītiskā tīrīšana

Atsevišķas daļas cepeškrāsns iekšpusē ir klātas ar katalītisko emalju, kas katalītiskās tīrīšanas procesa laikā uzsūc taukus. Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti. Katalītiskajai emaljai piemīt pašattīrīšanās, netīriet to ar drānu.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns grīdu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
4. Atlasiet Izvēlne  / Tīrīšana .
5. Trīs reizes nospiediet OK.

**Ilgums:** 1 st

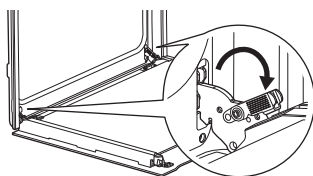
Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Ierīce izslēdzas.

6. Kad ierīce ir atdzisusi, iztīriet cepeškrāsns apakšu ar mīkstu, mitru drānu.

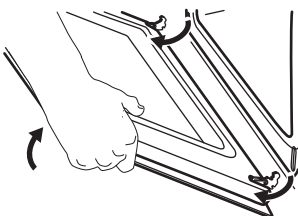
## 7.4 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

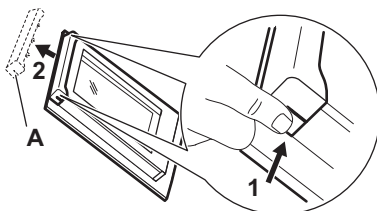
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas enģes.
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



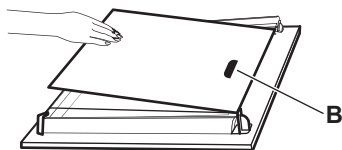
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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



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



8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiēt stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

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

7.5 Spuldzes maiņa

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

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

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

Ja displejā redzams 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.**

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

Aizmugures lampas

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

- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

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

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

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

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

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

9. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

|                                                                          |                    |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Piegādātāja nosaukums                                                    | Electrolux         |
| Modeļa identifikācija                                                    | EOD6F77H 949499584 |
| Energoefektivitātes indekss                                              | 81.2               |
| Energoefektivitātes klase                                                | A+                 |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā        | 0.93 kWh/ciklā     |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.69 kWh/ciklā     |
| Kameru skaits                                                            | 1                  |
| Siltuma avots                                                            | Elektrība          |

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| Skaļums           | 72 l                   |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Svars             | 31.1 kg                |

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

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

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

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.

### 9.3 Lēteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiēt, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiēt metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiēt iepriekšēju uzkaršēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiēniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiēt gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiēt atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziēniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziēt 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 Atliktā 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 konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

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

### LIETUVIŲ

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....          | 29 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....          | 31 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS.....           | 33 |
| 4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ..... | 34 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....        | 34 |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 6. NAUDINGI PATARIMAI.....    | 39 |
| 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....  | 40 |
| 8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....      | 41 |
| 9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 42 |
| 10. APLINKOS APSAUGA.....     | 42 |

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

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

reikus galėtumėte ja pasinaudoti.

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

## 1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas nevirsija įprasto buitinio.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maišto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių

- priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJA

### 2.1 Montavimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįreinkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įreinkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidero.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

### 2.2 Elektros prijungimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

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

elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.

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

- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

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

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

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

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

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

## 2.3 Naudojimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- 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 orkaitės skirtų indų ar daiktų tiesiai ant orkaitės dugno.

- Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno.
- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
- Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.

- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduamos 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, pūsės, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Naudokite mikroploušto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.

- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

## 2.5 Šalinimas

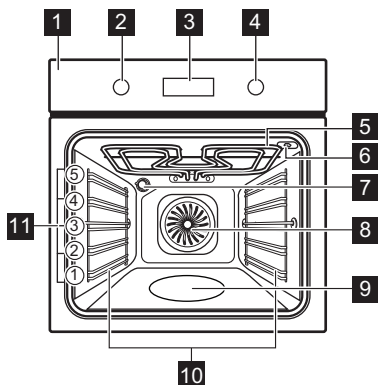
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

### 3.2 Valdymo skydelis



Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.



Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.



Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.



Norėdami pakeisti nustatytą patiekalo kepsimo temperatūrą, spauskite: Maisto termometras



Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

### Ekrano indikatoriai



Prietaisas yra užrakintas.



Submenu: Kepsimo vadovas.



Submenu: Valymas.



Submenu: Nustatymai



Greitas įkaitinimas – įjungta.



Įjungta ruošimo garuose funkcija.



Maisto termometras – įjungta.



Laikmatis – įjungta.



Kepsimo 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 gaminimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte funkciją.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

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

## 4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

### 4.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: "00:00" arba "12:00" (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, 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:** Tradicinis kepimas



**SteamBake:** Gaminimas garuose



**Šaldytas maistas:** Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai



**Picos programa:** 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 Gaminimo funkcijų nustatymas

1. Norėdami pasirinkti gaminimo funkciją, pasukite gaminimo funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palaukykite, kad sutrumpintumėte gaminimo laiką. Galima naudoti kai kurioms maisto gaminimo funkcijoms. Ventilatorius gali įsijungti 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 SteamBake - Maisto ruošimas garuose

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



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

3. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinkite gaminimo funkciją .
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5. Pakaitinkite tuščią prietaisą 5 min, kad padidėtų drėgmė.
6. Įdėkite maistą į prietaisą.
7. Baigę gaminti pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
8. Kai prietaisas atvėsta, minkšta šluoste pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.

## ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!

## 5.5 Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę ties .

Ekrane rodomas , , .

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

## 5.6 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 gaminimo funkcijų rankenėlę ties .
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte . Paspauskite **OK**.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite **OK**.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite **OK**.
5. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

## Submeniu: Kepimo vadovas

### Paaškinimas



Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą. Žr. Maisto termometras.



Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandens.



Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.

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

|     |                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | <b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b>                                               |   2; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                                                             |
| P2  | <b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>                                          | 1–1,5 kg; 4–5 cm storio<br>Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P3  | <b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P4  | <b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas, 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio</b>   |   3; <b>kepimo indas ant grotelių</b><br>Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.                                                                    |
| P5  | <b>Jautienos kepsnys / troškinta jautiena (antrekotas, storasis paslėpsnis) 1,5–2 kg</b> |   2; <b>kepimo indas ant grotelių</b><br>Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įpilkite skysčio. Įdėkite į prietaisą.                                                  |
| P6  | <b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas <sup>1)</sup></b>                                 |   2; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                                                             |
| P7  | <b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas <sup>1)</sup></b>                            | 1–1,5 kg; 4–5 cm storio<br>Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P8  | <b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas <sup>1)</sup></b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P9  | <b>Jautienos filė, lengvai iškepta <sup>1)</sup></b>                                     |   2; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                                                             |
| P10 | <b>Jautienos filė, vidutiniškai iškepta <sup>1)</sup></b>                                | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio<br>Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P11 | <b>Jautienos filė, gerai iškepta <sup>1)</sup></b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P12 | <b>Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)</b>                                                |   2; <b>kepimo indas ant grotelių</b> , 0,8–1,5 kg; 4 cm storio<br>Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įpilkite skysčio. Įdėkite į prietaisą. Uždengtas kepsnys. |
| P13 | <b>Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys, 1,5–2 kg</b>                               |   2; <b>kepimo indas ant grotelių</b><br>Į kepamą patiekalą įpilkite 200 ml skysčio.                                                                                              |
| P14 | <b>Plėšyta kiauliena <sup>1)</sup>, 1,5–2 kg</b>                                         |   2; <b>kepimo skarda</b><br>Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.                                                                        |

|     |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P15 | <b>Kiaulienos mentė, 1–1,5 kg; 5–6 cm storio</b>                          |   2; <b>kepimo indas ant grotelių</b><br>Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.                                                                                                               |
| P16 | <b>Kiaulienos šonkauliukai, 2–3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio</b> |  3; <b>gilus kepimo indas</b><br>Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.                                                                                                                                                                           |
| P17 | <b>Ėriuko koja su kaulais, 1,5–2 kg; 7–9 cm storio</b>                    |   2; <b>kepimo indas ant kepimo skardos</b><br>Įpilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.                                                                                                           |
| P18 | <b>Visas viščiukas, 1–1,5 kg; šviežias</b>                                |   2;  200 ml troškinimo indas ant <b>kepimo skardos</b><br>Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų. |
| P19 | <b>Pusė viščiuko, 0,5–0,8 kg</b>                                          |   3; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                                                                                                        |
| P20 | <b>Vištienos krūtinėlė, 180–200 g vienas gabalas</b>                      |   2; <b>troškinimo indas ant grotelių</b><br>Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.                                                                                                                                |
| P21 | <b>Vištienos šlaunelės, šviežios</b>                                      |   3; <b>kepimo skarda</b><br>Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.                                                                                                             |
| P22 | <b>Antis, visa, 2–3 kg</b>                                                |   2; <b>kepimo indas ant grotelių</b><br>Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.                                                                                                   |
| P23 | <b>Žąsis, visa, 4–5 kg</b>                                                |   2; <b>gilus kepimo indas</b><br>Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.                                                                                                  |
| P24 | <b>Mėsos vyniotinis, 1 kg</b>                                             |   2; <b>grotelės</b>                                                                                                                                                                                                         |
| P25 | <b>Visa žuvis, kepta ant grotelių, 0,5–1 kg viena žuvis</b>               |   2; <b>kepimo skarda</b><br>Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.                                                                                                                              |
| P26 | <b>Žuvies filė</b>                                                        |   3; <b>troškinimo indas ant grotelių</b>                                                                                                                                                                                    |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Varškės pyragas</b>                                                  |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P27</b>                                                              |  2; Ø 28 cm kepimo forma su nuimamais šonais ant <b>grotelių</b>                                                                                   |
| <b>Obuolių pyragas</b>                                                  |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P28</b>                                                              |  2;  100–150 ml; <b>kepimo skarda</b>                             |
| <b>Obuolių tartaletė</b>                                                |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P29</b>                                                              |  2; pyrago kepimo forma ant <b>grotelių</b>                                                                                                        |
| <b>Obuolių pyragas</b>                                                  |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P30</b>                                                              |  2;  100–150 ml; Ø 22 cm pyrago kepimo forma ant <b>grotelių</b>  |
| <b>Šokoladiniai pyragaičiai, 2 kg tešlos</b>                            |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P31</b>                                                              |  3; gilus kepimo indas                                                                                                                             |
| <b>Keksiukai</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P32</b>                                                              |  2;  100–150 ml; keksiukų kepimo skarda ant <b>grotelių</b>       |
| <b>Keksas</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P33</b>                                                              |  2; duonkepė ant <b>grotelių</b>                                                                                                                   |
| <b>Keptos bulvės, 1 kg</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P34</b>                                                              |  2; <b>kepimo skarda</b><br>Naudokite nepjaustytas bulves su odele.                                                                                |
| <b>Skiltelėmis pjaustytos keptos bulvės, 1 kg</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P35</b>                                                              |  3; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi<br>Supjaustykite bulves skiltelėmis.                                                          |
| <b>Ant grotelių kepamos įvairios daržovės, 1–1,5 kg</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P36</b>                                                              |  3; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi<br>Supjaustykite daržoves.                                                                    |
| <b>Kroketai, šaldyti, 0,5 kg</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P37</b>                                                              |  3; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                         |
| <b>Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 0,75 kg</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P38</b>                                                              |  3; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                         |
| <b>Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais, 1–1,5 kg</b> |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P39</b>                                                              |  2; troškinimo indas ant <b>grotelių</b>                                                                                                         |
| <b>Bulvių plokštainis (žalių bulvių) 1–1,5 kg</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P40</b>                                                              |  1; troškinimo indas ant <b>grotelių</b><br>Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.                                         |
| <b>Šviežia pica, plona</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>P41</b>                                                              |  2;  100 ml; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Šviežia pica, stora</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P42</b>                                                  |  2; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi                                                                                                                                        |
| <b>Kišas</b>                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P43</b>                                                  |  2; kepimo forma ant <b>grotelių</b>                                                                                                                                                        |
| <b>Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona, 0,8 kg</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P44</b>                                                  |  2;  100 ml; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi<br>Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko. |
| <b>Viso grūdo / ruginė / juoda duona, 1 kg</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P45</b>                                                  |  2;  100 ml <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi / duonkepė ant <b>grotelių</b>                |

1) Kepimas žemoje temperatūroje.

## 5.7 Nustatymai

1. Pasukite gaminimo funkcijų 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 gaminimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

### Submeniu: Nustatymai

|           | Nustatymai                  | Reikšmė                                                             |
|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>01</b> | Paros laikas                | Pakeisti                                                            |
| <b>02</b> | Ekrano ryškumas             | 1 - 5                                                               |
| <b>03</b> | Mygtukų tonai               | 1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garso išjungimas              |
| <b>04</b> | Išspėjamo signalo garsas    | 1 - 4                                                               |
| <b>05</b> | Maisto termometras veiksmas | 1 – išspėjamasis signalas ir sustabdymas, 2 – išspėjamasis signalas |
| <b>06</b> | Laikmatis                   | Ijungti / išjungti                                                  |
| <b>07</b> | Orkaitės apšvietimas        | Ijungti / išjungti                                                  |
| <b>08</b> | Greitas įkaitinimas         | Ijungti / išjungti                                                  |

|    | Nustatymai                  | Reikšmė                |
|----|-----------------------------|------------------------|
| 09 | Demonstracinis režimas      | Aktyvavimo kodas: 2468 |
| 10 | Programinės įrangos versija | Tikrinti               |
| 11 | Atkurti visus nustatymus    | Taip / ne              |

## 5.8 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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

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

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

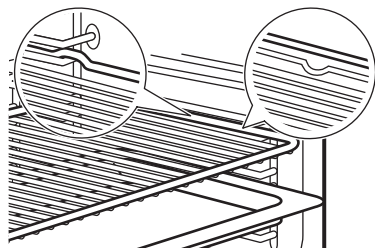
Suveiks garsinis signalas.  – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas.

## 5.9 Priedai



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

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



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

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

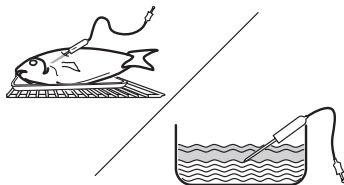
Jei naudojate skardą su skylutėmis, padėkite skardą arba keptuvę po ja, kad surinktumėte lašančius skysčius.

## 5.10 Maisto termometras

Matuoja temperatūrą maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – orkaitės temperatūra (ne didesnė kaip 250 °C naudojant maisto termometrą). Ji turėtų būti bent 25°C aukštesnė nei maisto termometro temperatūra.
  -  – maisto termometro temperatūra.
1. Nustatykite gaminimo funkciją ir orkaitės temperatūrą.
  2. Maisto termometro galiuką įkiškite į storiausios mėsos arba žuvies dalies vidurį. Troškiniams maisto jutiklio galiuką įdėkite tiksliai į centrą, įkištą į kietą ingredientą. Įsitinkite, kad galiukas neliečia kepimo indo dugno.



3. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas. Ekrane rodomas Ekrane rodoma esama maisto termometro temperatūra.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte maisto termometro temperatūrą. Paspauskite OK.
5. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Galite pasirinkti norimą maisto termometro pabaigos veiksmą papildomame meniu: Nustatymai.

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

## 6. NAUDINGI PATARIMAI

### 6.1 Gaminimo rekomendacijos

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

**Lentelėse naudojami simboliai:**

|                                                                                   |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | Maisto tipas                 |
|  | Gaminimo funkcija            |
| °C                                                                                | Temperatūra                  |
|  | Lentynos padėtis             |
|  | Maisto gaminimo trukmė (min) |
|  | Papildoma informacija        |

### 6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomen-dacijų, 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)                                                                                |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 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)                                                                                 |
| Tartelės, 8 vnt.                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Daržovės, virtos ant nedi-delės ugnies, 0,4 kg                                    | 180 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                 |
| Vegetariškas omletas                                                              | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                 |
| Viduržemio jūros daržo-vės, 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                                                                                   | 160       | 20 - 35                                                                             | 1) 2)                                                                                |
|  | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             | 1)                                                                                   |
|  | 2 ir 4                                                                              | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             | 1)                                                                                   |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm                                            |                                                                                     |           |                                                                                     |                                                                                      |
|  | 2                                                                                   | 180       | 70 - 90                                                                             | 3)                                                                                   |
|  | 2                                                                                   | 160       | 70 - 90                                                                             | 3)                                                                                   |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma                                |                                                                                     |           |                                                                                     |                                                                                      |
|  | 1                                                                                   | 170       | 25 - 40                                                                             | 3) 2)                                                                                |

|                           |        | °C        |         |       |
|---------------------------|--------|-----------|---------|-------|
|                           | 2      | 160       | 40 - 50 | 3) 2) |
|                           | 2 ir 4 | 160       | 40 - 60 | 3) 2) |
| Trapios tešlos sausainiai |        |           |         |       |
|                           | 3      | 140 - 150 | 20 - 40 | 1)    |
|                           | 2 ir 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1)    |

|           |   | °C        |         |       |
|-----------|---|-----------|---------|-------|
|           | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1)    |
| Skrebutis |   |           |         |       |
|           | 4 | maks.     | 1 - 5   | 3) 2) |

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

## 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### 7.1 Pastabos dėl valymo

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

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

Jei yra ištraukiami bėgeliai, tokiu atveju jų at-raminiai kaišiai turi būti atsukti į priekį.

### 7.3 Katalizinis valymas

Pasirinktos orkaitės vidaus vietos padengtos kataliziniu emaliu, kuris katalizinio valymo metu sugeria riebalus. Dėmės ant katalizinių paviršių ar spalvos pakitimai valymo kokybei poveikio neturi. Katalizinis emalis nusivalo sa-vaime – šluoste valyti jo nereikia.

- Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
- Išimkite orkaitės priedus.
- Orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą valykite tik šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.
- Pasirinkite Meniu / Valymas .

- Tris kartus paspauskite OK.

**Trukmė:** 1 val

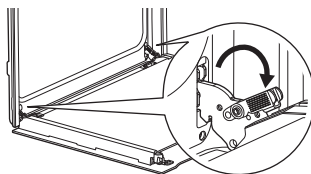
Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą. Prietaisas išsijungia.

- Prietaisui atvėsus išvalykite orkaitės dugną drėgna minkšta šluoste.

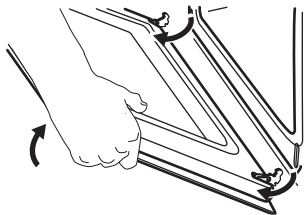
### 7.4 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

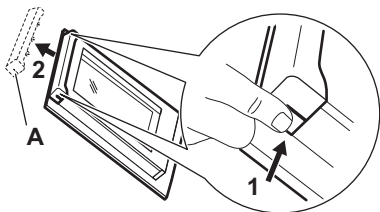
- Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.
- Pakelkite ir patraukite sklęstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



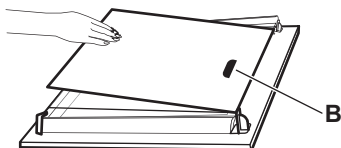
- Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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



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



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

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

## 7.5 Lemputės keitimas

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

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

### Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lemputę.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

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.

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

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

**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                                                            | EOD6F77H 949499584   |
| Energijos efektyvumo rodyklė                                                        | 81.2                 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė                                                | A+                   |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą                 | 0.93 kWh/ciklas      |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.69 kWh/ciklas      |
| Angų skaičius                                                                       | 1                    |
| Šilumos šaltinis                                                                    | Elektra              |
| Signalų garsumas                                                                    | 72 l                 |
| Orkaitės tipas                                                                      | Integruotoji orkaitė |
| Masė                                                                                | 31.1 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.
- Sutrupinkite 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.

## POLSKI

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 43 |
| 2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 45 |
| 3. OPIS PRODUKTU.....                       | 47 |
| 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....             | 48 |
| 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....               | 48 |
| 6. WSKAZÓWKI I PORADY.....                  | 53 |
| 7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....           | 54 |
| 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....             | 56 |
| 9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....            | 56 |
| 10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                 | 57 |

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym

dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.
- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe

użytkowanie w gospodarstwie domowym.

- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.

- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 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.

- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdko z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego)
- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

- 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 <sup>2</sup> ] |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1,380 | 3x0.75                               |
| maksymalnie 2,300 | 3x1                                  |
| maksymalnie 3,680 | 3x1.5                                |

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

## 2.3 Sposób użytkowania

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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 isker ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.

- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do

kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.

- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Utylizacja

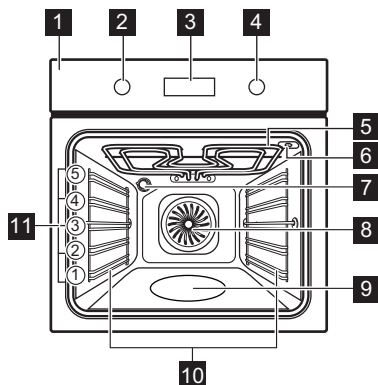
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. OPIS PRODUKTU

### 3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji gotowania
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania

- 5 Grzałka
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Oświetlenie
- 8 Wentylator
- 9 Wnęka komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczania potraw

### 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, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu: Termosonda



Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

## Wskaźniki na wyświetlaczu

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | Urządzenie jest zablokowane.    |
|  | Podmenu: Gotowanie wspomagane.  |
|  | Podmenu: Czyszczenie.           |
|  | Podmenu: Ustawienia             |
|  | Szybkie nagrzewanie jest wł.    |
|  | Pieczenie parowe jest włączone. |
|  | Termosonda jest wł.             |
|  | Minutnik jest wł.               |
|  | Czas pieczenia jest wł.         |



Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.



Stoper jest wł.

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

### Aby włączyć urządzenie:

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

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

## 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### 4.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy 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. Przewietrzć 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., 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

|  |                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Termobieg:</b> Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie |
|  | <b>Pieczenie tradycyjne:</b> Tradycyjne pieczenie                                    |
|  | <b>SteamBake:</b> Gotowanie na parze                                                 |
|  | <b>Potrawy mrożone:</b> Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki                         |



**Funkcja Pizza:** Pieczenie pizzy



**Dolna grzałka:** Pieczenie ciast



**Pieczenie konwekc. wilgotne:** Pieczenie



**Grill:** Opiekanie, grillowanie



**Turbo grill:** Pieczenie mięsa, przyrumienianie

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

## 5.2 Ustawienie funkcji gotowania

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

Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas gotowania. Jest dostępne dla niektórych funkcji gotowania. 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 SteamBake – pieczenie parowe

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



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

3. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji gotowania w położeniu .
4. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.
5. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 min.
6. Włożyć potrawę do urządzenia.
7. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji pieczenia do pozycji wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
8. Gdy urządzenie ostygnie, usunąć miękką ściereczką pozostałą wodę z wgłębienia komory.

### OSTRZEŻENIE!

Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.

## 5.5 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.

## 5.6 Gotowanie wspomagane

Podmenu 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 gotowania w położeniu

- Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać . Naciśnąć OK.
- Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać potrawę (P1–P...). Naciśnąć OK.
- Włożyć do urządzenia. Naciśnąć OK.
- Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

## Podmenu: Gotowanie wspomagane

| Legenda |                                                                             |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|
|         | Aby korzystać z tej funkcji, należy podłączyć termosondę. Patrz Termosonda. |
|         | Do pieczenia parowego należy napęlić włączenie wodą.                        |
|         | 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 | <b>Pieczeń wołowa, lekko wypieczona</b>                               | 2; blacha do pieczenia ciasta<br>1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu. |
| P2 | <b>Pieczeń wołowa, średnio wypieczona</b>                             | Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.                                                                   |
| P3 | <b>Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona</b>                              |                                                                                                                                                   |
| P4 | <b>Stek, średnio wysmażony</b> , 180 - 220 g na sztukę; grubość: 3 cm | 3; brytfanna na ruszcie<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.                                        |
| P5 | <b>Pieczeń wołowa / duszona</b> (żeberka, gruba łata) 1,5 - 2 kg      | 2; brytfanna na ruszcie<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.                            |

|     |                                                                 |                                                                                                                                                                        |
|-----|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | <b>Pieczeń wołowa, lekko wypieczona</b> <sup>1)</sup>           | 2; blacha do pieczenia ciasta<br>1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.                      |
| P7  | <b>Pieczeń wołowa, średnio wypieczona</b> <sup>1)</sup>         |                                                                                                                                                                        |
| P8  | <b>Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona</b> <sup>1)</sup>          |                                                                                                                                                                        |
| P9  | <b>Filet wołowy, lekko wypieczony</b> <sup>1)</sup>             | 2; blacha do pieczenia ciasta<br>0,5 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.                    |
| P10 | <b>Filet wołowy, średnio wypieczony</b> <sup>1)</sup>           |                                                                                                                                                                        |
| P11 | <b>Filet wołowy, dobrze wypieczony</b> <sup>1)</sup>            |                                                                                                                                                                        |
| P12 | <b>Pieczeń cielęca</b> (np. łopatka)                            | 2; brytfanna na ruszcie, grubość: 0,8 - 1,5 kg; 4 cm<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu. Pieczeń przykryta. |
| P13 | <b>Karczek wieprzowy lub łopatka</b> , 1,5 - 2 kg               | 2; brytfanna na ruszcie<br>Dodaj 200 ml płynu do brytfanny.                                                                                                            |
| P14 | <b>Szarpana wieprzowina</b> <sup>1)</sup> , 1,5 - 2 kg          | 2; blacha do pieczenia ciasta<br>Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.                                             |
| P15 | <b>Schab</b> , 1 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm                    | 2; brytfanna na ruszcie<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.                                                             |
| P16 | <b>Żeberka wieprzowe</b> , 2 - 3 kg; surowe, grubość: 2 - 3 cm  | 3; głęboka blacha<br>Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.                                                             |
| P17 | <b>Udziec jagnięcy z kośćmi</b> , 1,5 - 2 kg; grubość: 7 - 9 cm | 2; brytfanna na blasze do pieczenia<br>Dodać wodę. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.                                                                    |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P18 | <b>Cały kurczak</b> , 1 - 1,5 kg; świeży<br>  2;  200 ml; naczynie żaroodporne na <b>blasze do pieczenia</b><br>Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. |
| P19 | <b>Półówka kurczaka</b> , 0,5 - 0,8 kg<br>  3; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>                                                                                                                                                                                                              |
| P20 | <b>Pierś z kurczaka</b> , 180 - 200 g na sztukę<br>  2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b><br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.                                                                                                                                    |
| P21 | <b>Udka kurczaka, świeże</b><br>  3; <b>blacha do pieczenia ciasta</b><br>Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.                                                                                                                         |
| P22 | <b>Kaczka, cała</b> , 2 - 3 kg<br>  2; brytfanna na <b>ruszcie</b><br>Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.                                                                                                                                         |
| P23 | <b>Gęś, cała</b> , 4 - 5 kg<br>  2; <b>głęboka blacha</b><br>Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.                                                                                                                                  |
| P24 | <b>Klops</b> , 1 kg<br>  2; <b>ruszt</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P25 | <b>Cała ryba grillowana</b> 0,5 - 1 kg na rybę<br>  2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b><br>Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.                                                                                                                                                       |
| P26 | <b>Filet rybny</b><br>  3; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>                                                                                                                                                                                                                         |
| P27 | <b>Sernik</b><br> 2;  28 cm tortownica na <b>ruszcie</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
| P28 | <b>Szarlotka</b><br>  2;  100 - 150 ml; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>                                                                                                                              |
| P29 | <b>Tarta jabłkowa</b><br> 2; forma do ciasta na <b>ruszcie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| P30 | <b>Amerykańska szarlotka</b><br>  2;  100 - 150 ml;  22 cm forma do ciasta na <b>ruszcie</b>                        |
| P31 | <b>Brownie</b> , 2 kg z ciasta<br> 3; <b>głęboka blacha</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P32 | <b>Babeczki</b><br>  2;  100 - 150 ml; tacka na babeczki na <b>ruszcie</b>                                          |
| P33 | <b>Keks</b><br> 2; forma keksowa na <b>ruszcie</b>                                                                                                                                                                                                                                    |
| P34 | <b>Pieczone ziemniaki</b> , 1 kg<br> 2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b><br>Użyć całych ziemniaków ze skórką.                                                                                                                                                                        |
| P35 | <b>Ćwiartki</b> , 1 kg<br> 3; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia<br>Pokroić ziemniaki na kawałki.                                                                                                                                                       |
| P36 | <b>Grillowane warzywa mieszane</b> , 1 - 1,5 kg<br> 3; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia<br>Pokroić warzywa na kawałki.                                                                                                                                |
| P37 | <b>Krokiety mrożone</b> , 0,5 kg<br> 3; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>                                                                                                                                                                                                             |
| P38 | <b>Frytki mrożone</b> , 0,75 kg<br> 3; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>                                                                                                                                                                                                              |
| P39 | <b>Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu</b> , 1 - 1,5 kg<br> 2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>                                                                                                                                                                 |
| P40 | <b>Zapiekanka ziemniaczana</b> (surowe ziemniaki) 1 - 1,5 kg<br> 1; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b><br>Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.                                                                                                                     |
| P41 | <b>Pizza świeża, cienka</b><br>  2;  100 ml; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia |
| P42 | <b>Pizza świeża, gruba</b><br>  2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia                                                                                              |
| P43 | <b>Quiche</b><br> 2; forma do pieczenia na <b>ruszcie</b>                                                                                                                                                                                                                           |

**P44** 2; 100 ml; **blacha do pieczenia ciasta** wyłożona papierem do pieczenia  
Na biały chleb potrzeba więcej czasu.

**P45** 2; 100 ml; **blacha do pieczenia ciasta** wyłożona papierem do pieczenia / forma keksowa na **ruszcie**

<sup>1)</sup> Pieczenie w niskiej temperaturze.

## 5.7 Ustawienia

1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji gotowania w położeniu .
2. Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać . Naciśnąć OK.
3. Obrócić pokrętko, aby wybrać ustawienie. Naciśnąć OK.
4. Obrócić pokrętko sterujące, aby ustawić wartość. Naciśnąć OK.
5. Obrócić pokrętko wyboru funkcji gotowania w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

### Podmenu: Ustawienia

|    | Ustawienie                   | Wartość                                               |
|----|------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 01 | Aktualna godzina             | Zmień                                                 |
| 02 | Jasność wyświetlacza         | 1 - 5                                                 |
| 03 | Dźwięki przycisków           | 1 - Sygnał dźwiękowy, 2 - Kliknięcie, 3 - Dźwięk wył. |
| 04 | Głośność sygnału             | 1 - 4                                                 |
| 05 | Termosonda Działanie         | 1 - Alarm i zatrzymanie, 2 - Alarm                    |
| 06 | Stoper                       | Wł. / Wył.                                            |
| 07 | Oświetlenie piekarnika       | Wł. / Wył.                                            |
| 08 | Szybkie nagrzewanie          | Wł. / Wył.                                            |
| 09 | Tryb demonstracyjny          | Kod aktywacyjny: 2468                                 |
| 10 | Wersja oprogramowania        | Sprawdzanie                                           |
| 11 | Wyzeruj wszystkie ustawienia | Tak / Nie                                             |

## 5.8 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.

OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

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

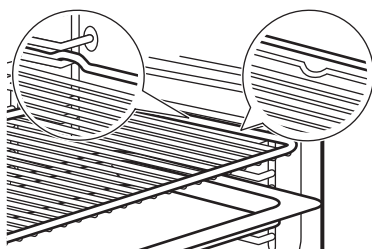
## 5.9 Akcesoria



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

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

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



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

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

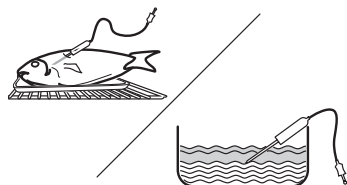
Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.

## 5.10 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura piekarnika (maks. 250 °C z termosondą). Powinna być co najmniej o 25°C wyższa niż temperatura termosondy.
  -  - temperatura termosondy.
1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę piekarnika.
  2. Włożyć końcówkę termosondy w środek najgrubszej części mięsa lub ryby. Gdy przygotowuje się zapiekankę należy umieścić końcówkę czujnika temperatury dokładnie w środku, w stałym składniku. Upewnić się, że końcówka nie dotyka dna naczynia do pieczenia.



3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu. Na wyświetlaczu pojawia się symbol Wyświetlacz pokazuje obecną temperaturę termosondy.
4. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę termosondy. Nacisnąć OK.
5. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Można wybrać żądaną końcową akcję termosondy w podmenu: Ustawienia.

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

## 6. WSKAZÓWKI I PORADY

### 6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

**Symbole użyte w tabelach:**

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Rodzaj potrawy             |
|  | Funkcja gotowania          |
| °C                                                                                  | 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)                                                                                  |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ciasto pikantne, 20 szt.                                                          | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Kruche ciasteczka, 20 szt.                                                        | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                |
| Tartletki, 8 szt.                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg                                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
| Omlet wegetariański                                                               | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 6)                                                                                |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg                                                 | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                |

1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę

2) Użyć ruszt.

3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie

4) Użyć formy do tarty na ruszcie

5) Użyć naczynia do pieczenia na ruszcie

6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie

## 6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

|  | °C |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Małe ciastka, 20 sztuk na blasze                                                  |    |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 3  | 160                                                                               | 20 - 35 1) 2)                                                                     |
|  | 3  | 150 - 160                                                                         | 20 - 35 1)                                                                        |

|  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 2 i 4 | 150 - 160                                                                         | 20 - 35 1)                                                                         |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm                                                       |       |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 2     | 180                                                                               | 70 - 90 3)                                                                         |
|  | 2     | 160                                                                               | 70 - 90 3)                                                                         |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm                                 |       |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 1     | 170                                                                               | 25 - 40 3) 2)                                                                      |
|  | 2     | 160                                                                               | 40 - 50 3) 2)                                                                      |
|  | 2 i 4 | 160                                                                               | 40 - 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) Sposób użytkowania Blacha do pieczenia ciasta.

2) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

3) Sposób użytkowania Ruszt.

## 7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

### 7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.

- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

### 7.2 Wyjmowanie przewodnic blach

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

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

### 7.3 Czyszczenie katalityczne

Wybrane powierzchnie komory pokryte są emalią katalityczną pochłaniającą tłuszcz podczas procesu czyszczenia katalitycznego. Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia. Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Wybrać Menu  / Czyszczenie .
5. Nacisnąć OK trzy razy.

**Czas trwania:** 1 godz

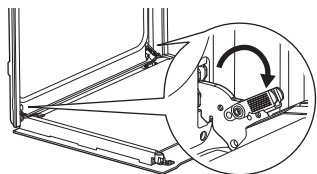
Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyłącza urządzenie.

6. Gdy piekarnik ostygnie, oczyścić jego podłogę wilgotną, miękką szmatką

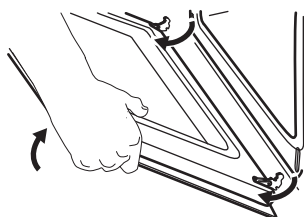
### 7.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

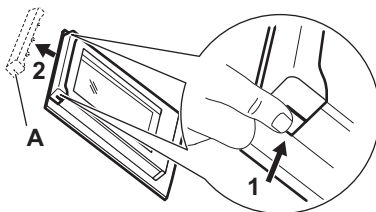
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



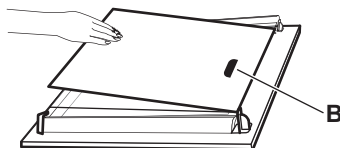
3. Przykłądnąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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



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



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

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

### 7.5 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż ostygnie.

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

#### Tylnie oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę.
4. Założyć szklany klosz.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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.

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

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

**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                                              | EOD6F77H 949499584    |
| 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                                                                     | 31.1 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.
- Pominać 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 Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja gotowania jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Aby dłużej korzystać z funkcji gotowania, należy ustawić czas przygotowania potrawy. Funkcja automatycznego wyłączania nie działa 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.

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.





701140682-A-212026