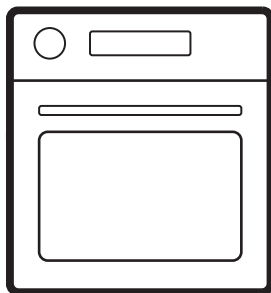




Electrolux



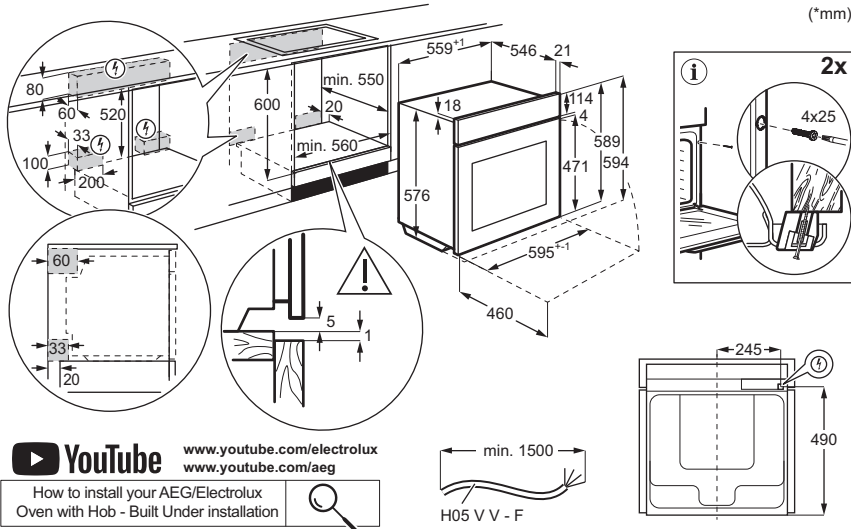
electrolux.com/register



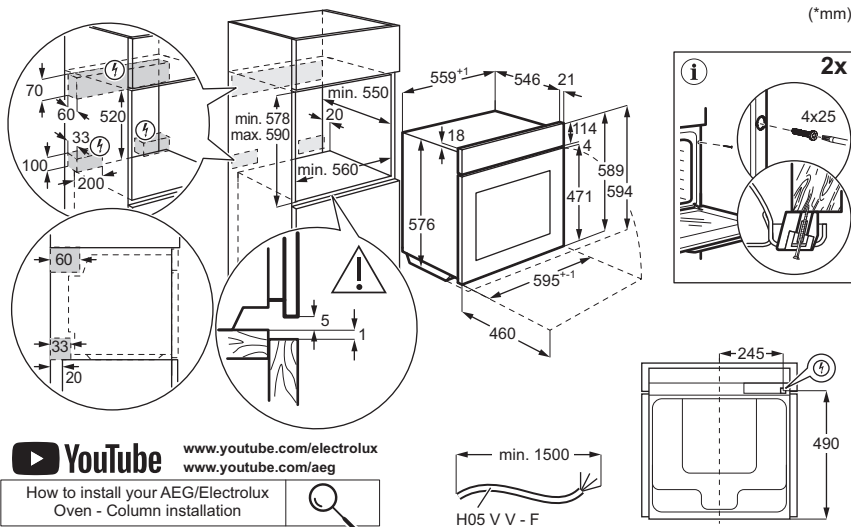
EOB8S39H
KOBBS39H

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / INSTALACJA

(*mm)



(*mm)



EESTI

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

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	11
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	13
8. TÕRKEOTSING.....	16
9. ENERGIATÕHUSUS.....	16
10. KESKKONNAASPEKTID.....	17

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

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

1.2 Üldine ohutus

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

- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- 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 klaasukse 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.
- Jälgi, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niis, 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.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
 - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
 - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide

kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad

muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.

- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Auruga toiduvalmistamine

- Välja lastud aur võib põhjustada põletusi:
 - Kui funktsioon on aktiveeritud, olge seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda kuuma auru.
 - Pärast aurutamist avage seadme uks ettevaatlikult.

2.5 Kõrvaldamine

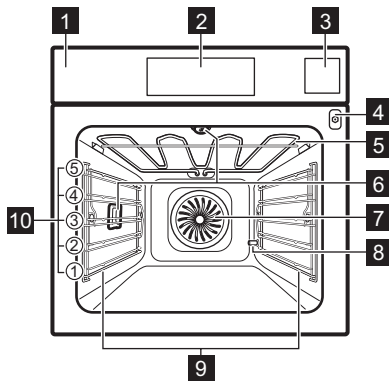
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade.



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veepaak
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riuli tugi, eemaldatav
- 10 Riuli asendid

3.2 Juhtpaneel



Sees / Väljas – vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.



Menüü – loetleb seadme valikud ja seadistust funktsioonid.



Lemmikud – loetleb lemmikseadmed.



Lambilüliti – lambi sisse ja välja lülitamiseks.



Kiirkuumutus – funktsiooni sisse ja välja lülitamiseks.

3.3 Ekraan

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



Valiku või seade kinnitamiseks.



Taimer seadmiseks.

START Funktsiooni käivitamiseks.



Funktsiooni seiskamiseks.



Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.



Viimase toimingu tühistamiseks.



Toidutermomeeter temperatuuri seadistamiseks.



Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.



Seade on lukus.



Seade tühistamiseks.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

1. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoid.
2. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske

seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:

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

3. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
4. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Asetage tarvikud ja restitoid seadmesse tagasi.

4.2 Kellaaeg

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

4.3 Vee karedus

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase. Vee karedustase me kindlakstegemiseks kasutage testriba või pöörde vee-ettevõtte poole.

1. Pange testriba umbes 1 s-ks kraanivette. Ärge kasutage voolavat vett.
2. Ülelilgse vee eemaldamiseks raputage testpaberit.
3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.

4. Valige vee kareduse tase: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Testriba värvid jätkavad muutumist. Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

Veekareduse seadeid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Vee kareduse tase	Testriba
1 – pehme	
2 – mõõdukalt kare	
3 – kare	
4 – väga kare	

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusfunktsioonid

TAVALINE

Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

	Grill: Röstimine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine
	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuli-viilud, kevadrullid
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	Pitsa: Pitsa küpsetamine
	AirFry Plus: Kasutab krõbedate, mahlaste ja tervislikumate roogade valmistamiseks auru ja kuumaõhufritüürimist.
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine

MUU

	Hoidistamine: Köögi- ja puuviljade hoidistamine
	Kuivatamine: Viilutatud puuviljade, seente kuivatamine

	Nõude soojendamine: Taldrikute soojendamine
	Sulatamine: Sulatamine
	Gratineerimine: Gratäänide valmistamine, pruunistamine
	Küpsetamine madalal t°: Õrna prae valmistamine
	Soojashoidmine: Toidu soojashoidmine
	Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine

AUR

	Steamify: Aurutamine, hautamine, õrn krõbes-tamine, küpsetamine, röstimine
	Kuumutamine auruga: Ülejääkide kuumutamine auruga (110–130 °C - niiske ülessoojendamine, 130–200 °C – krõbedam ülessoojendamine)
	Leib: Leib, saiakesed
	Taina kergitamine: Pärmitaina kergitamine
	Tugev aurutus: Köögiviljad, lisandid, kala



Kõrge niiskus: Keedukreemid, lahtised koo-
gid, terriinid, kala



Madal niiskus: Liha, linnuliha, ahjuroad, vormi-
road

5.2 Kõpsetusfunktsioonide valimine

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

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

5.3 Taimer

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

Tegevuse lõpp



Helisignaali – pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.



Helisignaali ja kõpsetamise lõpp – pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja kõpsetamine peatub.



Ainult hõpikaken – kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade.



Viitkõpivitus – algusaja ja/või kõpsetusaja lõpu edasilõkkamiseks.



Uptimer – seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min.

Mõned kella funktsioonid ei pruugi olla teatud kõpsetusfunktsioonidega saadaval.

Kõpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +1min.

5.4 Steamify - Auruga kõpsetamise funktsioon

1. Lülitage seade sisse.

2. Vajutage . Seadke auruga kõpsetamise funktsioon ja vajutage OK.
 3. Seadke temperatuur ja vajutage OK.
 4. Avage veepaak.
 5. Täitke veesahtel kuni maksimumtasemeni külma veega (ligikaudu 950 ml) ja sulgege seejärel.
 6. Vajutage START. Täitke veepaak vastavalt vajadusele.
 7. Lülitage seade välja.
 8. Vältimaks katlakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast igat auruga toiduvalmistamist.
- Valige: Menüü / Puhastamine / Veepaagi tühjendus ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
9. Kui ahi on jahtunud, kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.

5.5 Menüü

Menüüsse sisenemiseks vajutage .

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

Alammenüü: Puhastamine

Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veepaagist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga PLUS	Põhjalik puhastamine.

Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast aurufunktsiooni sagedast kasutamist.

Alammenüü: Funktsioonid

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

Alammenüü: Seaded

Seadistamine

Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. ① toone ei saa vaigistada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

Hooldus

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

5.6 Juhendatud küpsetamine

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

1. Lülitage seade sisse.

2. Vajutage ja valige Juhendatud küpsetamine.

3. Valige toidu tüüp ja roog ning järgige ekraanil kuvatud samme. Mõne toidu puhul saate kasutada ka Toidutermomeeter. Mõne toidu puhul saate kasutada ka Kaaluautomaatika.

4. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START.

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

5.7 Lemmikud ☆

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

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

– vajutage, et seadistus lähtestada.

– vajutage, et seadistus tühistada.

5.8 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

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

5.9 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

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

Avage: saadaval on Taimer ja lamp. Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras. Selle funktsiooni deaktiveerimiseks korrake eespool kirjeldatud samme.

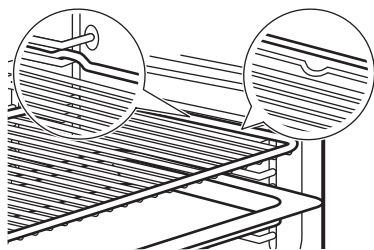
5.10 Lisatarvikud



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

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

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



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

Kui teie traatrestil on aste, asetage see ahju sisemuse esiosale 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.

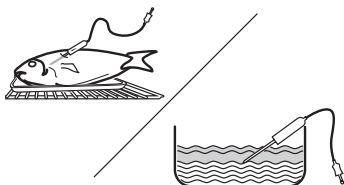
5.11 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – ahju temperatuur. See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.
- ? – toidutermomeetri temperatuur.

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



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

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvalitee-

dist 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
	Kaal (kg)
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi. Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

	°C		
Magusad rullid, 16 tk	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	180	2	15 - 25
Terve kala, 0.2 kg	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tk	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tk	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tk	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tk	180	2	20 - 30
Muretainaküpsised, 20 tk	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tk	180	2	15 - 25

6.3 Teave katseasutustele

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus

		°C		
Brokoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Herned, külmutatud				

		°C		
2 x 1,5	2 ja 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Kasutage perforeeritud 2/3 Gastronorm aurukomplekti.
2)
3) Asetage küpsetusplaat esimesele riulitasandile niimoodi, et see jääb kaldu ahju tagakülje suunas.
4) Kasutage perforeeritud konteinerit vastavalt standardile IEC 60350-1.
5) Kasutage perforeeritud 2 x 2/3 Gastronorm aurukomplekti.
6) Küpsetage, kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab tasemeni 85 °C.

Täiendavad aurureseptid

		°C		
Kombineeritud aurutamisroog (2 portsjonit)				
	1 ja 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Karamellipuding (6 portsjonit)				
	2	90	35 - 45	5)
Munakreem				
	2	85	35 - 45	6)
Sai				
	2	180	40 - 50	7)
Kana				
	2	200	60 - 70	8) 9)

- 1) 40 min kartulite jaoks; 8 - 10 min lõhe jaoks; 10 - 12 min brokoli jaoks
2) Kartulite ja brokoli jaoks kasutage 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeeritud) ja lõhe jaoks 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeerimata).
3) Asetage lõhe 2. tasemele, kartulid ja brokoli 4. tasemele.
4) Asetage koostisained teineteise järel õigel ajahetkel ahju nii, et kõik toiduained saaks valmis samal ajal. Saate valmistada kaks portsjonit korraga.
5) Ümmargused portselannõud traatrestil.
6) Kasutage perforeerimata 1/2 Gastronormi aurukomplekti.
7) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.
8) Kasutage Traatrest.
9) Asetage esimesele tasandile küpsetusplaat rasva kogumiseks.

6.4 Teave katseasutustele

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 ja 4	1)2)3)
Rasvatu keeks				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 ja 3	2)5)
Õunapirukas				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Röstleib/-sai				

	°C			
	230	1 - 5	4	2)4)7)
1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole. 2) Eelkuumutage tühja seadet. Ärge kasutage: Kiirkuumutus. 3) Kasutage universaalpanni neljandal ahjutasandil. 4) Kasutage Traatrest. 5) Kasutage allpool nimetatud traatrest ja küpsetusplaati. Asetage küpsetusplaat kaldega ukse suunas. 6) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole. 7) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.				

Lisaretseptid

		°C		
Beseed				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
- 2) Kasutage küpsetuspaberit.
- 3) Eelkuumutage tühja seadet. Ärge kasutage: Kiirkuumutus.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Kangekaelsete plekkide korral kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitugede

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgeina küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.

5. Pange riilutoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

7.3 Puhastamine auruga

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.
3. Puhastage ahju põhi ja sisemine ukseklaas soojas vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
4. Täitke veepaak külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade.
5. Valige: Menüü / Puhastamine.
 - Puhastamine auruga – kerge puhastamine. Kestus: 30 min

- Puhastamine auruga PLUSS – tavaline puhastamine. Pihustage ahju pesuvahendit. Kestus: 75 min

6. Vajutage START . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal.

7. Vajutage mistahes sümbolit, et signaal välja lülitada.
8. Lülitage seade välja.
9. Kui seade on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.
10. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni ahju sisemus on kuiv.

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

7.4 Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga PLUSS.

7.5 Katlakivi eemaldamine

Kasutage seda aurustusüsteemi katlakivi eemaldamiseks.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemalda ahjust kõik tarvikud.
3. Veenduge, et veepaak on tühi. Vt jaotist Puhastamine ja hooldus , Veepaagi tühjendus.

Esimese osa kestus: umbes 100 min

4. Valige: Menüü / Puhastamine / Katlakivi eemaldamine.
5. Pange sügav pann esimesele ahjutasandile.
6. Kallake veepaaki 250 ml katlakivieemaldit.
7. Täitke veepaak ülejäänud osa 700 ml veega, kuni kostab signaal või ekraanile kuvatakse teade.

8. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.

Teise osa kestus: umbes 35 min

9. Täitke veepaak 950 ml külma veega, kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade.
10. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
11. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

12. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga.

13. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

Kui seadmesse jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub ekraanile teade, et toimingut tuleks korrata.

7.6 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Seade annab katlakivi eemaldamise kohta kaks meeldetuletust. Katlakivi eemaldamise meeldetuletust ei saa välja lülitada.

- Leebe meeldetuletus – soovitab seadmest katlakivi eemaldada.
- Tungiv meeldetuletus – kohustab teid seadmest katlakivi eemaldada. Kui te pärast tungivat meeldetuletuse ilmumist seadme katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada.

7.7 Loputus

Kasutage seda aurustusüsteemi puhastamiseks pärast aurufunktsioonide sagedast kasutamist.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
4. Täitke veepaak veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või ekraanil kuvatakse teade.
5. Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus.

Kestus: ligikaudu 30 min

6. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
7. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

7.8 Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Valige: Menüü / Puhastamine / Kuivatus.
4. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

7.9 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast aurufunktsiooniga toiduvalmistamist kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada.

Seadme kuivatamiseks vajutage YES (jah).

7.10 Veepaagi tühjendus

Kasutage seda pärast auruga küpsetamist, et eemaldada veepaagist sinna jäänud vesi.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
4. Valige: Menüü / Puhastamine / Veepaagi tühjendus.

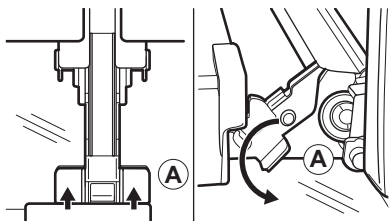
Kestus: 6 min

5. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
6. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

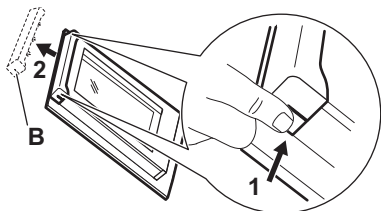
Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

7.11 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Sulgege uks korralikult.
3. Vajutage kahel uksehingel paiknevatid kinnitushoobasid **A**.



4. Sulgege uks osaliselt, kuni see peatub, ja tõstke see seejärel hingedelt maha. Olge ettevaatlik, uks on raske.
5. Asetage uks pehmele kangale ühetasasele pinnale.
6. Hoidke ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt ja vajutage sissepoole, et vabastada klamberkinnitus.



7. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
8. Tõstke iga klaaspaneeli ülemisest servast ja eemaldage see juhikust. Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.
9. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

7.12 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lambipirn uuega.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

8. TÕRKEOTSING

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

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

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

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Kell ei ole seatud.
- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.
- Lapselukk on sisse lülitatud.

- Demorežiim on aktiveeritud – deaktiveerimise kood: 2468.

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

❶ Elektrikatkestus peatab alati puhastustoi-
mingu. Elektrikatkestuse korral korrake pu-
hastustoi-
mingut.

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

F111 – Toidutermomeeter ei ole korralikult
pistikupessa sisestatud. Sisestage Toiduter-
momeeter korralikult pessa.

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

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

9. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Energiatõhususe indeks	61.9	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiaarve standardse koor- musega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükl	
Energiaarve standardse koor- musega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükl	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOB8S39H	36.0 kg
	KOBBS39H	35.0 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 au- tomaatselt kohaldatavale väikese energia- tarbega režiimi jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

9.3 Optimeerimisnõuanded

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

- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Küpsetamise ajal tuleb ahjuuks sulgeda, et funktsioon ei katkeks ja ahi töötaks optimaalsetes tingimustes. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- Automaatne väljalülitamine – kui küpsetusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Et küpsetusfunktsiooni kauem kasutada, määrake küpsetusaeg. Automaatne väljalülitus ei kehti, kui lamp põleb või koos funktsiooniga: .
 - 12,5 h: 30–115 °C
 - 8,5 h: 120–195 °C
 - 5,5 h: 200–230 °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.....	17
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	19
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	21
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	21
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	22

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	26
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	27
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	30
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	30
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	31

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes nomaiņas 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 izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu

atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raup-

jus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādarā mūsu pilnvarotajā servisa centrā.

- Neļaujiet elektrotīkla kabeliem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaisardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir valīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeli. 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.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nepārveidojiet šo ierīci.
- Pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces darbības laikā tās durvis atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts

gaiss vai uzliesmojoši tvaiki no pārtikas sastāvdaļām.

- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nodrošiniet, ka durvju atvēršanas laikā ierīces tuvumā nav dzirksteļu un atklātas liesmas.
- Konservēšanai izmantojiet tikai apstiprinātus stikla traukus un burkas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
 - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
 - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenotīrāmus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsasaimniecības telpu apgaismojumam.
- 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 paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietojamības pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu teksturā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

Gatavošana ar tvaiku

- Izplūstošais tvaiks var radīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. No ierīces var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku ierīces durvis veriet vaļā uzmanīgi.

2.5 Utilizācija

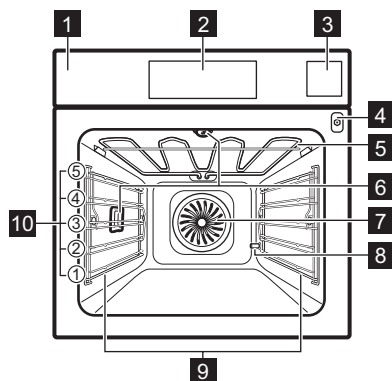
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Displejs
- 3** Ūdens tvertne
- 4** Termozondes kontaktligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9** Plaukta atbalsts, izņemams
- 10** Plauktu līmeņi

3.2 Vadības panelis



Ieslēgt / Izslēgt – nospie-
diet un turiet, lai ieslēgtu un
izslēgtu ierīci.



Izvēlne – rāda ierīces ie-
spējas un iestatījumu funk-
cijas.



Biežāk lietotie – rāda bie-
žāk lietotos iestatījumus.



Lampas slēdzis – ieslēdz
un izslēdz apgaismojumu.



Ātrā uzsildšana – ieslēdz un
izslēdz funkciju.

3.3 Displejs

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



Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.



Lai iestatītu Taimers.

START Funkcijas ieslēgšana.

STOP Funkcijas izslēgšana.



Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.



Pēdējās darbības atcelšana.



Termozonde temperatūras iestatīšana.



Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.



Ierīce ir bloķēta.



Iestatījuma atcelšana.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Vēdiniet telpu.

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

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

3. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.

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

4.2 Diennakts laiks

1. Ieslēdziet ierīci.

2. Spiediet Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Spiediet OK.

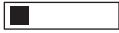
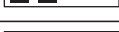
4.3 Ūdens cietība

Pieslēdzot ierīci elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe. Izmantojiet testa strēmeli vai sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

1. Ievietojiet testa strēmeli krāna ūdenī uz aptuveni 1 s. Nelietojiet tekošu ūdeni.
2. Sakratiet testēšanas papīru, lai atbrīvotos no jebkāda liekā ūdens.
3. Pēc 1 min nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot tālāk sniegto tabulu.
4. Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību 1 min pēc testēšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Ūdens cietības pakāpe	Testa strēmele
1 – mīksts	
2 – vidēji ciets	
3 – ciets	
4 – ļoti ciets	

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Gatavošanas funkcijas

STANDARTS

Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

	Grils: Grauzdēšana, grilēšana
	Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnāšana
	Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
	Saldēta pārtika: Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši
	Augš./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana
	Picas funkcija: Picas cepšana
	AirFry Plus: Apvieno tvaiku un cepšanu ar karstu gaisu, lai pagatavotu kraukšķīgus, sulīgus un veselīgākus ēdienus.
	Apakškarsēšana: Kūku cepšana

SPECIĀLIE

	Konservēšana: Dārzenu un augļu konservēšana
	Žāvēšana: Šķēlītēs sagrieztu augļu, sēņu žāvēšana

	Trauku uzsildīšana: Trauku iepriekšēja uzkarsēšana
	Atkausēšana: Atkausēšana
	Sacepums: Sacepumu gatavošana, apbrūnāšana
	Lēnā gatavošana: Mīkstu cepešu gatavošana
	Siltuma uzturēšana: Ēdiena siltuma uzturēšana
	Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana

TVAIKS

	Steamify: Tvaicēšana, sautēšana, maiga grauzdēšana, cepšana, grauzdēšana
	Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku: Pārpalikumu atkārtota uzsildīšana ar tvaiku (110–130°C – mitram rezultātam, 130–200°C – kraukšķīgākam rezultātam)
	Maizes cepšana: Maize, bulciņas
	Mīklas raudzēšana: Rauga mīklas raudzēšana
	Tikai tvaicēšana: Dārzeni, piedevas, zivis



Augsts mitrums: Olu krēmi, augļu pīrāgi, terīnes, zivis



Zems mitrums: Gaļa, putnu gaļa, cepeškrāsns ēdieni, sautējumi

5.2 Gatavošanas funkciju iestatīšana

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

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

5.3 Taimers

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

Darbības beigas



Skaņas signāls – laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.



Skaņas signāls un pārtraukt gatavot – laika atskaites iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana apstājas.



Tikai Pop up ziņojums – kad laiks beidzies, displejā parādās ziņojums.



Atliktais starts – gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.



Laika skaitīšana – ierīces darbošanās ilguma rādīšana. Maksimums ir 23 st 59 min.

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

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

5.4 Steamify – gatavošanas ar tvaiku funkcija

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Spiediet Iestatiet gatavošanas ar tvaiku funkciju un nospiediet OK.
3. Iestatiet temperatūru un nospiediet OK.
4. Atveriet ūdens tvertni.
5. Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (aptuveni 950 ml) un aizveriet to.
6. Spiediet START. Uzpildiet ūdens tvertni, ja nepieciešams.
7. Ieslēdziet ierīci.
8. Lai novērstu kaļķakmens atliekas, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas ar tvaiku.

Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošanas un izpildiet displejā redzamos norādījumus.

9. Kad ierīce ir atdzisusi, izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

5.5 Izvēlne

Lai atvērtu izvēlni, nospiediet

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

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšana no ūdens tvertnes pēc tvaika funkcijas izmantošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.

Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkalķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kalķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

Apakšizvēlne: Iespējas

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

Apakšizvēlne: Iestatījumi

Uzstādīšana

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

Servisa izvēlne

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

5.6 Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs iesaka dažādu ēdienu iestatījumus, piemēram, temperatūru, gatavo-

šanas funkciju un laiku. Ja nepieciešams, iestatījumus gatavošanas laikā varat mainīt.

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

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

5.7 Biežāk lietotie

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

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

 – spiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 – spiediet, lai atceltu iestatījumu.

5.8 Funkciju bloķēšana

Šī funkcija novērš nejašu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

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

5.9 Bērna drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejašu ierīces ieslēgšanu.

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

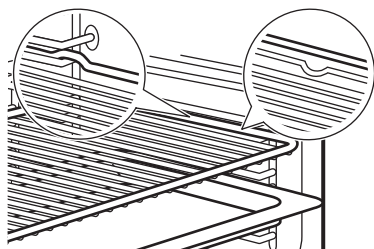
Piekluve: Taimers un apgaismojums ir pieejams. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Lai deaktivizētu šo funkciju, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

5.10 Papildpiederumi



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

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



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

Ja restotajam plauktam ir izvirzījums, novietojiet to virzienā uz cepeškrāsns iekšpuses priekšpusi.

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

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

5.11 Termozonde

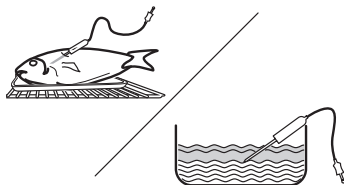
Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- $^{\circ}\text{C}$ – cepeškrāsns temperatūra. Tai jābūt vismaz 25°C augstākai par termozondes temperatūru.

- – termozondes temperatūra.

1. Iestatiet gatavošanas funkciju un cepeškrāsns temperatūru.
2. Ievietojiet termozondes galu gaļas vai zivs 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 redzama pašreizējā termozondes temperatūra.
4. – nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
5. ● ● ● – nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
 - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
 - Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
6. Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
7. Spiediet START.
8. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Skatiet sadaļu Iestatījumi.
9. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
10. Izslēdziet ierīci.
11. Atvienojiet termozondi no kontaktligzdas un izņemiet no ierīces ēdienu.

6. IETEIKUMI UN PADOMI

6.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Gatavošanas funkcija
°C	Temperatūra
	Svars (kg)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)
	Papildinformācija

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.
Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.

	°C		
Smalkmaizītes, 16 gab.	180	2	25 - 35
Rulete	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gab.	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gab.	160	2	25 - 35
Kēksiņi, 12 gab.	180	2	20 - 30
Sālā mīkla, 20 gab.	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gab.	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gab.	180	2	15 - 25

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.
Testi funkcijai: Tikai tvaicēšana

		°C		
Brokoļi				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Zirņi, saldēti				
2 x 1,5	2 un 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Izmantojiet 2/3 Gastronorm tvaicēšanas komplektu ar perforāciju.
2)
3) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī ar slīpumu cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.
4) Izmantojiet perforētu trauku saskaņā ar IEC 60350-1.
5) Izmantojiet 2 x 2/3 Gastronorm tvaicēšanas komplektu ar perforāciju.
6) Gatavojiet, līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C.

Papildu tvaicēšanas receptes

		°C		
Kombinēta ēdiena tvaicēšana (2 porcijas)				
	1 un 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Karameļu pudiņš (6 porcijas)				
	2	90	35 - 45	5)
Olu vaniļas mērce				
	2	85	35 - 45	6)
Baltmaize				
	2	180	40 - 50	7)

		°C			
Vista					
	2	200	60 - 70	8) 9)	

- 1) 40 min kartupeļiem, 8 - 10 min lasim, 10 - 12 min brokoļiem.
- 2) Kartupeļiem un brokoļiem izmantojiet 1/2 Gastronorm tvaicēšanas pannu (perforētu), bet lasim – 1/2 Gastronorm tvaicēšanas pannu (neperforētu).
- 3) Novietojiet lasi 2. līmenī, kartupeļus un brokoļus – 4. līmenī.
- 4) Ielieciet sastāvdaļas cepeškrāsnī vienu pēc otras atbilstošajā brīdī, lai visas sastāvdaļas tiktu pagatavotas vienlaikus. Jūs varat vienlaikus gatavot divas porcijas.
- 5) Apaļi porcelāna trauki uz restotā plaukta.
- 6) Izmantojiet 1/2 Gastronorm tvaicēšanas komplektu bez perforācijas.
- 7) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpusē aizmuguri.
- 8) Izmantojiet Restots plaukts.
- 9) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī, lai savāktu pīlošos taukus.

6.4 Informācija testēšanas iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Kūciņas, 20 paplātē				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 un 4	1)2)3)
Biskvītkūka bez taukvielām				
	160	40 - 55	2	2)4)

	°C			
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 un 3	2)5)

Ābolu pīrāgs

	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

Karstmaize

	230	1 - 5	4	2)4)7)
---	-----	-------	---	--------

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Uzkarsējiet tukšo ierīci. Nelietojiet Ātrā uzsilšana.
- 3) Izmantojiet universālo pannu ceturtajā plaukta līmenī.
- 4) Izmantojiet Restots plaukts.
- 5) Izmantojiet restoto plauktu un cepamo paplāti zem tā. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 6) 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso.
- 7) Saskaņā ar: IEC 60350-1:2016 un IEC 60350-1:2023.

Papildu receptes

		°C		
Bezē				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Izmantojiet cepamo papīru.
- 3) Uzkarsējiet tukšo ierīci. Nelietojiet Ātrā uzsilšana.

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Noturīgiem traipiem izmantojiet īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- Kalņakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kalņakmens noņemšanas līdzekli.
- Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.

- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Uzmanīgi velciet plauktu balstus uz augšu un ārā no priekšējā fiksatora.
3. Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.
4. Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.

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

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

7.3 Tīrīšana ar tvaiku

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšpuses apakšu un iekšējo durvju stiklu ar mīkstu drānu, kas samitrināta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
4. Piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums.
5. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana.
 - Tīrīšana ar tvaiku – viegla tīrīšana. Ilgums: 30 min
 - Tvaika tīrīšanas Plus – vidēji intensīva tīrīšana. Izsmidziniet cepeškrāsns iekšienē mazgāšanas līdzekli. Ilgums: 75 min
6. Spiediet START . Izpildiet displejā redzamos norādījumus.
- Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls.
7. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.
8. Izslēdziet ierīci.
9. Kad ierīce ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.
10. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns iekšpuse izžūst.

Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

7.4 Tīrīšanas Atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

7.5 Atkalķošana

Izmantojiet to sistēmas atkalķošanai.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

3. Pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir tukša. Skatiet sadaļu Apkope un tīrīšana, Tvertnes iztukšošana.

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min

4. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Atkalķošana.
5. Novietojiet grilu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
6. Ielejiet ūdens tvertnē 250 ml atkalķošanas līdzekļa.
7. Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar 700 ml ūdens, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
8. Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkalķošanas procesa pirmais posms.
Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min.
9. Piepildiet ūdens tvertni ar 950 ml ūdens, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
10. Kad funkcija beigusies, izņemiet grila/ cepšanas pannu.
11. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
12. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.
13. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz izžūst tās iekšpuse.

Ja pēc atkalķošanas procesa ierīcē saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

7.6 Atkalķošanas atgādinājums

Ierīce sniedz divus atgādinājumus par atkalķošanu. Atkalķošanas atgādinājumu nevar deaktivizēt.

- Neobligātais atgādinājums iesaka jums atkalķot ierīci.
- Obligātais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkalķošanu. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkalķošanu, kad darbojas obligātais atgādinājums, tvaika funkcijas ir atspējotas.

7.7 Skalošana

Izmantojiet to, lai tīrītu tvaika sistēmu pēc regulāras tvaika funkcijas izmantošanas.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.

4. Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
5. Izvēlieties: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana.

Ilgums: aptuveni 30 min

6. Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
7. Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.

Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

7.8 Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsnī.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Žāvēšana.
4. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

7.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs norāda izžāvēt ierīci.

Nospiediet YES (JĀ), lai izžāvētu ierīci.

7.10 Tvertnes iztukšošana

Izmantojiet to pēc ēdiena pagatavošanas ar tvaika karsēšanas funkciju, lai iztukšotu ūdens tvertnē atlikušo ūdeni.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
4. Izvēlieties: Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošana.

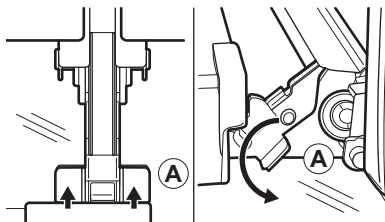
Ilgums: 6 min

5. Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
6. Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.

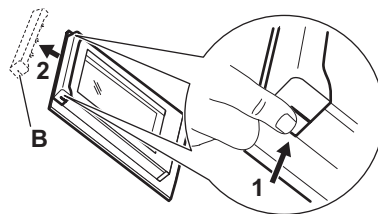
Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

7.11 Durvju noņemšana un uzstādīšana

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Atveriet durvis līdz galam.
3. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras **A**.



4. Aizveriet durvis daļēji, līdz tās apstājas, pēc tam izceliet tās no eņģēm. Uzmanieties – durvis ir smagas.
5. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
6. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bidiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa bļīvi.



7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
8. Paceliet katru stikla paneli aiz augšmalas un izņemiet to no vadotnes. Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.
9. Noīrīet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.

Stikla paneļiem jābūt ievietotiem pareizā pozīcijā, pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

7.12 Spuldzes maiņa

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

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

Augšējā lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noņemiet metāla gredzenu un noīrīet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu.

4. Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.

Sānu lampa

1. Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet Torx 20 skrūvgriezi.

3. Notīriet stikla pārsegu.
4. Nomainiet spuldzi.
5. Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiet kreiso plaukta balstu.

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

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

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

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

Ierīce neuzsilst.

- Pulkstenis nav iestatīts.
- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.
- Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.

- Ieslēgts demonstrācijas režīms – deaktivizēšanas kods: 2468.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

① Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

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

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

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

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

9. ENERGOFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1

Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOB8S39H	36.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

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

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

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

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

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.

9.3 Optimizācijas padomi

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

beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.

- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos optimālos apstākļos. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad gatavošanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Lai gatavošanas funkciju izmantotu ilgāk, iestatiet gatavošanas laiku. Automātiskā izslēgšanās neattiecas uz ieslēgtu apgaismojumu vai uz funkciju .
- 12,5 st: 30–115 °C
- 8,5 st: 120–195 °C
- 5,5 st: 200–230 °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 māsasaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	31
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	33
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	35
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	36
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	36

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	40
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	42
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	44
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	45
10. APLINKOS APSAUGA.....	46

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaity-

kite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalo-

jimusi ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ją pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jautinių 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 vai-

kus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.

- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

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

- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudo-
jant įkaista. Būkite atsargūs
ir nelieskite kaitinimo ele-
mentų ar prietaiso ertmės
paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba
indus iš orkaitės traukite ir į
ją dėkite mūvėdami karščiui
atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietai-
sui rekomenduojamą mais-
to (kepimo) termometrą.
- Norėdami išvengti prietaiso
perkaitimo, neįrenkite jo už
dekoratyvinių durelių.
- Jei norite išimti padėklų lai-
kiklius, pirmiausia iš šoninių
sienelių ištraukite laikiklių
priekį, o po to galą. Įdėkite
lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prie-
taisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite
šiurkščiu šveičiamuoju va-
likliu ar aštriomis metalinė-
mis grandyklėmis, nes gali-
te subraižyti paviršių ir dėl
to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos
kvalifikacijos specialistas.

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

2.2 Elektros prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros
smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti
atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų
plokštelės parametrai yra suderinami su
elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros
techniniais duomenimis.
- Prietaisą būtina įžeminti. Visada naudokite
taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros
lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų,
jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir
kabelio. Jei reikia pakeisti juos, tai turi
atlikti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros
centras.
- Neleiskite maitinimo kabeliams liestis prie
prietaiso durelių ar žemiau esančios nišos
arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba
durelės yra karštos.
- Įtampas turinčių ir izoliuotų dalių apsauga
nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir
negali būti nuimama be įrankių.

- Įkiškite maitinimo laidą kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
- Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami priežiūrą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs, nes jos yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu,

tokių kaip įtrūkimai, pūslės, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.

- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinėlių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

Maisto ruošimas garuose

- Garai gali nudeginti:

- Veikiant šiai funkcijai orkaitės dureles atidarykite labai atsargiai. Gali išsiveržti garai.
- Baigę gaminti garuose, atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

2.5 Šalinimas

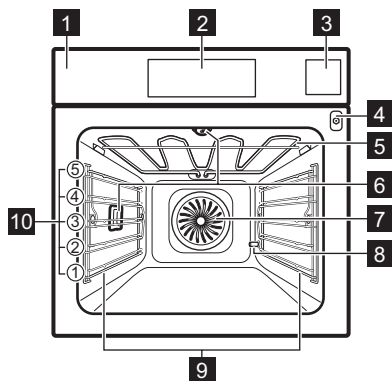
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Vandens indas
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Išimama lentynos atrama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Valdymo skydelis

①	Ijungta / Išjungta – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
≡	Meniu – pateikiamas parinkčių ir nustatymo funkcijų sąrašas.
☆	Mėgstamiausios – pateikiamas parankinių nustatymų sąrašas.
💡	Lempos jungiklis – įjungti ir išjungti lempuotę.
⏸	Greitas įkaitinimas – įjungti ir išjungti funkciją.

3.3 Ekranas

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

OK	Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.
🕒	Nustato Laikmatis.
START	Ijungti funkciją.
STOP	Sustabdyti funkciją.
<	Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.
↺	Panaikinti paskutinį veiksmą.



Nustatyti Maisto termometras temperatūrą.



Parinkti įjungti ir išjungti.



Prietaisas yra užrakintas.



Atšaukti nustatymą.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami pirmą kartą įkaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonių kvapą ir dūmus. Gerai išvėdinkite patalpą.

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

4.2 Paros laikas

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

4.3 Vandens kietumas

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite lapelį vandens kietumui patikrinti arba kreipkitės į vandens tiekėją.

1. Įmerkite testavimo lapelį į vandenį ir palaikykite maždaug 1 sek. Nenaudokite tekančio vandens.
2. Nukratykite vandenį nuo testavimo lapelio.
3. Po 1 min patikrinkite vandens kietumą toliau pateiktoje lentelėje.
4. Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Testavimo lapelių spalvos pradės toliau keistis. Per 1 min po testo patikrinkite vandens kietumą dar kartą.

Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą menu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Vandens kietumo lygis	Tikrinimo lapelis
1 – minkštas	
2 – vidutiniškai kietas	
3 – kietas	
4 – labai kietas	

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Gaminimo funkcijos

STANDARTINĖS

Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.



Grilis: Skrudinimas, kepimas grilyje



Terminis kepintuvas: Mėsos kepinimas, skrudinimas



Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas



Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai



Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas



Picos programa: Picos kepimas



AirFry Plus: Derinami garai ir kepinimas karštame ore, kad patiekalai būtų traškūs, sultingi ir sveikesni.



Apatinis kaitinimas: Pyragų kepinimas

SPECIALIOS FUNKCIJOS



Konservavimas: Daržovių ir vaisių konservavimas



Džiovinimas: Pjaustytų vaisių ir grybų džiovinimas orkaitėje



Lėkščių pašildymas: Lėkščių išankstinis pašildymas



Atitirpinimas: Atitirpinimas



Apkepas: Apkepų kepinimas, skrudinimas



Kepimas žemoje temperatūroje: Minkšto kepsnio ruošimas



Šilumos palaikymas: Paruošto patiekalo laikymas šiltai



Drėgnas konvek. kepinimas: Kepimas

GARAI



Steamify: Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepimui



Pašildymas garais: Likusiems patiekalams pašildyti naudojant garus (110–130 °C – pašildymas išlaikant drėgmę, 130–200 °C – pašildymas išlaikant traškumą)



Duona: Duona, bandelės



Tešlos kildinimas: Mielinės tešlos kildinimas



Virimas garuose: Daržovės, garnyrai, žuvis



Didelė drėgmė: Saldus kremas, vaisiniai apkepai, paštetai „Terrine“, žuvis



Maža drėgmė: Mėsa, paukštiena, orkaitėje kepti patiekalai, troškiniai

5.2 Gaminimo funkcijų nustatymas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite ekrane, kad pasirinktumėte gaminimo funkciją, ir paspauskite OK.

3. Paspauskite temperatūros vertę ekrane, kad pakeistumėte nustatymą, ir paspauskite OK.

4. Paspauskite START.

5. Norėdami išjungti gaminimo funkciją, paspauskite STOP.

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

5.3 Laikmatis

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

Nutraukti veiksmą



Išėjimo signalas pasibaigus laikui – nustatyti atgalinį laiko skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.



Išėjimo signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – nustatyti atgalinį laiko skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.



Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane bus rodomas pranešimas.



Atidėtas paleidimas – atidėti gaminimo pradžios ir (arba) pabaigos laiką.



Laikmatis – rodyti prietaiso veikimo trukmę. Didžiausia reikšmė – 23 val–59 min.

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

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

5.4 Steamify – maisto gaminimo garuose funkcija

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite . Nustatykite gaminimo garuose funkciją ir paspauskite OK.
3. Nustatykite temperatūrą ir paspauskite OK.
4. Atidarykite vandens talpyklą.
5. Įpilkite į vandens stacių šalto vandens iki didžiausio leistino lygio (maždaug 950 ml) ir uždarykite jį.

6. Paspauskite **START** . Prireikus papildykite vandens talpyklą.
7. Išjunkite prietaisą.
8. Po kiekvieno maisto ruošimo garuose išpilkite vandenį iš vandens rezervuaro, kad jame nesikauptų kalkių nuosėdos.

Pažymėkite Meniu / Valymas / Bakelio ištušinimas ir vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.

9. Prietaisui atvėsus nusauskinkite orkaitės vidų minkšta šluoste.

5.5 Meniu

Norėdami patekti į meniu, paspauskite .

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

Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Bakelio ištušinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens rezervuaro procedūra pasitelkus garų funkciją.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimo ir skalavimo procedūra, taikoma dažnai naudojantis garų funkcijomis.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

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

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Pasirinkimas

Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. ① garso nutildyti neįmanoma.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

Serviso duomenys

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

5.6 Kepimo vadovas

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

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

kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.

4. Įdėkite maistą į prietaisą ir paspauskite **START**.

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

5.7 Mėgstamiausios ☆

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

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

↶ – paspauskite, kad atkurtumėte nustatymus.

⊗ – paspauskite, kad atšauktumėte nustatymą.

5.8 Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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

5.9 Užraktas nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

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

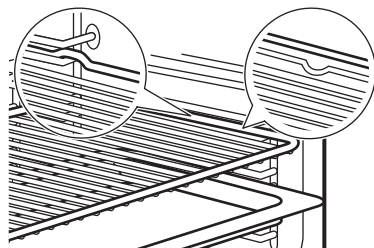
Prieiga prie: Laikmatis ir lempučių. Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka. Norėdami išjungti šią funkciją, pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus.

5.10 Priedai



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

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



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

Jei vielinė lentynėlė turi nuolydį, jis turi būti atsuktas į orkaitės galą.

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.

5.11 Maisto termometras

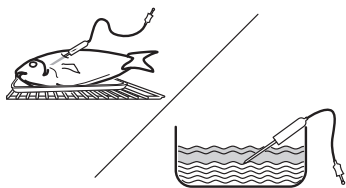
Matuoja temperatūrą maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

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

1. Nustatykite gaminimo funkciją ir orkaitės temperatūrą.

2. Maisto termometro galiuką įkiškite į storiausios mėsos arba žuvies dalies vidurį. Troškiniams maisto jutiklio galiuką įdėkite tiksliai į centrą, įkištą į kietą ingredientą. Įsitikinkite, kad galiukas neličia kepimo indo dugno.



3. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas. Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.
4. – paspauskite, kad nustatytumėte termometru matuojamą maisto vidinę temperatūrą.
5. ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
 - Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus reikiamą maisto vidinę temperatūrą pasigirsta signalas.

- Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus reikiamą maisto vidinę temperatūrą pasigirsta garsinis signalas ir gaminimas baigiamas.

6. Pasirinkite parinktį ir kelis kartus paspauskite OK, kad įeitumėte į pagrindinį ekraną.
7. Paspauskite START.
8. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį. Žr. Nustatymai.
9. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
10. Išjunkite prietaisą.
11. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomendacijos

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

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

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus. Naudokite kepimo skardą arba riebalų surinkimo indą.

	°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	180	2	25 - 35
Biskvitinis vyniotinis	180	2	15 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Sausainiai, 16 vnt.	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	160	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	180	2	20 - 30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	180	2	20 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	140	2	15 - 25
Tarteletės, 8 vnt.	180	2	15 - 25

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60350-1, IEC 60350-1.

Funkcijos Virimas garuose bandymai:

		°C		
Brokoliai				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Žirniai, šaldyti				
2 x 1,5	2 ir 4	100	-	5) 3) 6)

1) Naudokite 2/3 „Gastronorm“ gaminimo garuose indų rinkinį su skylutėmis.

2)

3) Kepimo skardą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarą.

4) Naudokite indą pagal IEC 60350-1.

5) Naudokite 2 x 2/3 Gastronorm gaminimo garuose indų rinkinį (perforuotas).

6) Gaminkite, kol šalčiausioje vietoje temperatūra pasieks 85 °C.

Papildomi gaminimo garuose receptai

		°C		
Garuose gaminamas mišrus patiekalas (2 porcijos)				
	1 ir 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Karamelės pudingas (6 porcijos)				
	2	90	35 - 45	5)
Plakti kiaušiniai				
	2	85	35 - 45	6)
Balta duona				
	2	180	40 - 50	7)
Viščiukas				

		°C		
	2	200	60 - 70	8) 9)

1) 40 min bulvėms; 8 - 10 min lašišai; 10 - 12 min brokoliams

2) Bulvėms ir brokoliams naudokite 1/2 „Gastronorm“ gaminimo garuose keptuvę (su skylutėmis), o lašišai – 1/2 „Gastronorm“ gaminimo garuose keptuvę (be skylučių).

3) Lašišą padėkite 2 lygyje, bulves ir brokolius – 4 lygyje.

4) Sudėkite ingredientus į orkaitę vieną po kito tinkamu laiku, kad visos sudedamosios dalys iškeptų vienu metu. Vienu metu galite paruošti dvi porcijas.

5) Apskriti porcelianiniai indai ant kepimo grotelių.

6) Naudokite 1/2 „Gastronorm“ gaminimo garuose indų rinkinį be skylučių.

7) Kepimo skardą įdėkite taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarėlę.

8) Naudokite Vielinė lentynėlė.

9) Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.

6.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 ir 4	1)2)3)
Biskvitinis pyragas be riebalų				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 ir 3	2)5)
Obuolių pyragas				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

	°C			
Skrebutis				
	230	1 - 5	4	2)4)7)
1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durių pusėje. 2) Pakaitinkite tuščią prietaisą. Nenaudokite Greitas įkaitinimas. 3) Naudokite universalią keptuvę ketvirtoje lentynos pozicijoje. 4) Naudokite Vielinė lentynėlė. 5) Naudokite lentynėlę su grotelėmis ir kepimo skardą apačioje. Padėkite skardą taip, kad nuolydis būtų durių link. 6) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios. 7) Pagal: IEC 60350-1:2016 ir IEC 60350-1:2023.				

Papildomi receptai

		°C		
Morengai				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durių pusėje. 2) Naudokite kepimo popierių. 3) Įkaitinkite tuščią prietaisą. Nenaudokite Greitas įkaitinimas.				

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Įsisenėjusioms dėmėms valyti naudokite specialų orkaitės valiklį.
- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.
- Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.
3. Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.
4. Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.
5. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

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

7.3 Valymas garais

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

3. Orkaitės vidų ir durių stiklą valykite švelnia šluoste, sudrėkinta šiltu vandeniu ir plovikliu.
4. Į vandens rezervuarą įpilkite vandens, kol išgirsite garsinį signalą arba kai ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
5. Pažymėkite Meniu / Valymas.
 - Valymas garais – lengvas valymas. Trukmė: 30 min
 - Intensyvus valymas garais – įprastas valymas. Išpurškite ertmę plovikliu. Trukmė: 75 min

6. Paspauskite START. Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.

Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą.

7. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį.
8. Išjunkite prietaisą.
9. Prietaisui atvėsus nusauskinkite jo vidų minkšta šluoste.
10. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol jos vidus išdžius.

Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

7.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

7.5 Kalkių nuosėdų šalinimas

Naudokite jį garinimo sistemos valymui nuo kalkių nuosėdų.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
 2. Išimkite visus priedus iš orkaitės.
 3. Patikrinkite, ar vandens rezervuaras tuščias. Žr. „Valymas ir priežiūra“, „Bakelio ištuštinimas“.
- Pirmojo ciklo trukmė:** maždaug 100 min
4. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Kalkių nuosėdų šalinimas.
 5. Padėkite grilio / kepimo indą ant pirmos lentynos.
 6. Į vandens rezervuarą įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
 7. Likusią vandens rezervuaro dalį papildykite 700 ml vandens, iki išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
 8. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
- Antrojo ciklo trukmė:** maždaug 35 min
9. Į vandens rezervuarą įpilkite 950 ml vandens, iki išgirsite signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
 10. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite grilio / kepimo indą.
 11. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
 12. Orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste.
 13. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo prietaise lieka kalkių likučių, ekrane paraginama pakartoti procedūrą.

7.6 Priminimas atlikti kalkių nuosėdų šalinimą

Apie poreikį pašalinti kalkes prietaisas praneša du kartus. Priminimo apie poreikį pašalinti kalkes išjungti negalima.

- Paprastas priminimas – rekomenduoja atlikti prietaiso kalkių nuosėdų šalinimą.
- Griežtas priminimas – įpareigoja atlikti prietaiso kalkių nuosėdų šalinimą. Jei gavę griežtą priminimą neatliksite prietaiso kalkių nuosėdų šalinimo, neveiks garų funkcijos.

7.7 Garų sistemos praplovimas

Naudokite, jei dažnai naudojate garų funkcijas.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.

2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
4. Vandens rezervuarą pildykite vandeniu, iki išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
5. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas.

Trukmė: maždaug 30 min

6. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
7. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

7.8 Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

7.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant garų funkciją, ekrane pamatysite raginimą išdžiovinti prietaisą.

Jei sutinkate, paspauskite „TAIP“

7.10 Bakelio ištuštinimas

Naudokite po gaminimo garuose, kad iš vandens rezervuaro pašalintumėte likusį vandenį.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
4. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas.

Trukmė: 6 min

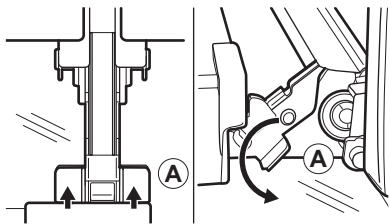
5. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
6. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

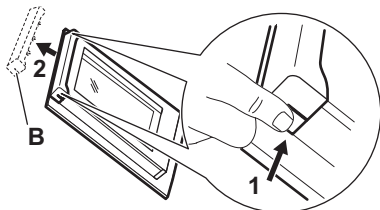
7.11 Durelių išėmimas ir įdėjimas

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Iki galo atidarykite dureles.

3. Paspauskite ant dviejų durelių vyrių esančias suveržiamąsias svirtis **A**.



4. Uždarykite dureles iš dalies, kol jos sustos, tada nukelkite jas nuo vyrių. Būkite atsargūs, durelės yra sunkios.
5. Paguldyskite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
6. Laikydami durelių viršutinį apdailos elementą **B** abiejuose kraštuose paspauskite į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



7. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
8. Pakelkite kiekvieną stiklo plokštę už viršutinio krašto ir nuimkite ją nuo kreiptuvo. Stiklo plokštės valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės

briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

9. Stiklo plokštės plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštės. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštės atgal ta pačia tvarka.

Įsitikinkite, kad tinkamai sudėjote stiklo plokštės, antraip durelių paviršius gali perkaisti.

7.12 Lemputės keitimas

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

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Viršutinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lemputę.
4. Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lemputė

1. Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2. Gaubteliai nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
4. Pakeiskite lemputę.
5. Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6. Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

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

Negalite įjungti arba valdyti prietaiso. –

Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo arba prijungtas neteisingai.

Prietaisas neįkaista.

- Nenustatytas laikrodis.
- Užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.
- Užraktas nuo vaikų – įjungta.
- Demonstracinis režimas įjungtas – deaktivavimo kodas: 2468.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

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

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

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

F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai. Nuvalykite ekrano

paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.

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

9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	70 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOB8S39H	36.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

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

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

9.3 Optimizavimo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.

- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrupinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi (tik pasirinktiems modeliams).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lemputę, nebent tai būtų būtina.
- Drėgnas konvek. kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Kepant orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų optimaliomis sąlygomis. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- Automatinis išjungimas – saugumo sumetimais, jei gaminimo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Norėdami, kad gaminimo funkcija veiktų ilgiau, nustatykite gaminimo laiką. Automatinio išjungimo funkcija neveikia, kai yra įjungta lemputė arba naudojama funkcija .

- 12,5 val: 30–115 °C
- 8,5 val: 120–195 °C
- 5,5 val: 200–230 °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.....	46
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	48
3. OPIS PRODUKTU.....	51
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	51

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	52
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	56
7. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE.....	58
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	60
9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	61
10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	62

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 ko-

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać 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.

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

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

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza lub łatwopalnych oparów generowanych przez składniki potraw.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.

- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem iskier ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.

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

Gotowanie na parze:

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Może zostać uwolniona para.
 - Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia po gotowaniu na parze.

2.5 Utylizacja

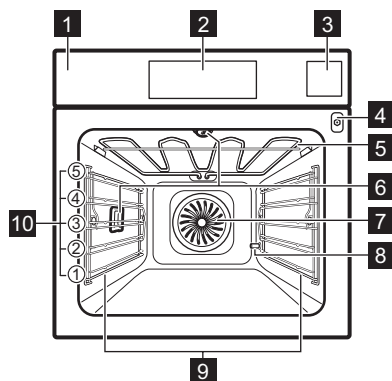
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Zbiornik na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Oświetlenie
- 7** Wentylator
- 8** Otwór rury odkamieniającej
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Panel sterowania

	Włączone / Wyłączone - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
	Menu - wyświetlanie opcji urządzenia i funkcji ustawiania.

	Ulubione - wyświetlanie listy ulubionych ustawień.
	Przełącznik oświetlenia - włączanie i wyłączanie oświetlenia.
	Szybkie nagrzewanie - włączanie i wyłączanie funkcji.

3.3 Wyświetlacz

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

	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
	Aby ustawić Timer.
START	Uruchomienie funkcji
STOP	Zatrzymanie funkcji
	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
	Anulowanie ostatniej czynności.
	Ustawienie temperatury Termosonda
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Urządzenie jest zablokowane.
	Anulowanie ustawienia.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzć pomieszczenie.

- Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
- Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu pracować przez określony czas:

1 godz.  15 min.  15 min. Patrz
Codzienne użytkowanie.

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

4.2 Aktualna godzina

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

4.3 Twardość wody

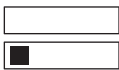
Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zasilania należy ustawić twardość wody. Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub dowiedzieć się w zakładzie wodociągowym.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie używać bieżącej wody.

2. Strząsnąć resztki wody z paska testowego.
3. Po upływie 1 min, należy sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min po zakończeniu testu należy sprawdzić twardość wody.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Twardość wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

Lista funkcji jest zależna od wersji oprogramowania.

	Grill: Opiekanie, grillowanie
	Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrumienianie
	Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie
	Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki
	Górna/dolna grzałka: Tradycyjne pieczenie
	Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy
	AirFry Plus: Łączy parę i smażenie bez tłuszczu, zapewniając chrupkie, soczyste i zdrowe dania.
	Grzałka dolna: Pieczenie ciast

SPECJALNE

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

PAROWE



Steamify: Gotowanie na parze, duszenie, delikatne opiekanie, pieczenie mięs



Regeneracja: Odgrzewanie wcześniej przygotowanych potraw na parze (110 - 130°C – wilgotne odgrzewanie, 130 - 200°C – bardziej chrupiące odgrzewanie)



Chleb: Chleb, bułki



Wyrastanie ciasta: Wyrastanie ciasta drożdżowego



Gotowanie na parze: Warzywa, dodatki, ryby



Duża wilgotność: Sosy, tarty, terriny, ryby



Mała wilgotność: Mięso, drób, potrawy z piekarnika, casserole

5.2 Ustawianie funkcji gotowania

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

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

5.3 Timer

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

Zakończ działanie



Alarm dźwiękowy - ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, słychać sygnał dźwiękowy.



Alarm dźwiękowy i wyłączenie - ustawianie odliczania czasu. Po zakończeniu timera słychać sygnał dźwiękowy i gotowanie zatrzymuje się.



Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat.



Uruchomienie z opóźnieniem - opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia gotowania.



Stoper - wskazanie czasu działania urządzenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min.

Niektóre funkcje zegara mogą być niedostępne w niektórych trybach gotowania.

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

5.4 Steamify - funkcje gotowania na parze

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć . Ustawić funkcję gotowania na parze i nacisnąć OK.
3. Ustawić temperaturę i nacisnąć OK.
4. Otworzyć zbiornik na wodę.
5. Napęlnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml) i zamknąć ją.
6. Nacisnąć START. W razie potrzeby uzupełnić poziom wody w zbiorniku.
7. Wylączyć urządzenie.
8. Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, po każdym pieczeniu parowym należy wylać wodę ze zbiornika na wodę.

Nacisnąć Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

9. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

5.5 Menu

Nacisnąć przycisk , aby przejść do menu.

Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.

Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Czyszczenie

Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody ze zbiornika na wodę po użyciu funkcji pary.
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Plukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

Podmenu: Opcje

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

Podmenu: Ustawienia

Konfiguracja

Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.

Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

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

5.6 Gotowanie wspomagane

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

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

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

5.7 Ulubione ☆

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

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

 - naciśnięcie, aby zresetować ustawienie.

 - naciśnięcie, aby anulować ustawienie.

5.8 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

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

5.9 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

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

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

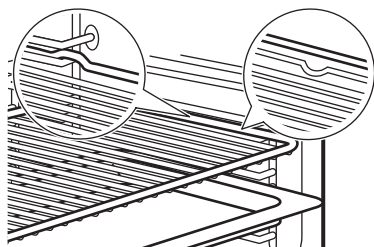
5.10 Akcesoria



Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarzone 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. 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 ruszt ma stopień, należy ustawić go w kierunku przodu wnętrza piekarnika.

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

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

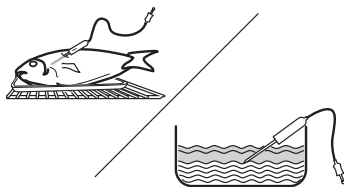
5.11 Termosonda

Mierz temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

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

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę piekarnika.
2. Włożyć końcówkę termosondy w środek najgrubszej części mięsa lub ryby. W przypadku zapiekaneek należy umieścić końcówkę czujnika temperatury dokładnie w środku, w stałym składniku. Upewnić się, że końcówka nie dotyka dna naczynia do pieczenia.



3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy.
4.  - nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
5. ● ● ● - nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
 - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.

- Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
- Nacisnąć START.
- Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Patrz Ustawienia.

- Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.
- Wyłączyć urządzenie.
- 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.

Symbol użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja gotowania
°C	Temperatura
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

6.2 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli. Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę

	°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	180	2	20 - 30

	°C		
Ciasto pikantne, 20 szt.	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	180	2	15 - 25

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Testy funkcji: Gotowanie na parze

		°C		
Brokuły				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Groszek mrożony				
2 x 1,5	2 i 4	100	-	5) 3) 6)

1) Należy zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN ⅔ (355 × 325 mm).

2)

3) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

4) Stosować perforowany pojemnik zgodnie z normą IEC 60350-1.

5) Należy zastosować perforowane naczynie parowe 2 x Gastro-Norm GN ⅔ (355 × 325 mm).

6) Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

		°C		
Połączone danie do gotowania na parze (2 porcje)				
	1 i 4	100	40 1)	2) 3) 4)

		°C		
Flan karmelowy (6 porcji)				
	2	90	35 - 45	5)
Krem jajeczny				
	2	85	35 - 45	6)
Chleb biały				
	2	180	40 - 50	7)
Kurczak				
	2	200	60 - 70	8) 9)

1) 40 min do ziemniaków; 8 - 10 min do łososia; 10 - 12 min do brokułów

2) Zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN ½ do ziemniaków i brokułów oraz nieperforowane naczynie parowe Gastro-Norm GN ½ do łososia.

3) Umieścić łososia na poziomie 2, a ziemniaki i brokuły na poziomie 4.

4) Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim i w odpowiednim momencie, tak aby wszystkie były pieczone w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.

5) Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie

6) Należy zastosować nieperforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN ½ (325 × 265 mm).

7) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika.

8) Użyć Ruszt.

9) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekający tłuszcz.

6.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)

	°C			
Beztłuszczowy biszkopt				
	150	30 - 40	2 i 4	1)2)3)
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 i 3	2)5)
Amerykańska szarlotka				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Tosty				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.

2) Rozgrzać wstępnie puste urządzenie. Nie używać: Szybkie nagrzewanie.

3) Umieścić uniwersalną blachę na czwartym poziomie.

4) Użyć Ruszt.

5) Użyć ruszt i blachę do pieczenia ciasta poniżej. Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.

6) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

7) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Dodatkowe przepisy

		°C		
Bezy				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

1) Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.

2) Należy użyć papier do pieczenia.

3) Rozgrzać wstępnie puste urządzenie. Nie używać: Szybkie nagrzewanie.

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.
- 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. Ostrożnie pociągnąć przewodnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć przewodnice blach z tylnego zaczepu.
5. Z powrotem wstawić przewodnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane kolejności w odwrotnej kolejności.

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

7.3 Czyszczenie parowe

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane przewodnice blach.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Wybrać Menu / Czyszczenie.
 - Czyszczenie parowe - lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min
 - Czyszczenie parowe plus - normalne czyszczenie Spryskać komorę detergentem. Czas trwania: 75 min

6. Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.
9. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć komorę do sucha miękką szmatką.
10. Pozostawić drzwi piekarnika otworzone i poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie.

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

7.4 Przypomnienie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

7.5 Odkamienianie

Służy do odkamieniania układu parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Upewnić się, że zbiornik na wodę jest pusty. Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.
Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min
4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Odkamienianie.
5. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
6. Wlać 250 ml środka do odkamieniania do zbiornika na wodę.
7. Uzupełnić wodę w zbiorniku na wodę dolewając 700 ml wody, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
8. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Czas trwania drugiej części: ok. 35 min.
9. Wlać do zbiornika na wodę 950 ml wody, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

10. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
11. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
12. Wytrzeć do czysta wewnątrz piekarnika miękką szmatką.
13. Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

7.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa przypomnienia o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne - zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

7.7 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Wybrać Menu / Czyszczenie / Płukanie.

Czas trwania: około 30 min

6. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
7. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

7.8 Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Osuszanie.

4. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

7.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się odpowiedź, aby osuszyć urządzenie.

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

7.10 Opróżnianie zbiornika

Sposobu tego używać po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody ze zbiornika na wodę.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Wybrać Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika.

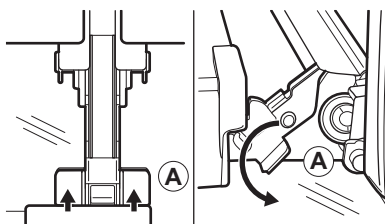
Czas trwania: 6 min

5. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
6. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

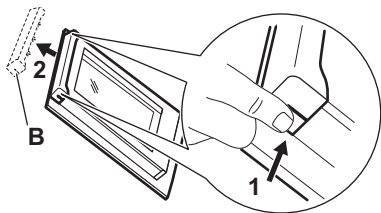
Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

7.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Zamknąć drzwi częściowo, aż do oporu, a następnie zdjąć je z zawiasów. Zachować ostrożność, ponieważ drzwi są ciężkie.
5. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
6. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
8. Podnieść każdą szybę za górną krawędź i wyjąć z prowadnicy. Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szyba może pęknąć.
9. Umyć szybę wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

7.12 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać, aż ostygnie.

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

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

1. Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić oświetlenie.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.

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

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

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Nie ustawiono aktualnego czasu.
- Blokada jest wł.

- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.
- Blokada uruchomienia jest wł.
- Tryb demonstracyjny jest włączony – kod wyłączający: 2468.

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

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

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

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

F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo. Wyczyścić powierzchnię.

chnię wyświetlacza. Upewnić się, że pola dotykowe są czyste.

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

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOB8S39H	36.0 kg
	KOBBS39H	35.0 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 Oszczędne gotowanie

- Podczas pieczenia zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.

- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Stosować metalowe lub ciemne naczynia pochłaniające ciepło.
- Pominać podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- W miarę możliwości należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne.
- Termoobieg wilgotny Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia tak, aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał optymalnie. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja gotowania jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Aby dłużej korzystać z funkcji gotowania, należy ustawić czas przygotowania potrawy. Funkcja automatycznego wyłączania nie działa, gdy włączone jest oświetlenie, lub wraz z funkcją .
 - 12,5 godz: 30-115 °C
 - 8,5 godz: 120-195 °C
 - 5,5 godz: 200 - 230 °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.

