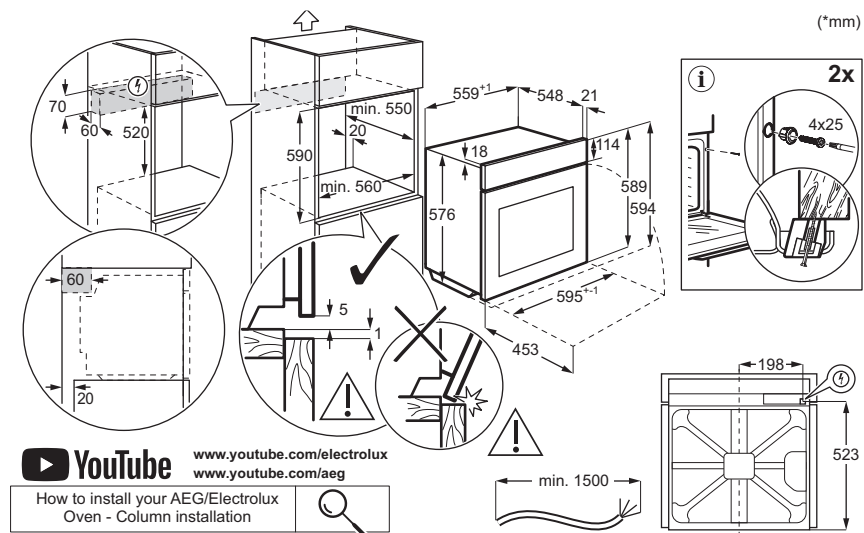
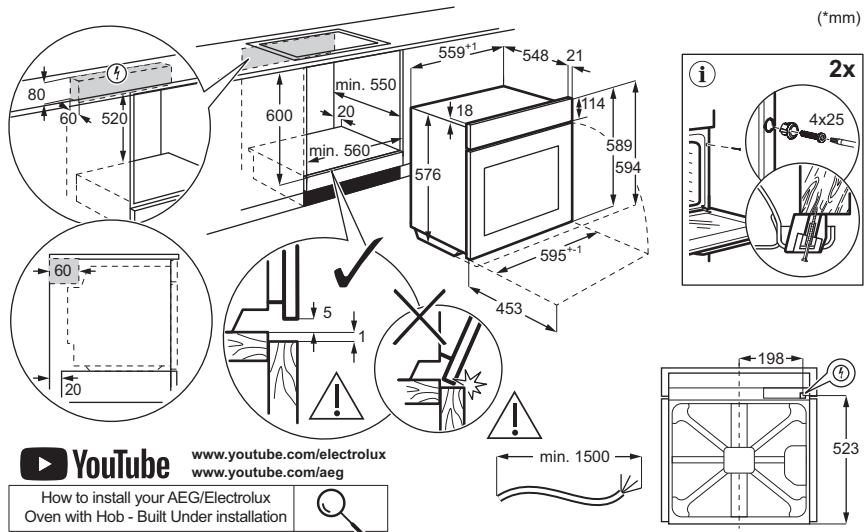




## PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



|                                 |   |                                 |    |
|---------------------------------|---|---------------------------------|----|
| 1. OHUTUSTEAVE.....             | 3 | 6. NÕUANDED JA SOOVIKES.....    | 8  |
| 2. OHUTUSJUHISED.....           | 4 | 7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS ..... | 9  |
| 3. TOOTE KIRJELDUS.....         | 6 | 8. TÕRKEOTSING.....             | 11 |
| 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 7 | 9. ENERGIATÕHUSUS.....          | 11 |
| 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....   | 7 | 10. KESKKONNAASPEKTID.....      | 12 |

## 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, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutult viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest

eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

### 1.2 Üldine ohutus

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

ga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähe-

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

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasuke puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.

- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

## 2.2 Elektriühendus

### ⚠ HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pörotuskindlat pistikupesat.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all oleks 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 seadete vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermeega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Kasutamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

### ⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
  - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
  - Ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
  - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.

- 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 keskkonnamõjusid, 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.
- 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.

## 2.5 Kõrvaldamine

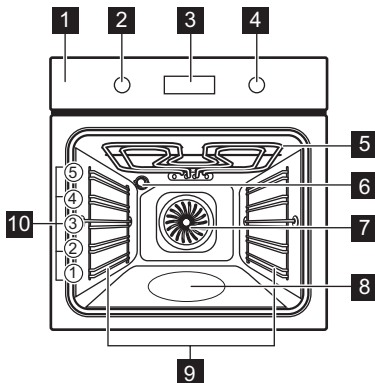
### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade.



1 Juhtpaneel

6 EESTI

2 Kõrvaldamise nupp

3 Ekraan

4 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)

5 Kuumutuselement

6 Lamp

7 Ventilator

8 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner

9 Riiuli tugi, eemaldatav

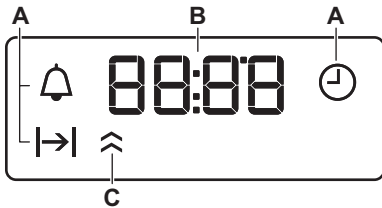
10 Riiuli asendid

Sõltuvalt mudelist võib juhtpaneel sisaldada temperatuuri või võimsuse indikaatoreid.

## 3.2 Juhtpaneel

—, + Kellaaja seadmiseks.

🕒 Kellafunktsiooni seadmiseks.



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer
- C. Soojenduse indikaator (ainult valitud mudelid)

### Seadme sisselülitamiseks:

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

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

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### 4.1 Kellaaja seadmine

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

1. +, — - vajutage aja seadmiseks.
2. 🕒 - vajutage selle kinnitamiseks või seatud kella aeg salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.

### 4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Öhutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.
3. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
4. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoided tagasi.

## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### 5.1 Kuumutusfunktsioonide



**Sisevalgustus:** Ahju valgusti



**Niiske küpsetus pöördõhuga:** Küpsetamine



**Ülemine + alumine kuumutus / Vesi-puhastus:** Traditsiooniline küpsetamine, krõbedus, läikiv koorik / Puhastamine



**Alumine kuumutus:** Toidu säilitamine



**Pöördõhk:** Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine



**Grill:** Röstimine, grillimine



**Kiirgrill:** Röstimine, grillimine



**Turbogrill:** Liha küpsetamine, gratäänide valmistamine, pruunistamine



**Pitsa funktsioon:** Pitsa küpsetamine

### 5.2 Kuumutusfunktsiooni seadmine

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
3. Pärast toiduvalmistamise lõppu keerake nupud ahju väljalülitamiseks väljas-asendisse.

### 5.3 Taimer

1. Vajutage korduvalt nuppu 🕒, et valida kellafunktsioon:

🕒 **Kellaeg:** Määrake, muutke või kontrollige kellaega.

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

🔁 **Minutilgeja:** Pöördloenduse seadmiseks.

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

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

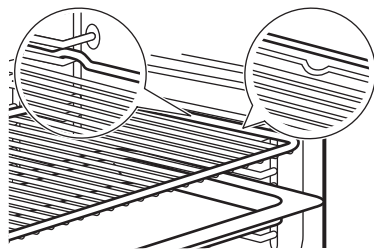
## 5.4 Lisatarvikud



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

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riiulite juhtribade vahele. Veenduge, et riiul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge ja jalad on suunatud alla.



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

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

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

## 6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

### 6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.





**Tabelites kasutatud sümbolid:**

|    |                   |
|----|-------------------|
|    | Toiduaine tüüp    |
|    | Küpsetusrežiim    |
| °C | Temperatuur       |
|    | Riiuli asend      |
|    | Küpsetusaeg (min) |
|    | Lisateave         |

### 6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|                            | °C  |   |         |    |
|----------------------------|-----|---|---------|----|
| Magusad rullid, 12 tükki   | 175 | 3 | 40–50   | 1) |
| Rullid, 9 tükki            | 180 | 2 | 35–45   | 1) |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg | 180 | 2 | 45–55   | 2) |
| Rullbiskviit               | 170 | 2 | 30–40   | 1) |
| Šokolaadikook              | 170 | 2 | 45 - 50 | 1) |
| Suflee, 6 tükki            | 190 | 3 | 45–55   | 3) |
| Biskviitaignast põhi       | 180 | 2 | 35–45   | 4) |
| Victoria võileib           | 170 | 2 | 35–50   | 5) |
| Pošeeritud kala, 0.3 kg    | 180 | 2 | 35–45   | 1) |
| Terve kala, 0.2 kg         | 180 | 3 | 25–35   | 1) |

|  | °C  |  |  |  |
|---|-----|---|---|---|
| Kalafillee, 0,3 kg  | 170 | 3   | 30–40   | 6)  |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg  | 180 | 3   | 35–45   | 1)  |
| Šašlök, 0,5 kg  | 180 | 3   | 40–50   | 1)  |
| Küpsised, 16 tükki  | 150 | 2   | 30–45   | 1)  |
| Makroonid, 20 tükki   | 180 | 2   | 45–55   | 1)  |
| Muffinid, 12 tükki  | 170 | 2   | 30–40   | 1)  |
| Soolased kondiitritooted, 16 tükki  | 170 | 2   | 35–45   | 1)  |
| Muretaignaküpsised, 20 tükki  | 150 | 2   | 40–50   | 1)  |
| Koogikesed, 8 tükki   | 170 | 2   | 30–40   | 1)  |
| Köögiljad, pošeeritud, 0,4 kg   | 180 | 2   | 35–45   | 1)  |
| Vegan-omlett  | 180 | 3   | 35–45   | 6)  |
| Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg   | 180 | 4   | 35–45   | 1)  |

1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

2) Kasutage ahjuresti.

3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.





4) Kasutage traatrestil tordipõhjalust.

















5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.

6) Kasutage traatriiulil pitsapanni.

### 6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|  |  | °C |  |  |
|--|--|----|--|--|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil   |  |    |  |  |

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

1) Kasutamine Küpsetusplaad.

2) Kasutamine Traatrest.

3) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

### 7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat ukse tihendit.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit

töötada. Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.

- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.


### 7.2 Restituede

- Veenduge, et seade on külm.
- Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.
- Tõmmake ahjuresti toe tagaosana külgešina küljest lahti ja eemaldage.
- Pange riilutoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopiinide kinnustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

### 7.3 Vesipuhastus

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

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 300 ml.
2. Valige funktsioon .
3. Seadke temperatuuriks 90 °C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

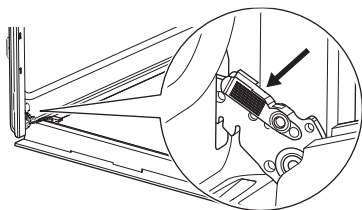
### 7.4 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

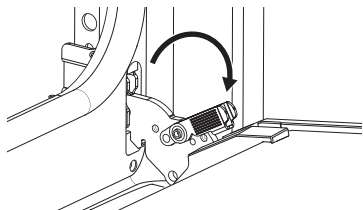
#### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

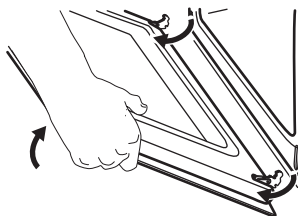
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



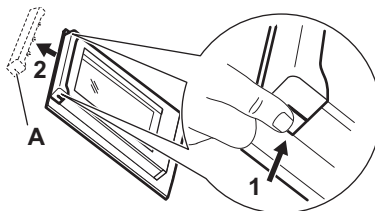
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



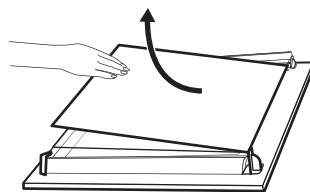
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



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



8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigaldage klaaspaneelid ja ahjuuks. Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

### 7.5 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

## Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.

3. Asendage lamp.
4. Paigaldage klaaskate.

## 8. TÖRKEOTSING

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.

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

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

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

## 9. ENERGIATÕHUSUS

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

| Tarnija nimi  | Electrolux  |
|---|---|
| Mudeli tunnus   | EOF3H40TH 949496355<br>EOF3H40X 949496269<br>EOF3H50X 949496270<br>EOF3H70V 949496272<br>EOF3H70X 949496271<br>KOF3H70X 949496275<br>KOFGH70TK 949496399<br>KOFGH70TX 949496236<br>OEF5H50V 949496234<br>OEF5H50Z 949496231 |
| Energiatõhususe indeks                                    | 95.3  |
| Energiatõhususe klass                                     | A   |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim            | 0.93 kWh/tsükkel  |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.81 kWh/tsükkel  |
| Kambrite arv  | 1   |
| Soojusallikas   | Elekter   |
| Helitugevus   | 72 l  |
| Ahju tüüp   | Integreeritud ahi   |

|      |           |         |
|------|-----------|---------|
| Mass | EOF3H40TH | 27.0 kg |
|      | EOF3H40X  | 27.4 kg |
|      | EOF3H50X  | 27.6 kg |
|      | EOF3H70V  | 27.8 kg |
|      | EOF3H70X  | 27.5 kg |
|      | KOF3H70X  | 27.7 kg |
|      | KOFGH70TK | 27.3 kg |
|      | KOFGH70TX | 28.6 kg |
|      | OEF5H50V  | 29.3 kg |
|      | OEF5H50Z  | 30.0 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 automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks | 20 min |


Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.


### 9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamise vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- Automaatne väljalülitamine - kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg.
  - 12,5 h: 30–115 °C
  - 8,5 h: 120–195 °C
  - 5,5 h: 200–245 °C
  - 3 h: 250–maksimum °C

## 10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

|                                 |    |                                     |    |
|---------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....     | 13 | 6. IETEIKUMI UN PADOMI.....         | 18 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....     | 14 | 7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....          | 19 |
| 3. PRODUKTA APRAKSTS.....       | 16 | 8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....          | 21 |
| 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS..... | 17 | 9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....          | 21 |
| 5. IKDIENAS LIETOŠANA.....      | 17 | 10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI..... | 22 |

## 1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invalidi-

tāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

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

### 1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros,

naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājsaimniecībā.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst.

Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.

- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi 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.

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

#### Uzstādīšanai un nomainīai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

| Kopējā jauda (W) | Vada šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|---------------------------------------|
| maksimāli 1,380  | 3x0.75                                |
| maksimāli 2,300  | 3x1                                   |
| maksimāli 3,680  | 3x1.5                                 |

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

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
  - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
  - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
  - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
  - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenofīrāmus 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 māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.4 Apkope un tīrīšana

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.

- Pārļiecinieties, 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.
- 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.

## 2.5 Utilizācija

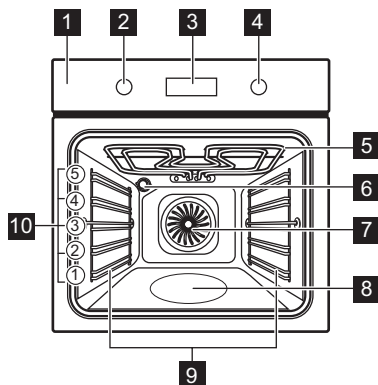
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

## 3. PRODUKTA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators (temperatūrai)

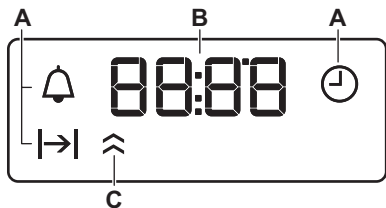
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

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

### 3.2 Vadības panelis

—, + Laika iestatīšana.

⌚ Pulksteņa funkcijas iestatīšana.



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris
- C. Uzkaršanas indikators (tikai atsevišķiem modeļiem)

#### Lai ieslēgtu ierīci:


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

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā "izslēgts" 0.

## 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

### 4.1 Laika iestatīšana

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








1.  $\oplus$ ,  $\ominus$  — nospiediet, lai iestatītu laiku.
2. Piespiediet , lai to apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

### 4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

1. Uzsildiet tukšu ierīci, lai likvidētu visus aromātus. Vēdiniet telpu.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
3. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
4. Iztīriet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

## 5. IKDIENAS LIETOŠANA

### 5.1 Karsēšanas funkcijas

|   |   |
|---|---|
|  | <b>Apgaismojums (lampa):</b> Cepeškrāsns apgaismojums   |
|  | <b>Ventil. kars. ar mitrumu:</b> Cepšana  |
|  | <b>Augš./Apakškarsēšana / Tīrīšana ar ūdeni:</b> Standarta cepšana, kraukšķīgums, spīdīga garoza / Tīrīšana |
|  | <b>Apakškarsēšana:</b> Ēdienu konservēšana  |
|  | <b>Karsēšana ar ventilatoru:</b> Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana                                  |
|  | <b>Grils:</b> Grauzdēšana, grilēšana  |
|  | <b>Ātrā grilēšana:</b> Grauzdēšana, grilēšana   |



**Infratermiskā grilēšana:** Gaļas cepšana, saņemumu gatavošana, apbrūnāšana




**Picas funkcija:** Picas cepšana

### 5.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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

### 5.3 Taimeris

1. Spiediet  atkārtoti, lai izvēlētos pulksteņa funkciju:

**⌚ Diennakts laiks:** Iestatiet, mainiet vai pārbaudiet diennakts laiku.

**→| Darb. laiks:** Iestatiet darbības laiku. Pieejams pēc karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Kad iestatītais laiks beidzas, ierīce automātiski izslēdzas.

**🔔 Laika atgādinājums:** Laika atskaites iestatīšana.

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

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

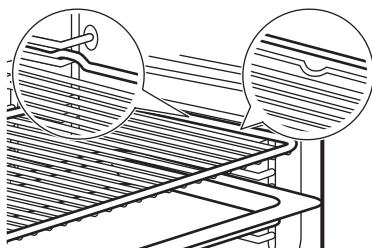
## 5.4 Papildpiederumi



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.

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem. Pārliecinieties, ka plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei un kājiņas vērstas uz leju.



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

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

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

## 6. IETEIKUMI UN PADOMI

### 6.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.





**Tabulās izmantotie simboli:**

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
|           | Ēdiena veids            |
|           | Karsēšanas funkcija     |
| <b>°C</b> | Temperatūra             |
|           | Plaukta līmenis         |
|           | Gatavošanas laiks (min) |
|           | Papildinformācija       |

### 6.2 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|                            | <b>°C</b> |   |       |    |
|----------------------------|-----------|---|-------|----|
| Smalkmaizītes, 12 gabali   | 175       | 3 | 40–50 | 1) |
| Maizītes, 9 gabali         | 180       | 2 | 35–45 | 1) |
| Pica, saldēta, 0,35 kg     | 180       | 2 | 45–55 | 2) |
| Saldā rulete               | 170       | 2 | 30–40 | 1) |
| Šok. kūkss ar riekstiem    | 170       | 2 | 45–50 | 1) |
| Suflē, 6 gabali            | 190       | 3 | 45–55 | 3) |
| Biskvītūkas pīrāga pamatne | 180       | 2 | 35–45 | 4) |
| Biskvītūka ar pildījumu    | 170       | 2 | 35–50 | 5) |

|  | °C  |  |  |  |
|---|-----|---|---|---|
| Vārīta zivs, 0,3 kg   | 180 | 2   | 35–45   | 1)  |
| Vesela zivs, 0,2 kg   | 180 | 3   | 25–35   | 1)  |
| Zivs fileja, 0,3 kg   | 170 | 3   | 30–40   | 6)  |
| Vārīta gaļa, 0,25 kg  | 180 | 3   | 35–45   | 1)  |
| Šašliks, 0,5 kg   | 180 | 3   | 40–50   | 1)  |
| Cepumi, 16 gabali   | 150 | 2   | 30–45   | 1)  |
| Makarūni, 20 gabali   | 180 | 2   | 45–55   | 1)  |
| Mufini, 12 gabali   | 170 | 2   | 30–40   | 1)  |
| Sālā mīkla, 16 gabali   | 170 | 2   | 35–45   | 1)  |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali   | 150 | 2   | 40–50   | 1)  |
| Tartletes, 8 gabali   | 170 | 2   | 30–40   | 1)  |
| Dārzeni, vārīti, 0,4 kg   | 180 | 2   | 35–45   | 1)  |
| Veģetārā omlete   | 180 | 3   | 35–45   | 6)  |
| Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg  | 180 | 4   | 35–45   | 1)  |

1) Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.

2) Lietojiet režģi.

3) Izmantojiet keramikas cepamtrauciņus uz restotā plaukta.

















4) Izmantojiet pīrāga pamatni uz restotā plaukta.

5) Izmantojiet cepamtrauku uz restotā plaukta.

6) Izmantojiet picas pannu uz restotā plaukta.

### 6.3 Informācija testēšanas iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

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

1) Izmantojiet Cepamā paplāti.

2) Izmantojiet Restots plaukts.

3) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

## 7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

### 7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Noīrīiet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.
- Kaļķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kaļķakmens noņemšanas līdzekli.
- Ierīcē vai uz durvju stikla paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai mazinātu kondensēšanos, pirms gatavošanas ļaujiet ierīcei darboties 10 minūtes. Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.

- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.


### 7.2 Plauktu balstu

- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
- Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
- Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
- 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 ūdeni

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

1. Ielejiet tilpnes gofrējumā ūdeni: 300 ml.
2. Iestatiet funkciju .
3. Iestatiet 90 °C temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 30 min.
5. Izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

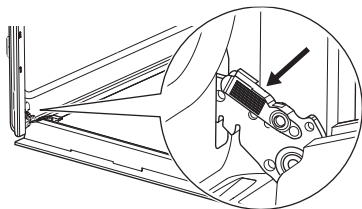
### 7.4 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

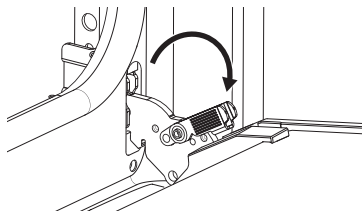
#### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns bez stikla paneļiem.

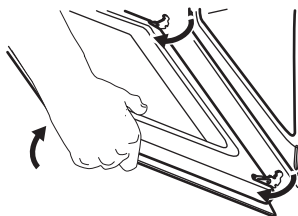
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas enģes.



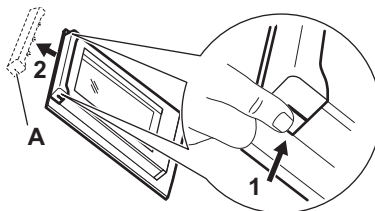
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



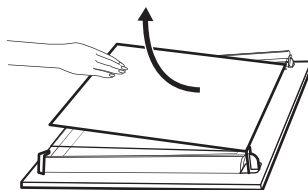
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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



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



8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Nodrošiniet, ka stikla paneļi tiek ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

### 7.5 Spuldzes maiņa

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

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

### Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

## 8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

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

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

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

**Displejā redzams "00:00" vai "12:00".** – Bi-  
jais strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet  
diennakts laiku.

## 9. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

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

| Piegādātāja nosaukums  | Electrolux  |
|--|---|
| Modeļa identifi-<br>kācija   | EOF3H40TH 949496355<br>EOF3H40X 949496269<br>EOF3H50X 949496270<br>EOF3H70V 949496272<br>EOF3H70X 949496271<br>KOF3H70X 949496275<br>KOFGH70TK 949496399<br>KOFGH70TX 949496236<br>OEF5H50V 949496234<br>OEF5H50Z 949496231 |
| Energoefektivitātes indekss  | 95.3  |
| Energoefektivitātes klase  | A   |
| Energopatēriņš pie stan-<br>darta jaudas slodzes tradi-<br>cionālajā režīmā        | 0.93 kWh/ciklā  |
| Energopatēriņš pie stan-<br>darta jaudas slodzes pie-<br>spiedu ventilatora režīmā | 0.81 kWh/ciklā  |
| Kameru skaits  | 1   |
| Siltuma avots  | Elektrība   |
| Skaļums  | 72 l  |
| Cepeškrāsns veids  | Iebūvējama ce-<br>peškrāsns   |

|       |           |         |
|-------|-----------|---------|
| Svars | EOF3H40TH | 27.0 kg |
|       | EOF3H40X  | 27.4 kg |
|       | EOF3H50X  | 27.6 kg |
|       | EOF3H70V  | 27.8 kg |
|       | EOF3H70X  | 27.5 kg |
|       | KOF3H70X  | 27.7 kg |
|       | KOFGH70TK | 27.3 kg |
|       | KOFGH70TX | 28.6 kg |
|       | OEF5H50V  | 29.3 kg |
|       | OEF5H50Z  | 30.0 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 nepiecie-<br>šams, lai aprīkojums automātiski<br>sasniegtu attiecīgo zemas jaudas re-<br>žīmu | 20 min |

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem:  
EN 50564.

### 9.3 Leteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.


- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkaršēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- Ventil. kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU


65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.

- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku.

- 12,5 st: 30–115 °C
- 8,5 st: 120–195 °C
- 5,5 st: 200–245 °C
- 3 st: 250 – maks. °C

## 10. AR VIDĪ 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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

|                                     |    |                               |    |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....          | 23 | 6. NAUDINGI PATARIMAI.....    | 28 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....          | 24 | 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....  | 29 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS.....           | 26 | 8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....      | 31 |
| 4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ..... | 27 | 9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 31 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....        | 27 | 10. APLINKOS APSAUGA.....     | 32 |

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- [SPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

### 1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kamba-

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

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

- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJA

### 2.1 Montavimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, įsitinkinkite, 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.
- Įsitinkinkite, kad techninių duomenų plokštelės parametrai yra suderinami su

elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.

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

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

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

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

| Bendroji galia (W)   | Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|--------------------------------------|
| ne daugiau kaip 1380 | 3x0.75                               |
| ne daugiau kaip 2300 | 3x1                                  |
| ne daugiau kaip 3680 | 3x1.5                                |

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

## 2.3 Naudojimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

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

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį 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 įgaliojantį 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.
- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

## 2.5 Šalinimas

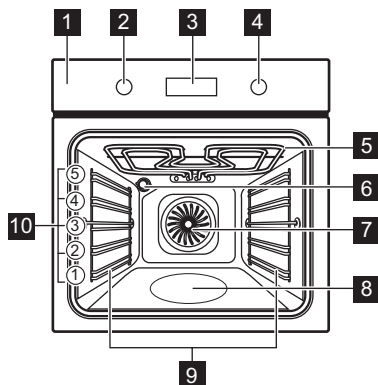
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė (temperatūrai reguliuoti)

5 Šildymo elementas

6 Lemputė

7 Ventilatorius

8 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu

9 Išimama lentynos atrama

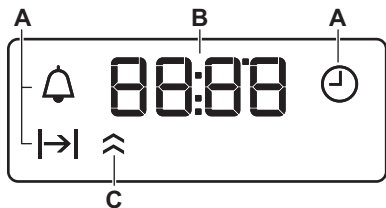
10 Vietos lentynoje

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

### 3.2 Valdymo skydelis

—, + Nustatyti laiką.

🕒 Nustatyti laikrodžio funkciją.



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis
- C. Kaitimo indikatorius (tik pasirinktiems modeliams)

#### Kad įjungtumėte prietaisą:


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

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

## 4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

### 4.1 Laiko nustatymas

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









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

### 4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

1. Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad pašalintumėte visus kvapus. Gerai išvėdinkite patalpą.
2. Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.
3. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
4. Išvalykite vidų šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta mikropluošto šluoste. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### 5.1 Kaitinimo funkcijos

|   |   |
|---|---|
|  | <b>Orkaitės apšvietimas:</b> Orkaitės lemputė   |
|  | <b>Drėgnas konvek. kepimas:</b> Kepimas   |
|  | <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas / Valymas vandeniu:</b> Tradicinis kepimas, traški plutelė, blizgesys / Valymas |
|  | <b>Apatinis kaitinimas:</b> Maisto konservavimas  |
|  | <b>Karšto oro srautas:</b> Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas   |
|  | <b>Grilis:</b> Skrudinimas, kepimas grilyje   |
|  | <b>Greitas kepimas grilyje:</b> Skrudinimas, kepimas grilyje  |
|  | <b>Turbo grilis:</b> Mėsos kepinimas, apkepų ruošimas, skrudinimas  |





**Picos programa:** Picos kepimas

### 5.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
3. Baigę gaminti pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

### 5.3 Laikmatis

1. Norėdami pasirinkti laikrodžio funkciją, pakartotinai paspauskite .
-  **Paros laikas:** Nustatykite, pakeiskite arba patikrinkite paros laiką.

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

🕒 **Laikmatis:** Nustatykite atgalinį skaičiavimą.

- ➕, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
- Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką.
- Jei reikia, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

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

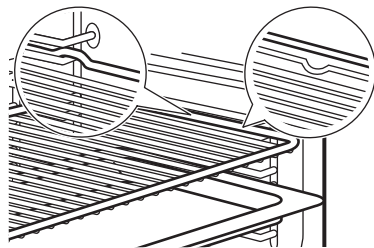
## 5.4 Priedai



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

Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Įstatykite priedą (vielinę lentynėlę / skardą) tarp lentynos atramos kreipiamųjų strypų. Lentynėlė turi liesti orkaitės vidaus galą, o kojelės turi būti apačioje.



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

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

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

## 6. NAUDINGI PATARIMAI

### 6.1 Gaminimo rekomendacijos

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

#### Lentelėse naudojami simboliai:

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

### 6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|   | °C  |   |       |    |
|---|-----|---|-------|----|
| Kavos bandelės, 12 vnt.                   | 175 | 3 | 40–50 | 1) |
| Bandelės, 9 vnt.                          | 180 | 2 | 35–45 | 1) |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg                    | 180 | 2 | 45–55 | 2) |
| Biskvinitis vyniotinis                    | 170 | 2 | 30–40 | 1) |
| Šokoladiniai sausainėliai                 | 170 | 2 | 45–50 | 1) |
| Suflė, 6 vnt.                             | 190 | 3 | 45–55 | 3) |
| Biskvinitis pagrindas                     | 180 | 2 | 35–45 | 4) |
| Viktorijos sumuštinis                     | 170 | 2 | 35–50 | 5) |
| Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg | 180 | 2 | 35–45 | 1) |

|  | °C  |  |  |  |
|---|-----|---|---|---|
| Visa žuvis, 0,2 kg  | 180 | 3   | 25–35   | 1)  |
| Žuvies filė, 0,3 kg   | 170 | 3   | 30–40   | 6)  |
| Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg  | 180 | 3   | 35–45   | 1)  |
| Šašlykas, 0,5 kg  | 180 | 3   | 40–50   | 1)  |
| Sausainiai, 16 vnt.   | 150 | 2   | 30–45   | 1)  |
| Migdolų sausainiai, 20 vnt.   | 180 | 2   | 45–55   | 1)  |
| Keksiukai, 12 vnt.  | 170 | 2   | 30–40   | 1)  |
| Pikantiški tešlainiai, 16 vnt.  | 170 | 2   | 35–45   | 1)  |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt.   | 150 | 2   | 40–50   | 1)  |
| Tarteletės, 8 vnt.  | 170 | 2   | 30–40   | 1)  |
| Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg                                     | 180 | 2   | 35–45   | 1)  |
| Vegetariškas ometas   | 180 | 3   | 35–45   | 6)  |
| Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg   | 180 | 4   | 35–45   | 1)  |

1) Naudokite kepimo skardą arba riebalų surinkimo indą.

2) Naudokite groteles.

3) Naudokite keraminius indelius ant lentynėlės su grotelėmis.

















4) Naudokite trapios tešlos pagrindo formą ant lentynėlės su grotelėmis.

5) Naudokite kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

6) Naudokite picos kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

### 6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

|   |  | °C        |  |  |
|---|--|-----------|--|--|
| Pyragačiai, 20 vienetų padėkle  |  |           |  |  |
|  | 3  | 170       | 20 - 35  | 1)   |
|  | 3  | 150 - 160 | 20 - 35  | 1)   |
|  | 2 ir 4   | 150 - 160 | 20 - 35  | 1)   |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm  |  |           |  |  |
|  | 2  | 180       | 70 - 90  | 2)   |
|  | 2  | 160       | 70 - 90  | 2)   |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma                              |  |           |  |  |
|  | 2  | 170       | 40 - 50  | 2) 3)  |
|  | 2  | 160       | 40 - 50  | 2) 3)  |
|  | 2 ir 4   | 160       | 40 - 60  | 2) 3)  |
| Trapios tešlos kepiniai   |  |           |  |  |
|  | 3  | 140 - 150 | 20 - 40  | 1)   |
|  | 2 ir 4   | 140 - 150 | 25 - 45  | 1)   |
|  | 3  | 140 - 150 | 25 - 45  | 1)   |
| Skrebutis   |  |           |  |  |
|  | 4  | maks.     | 1 - 5  | 2) 3)  |

1) Naudokite Kepimo skarda.

2) Naudokite Vielinė lentynėlė.

3) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

## 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### 7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpinę aplink ertmės rėmą.
- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.

- Prietaise arba ant durelių stiklo plokščių gali kondensuotis drėgmė. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami leiskite prietaisui veikti 10 minučių. Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.


## 7.2 Lentynų atramų

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

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

## 7.3 Valymas vandeniu

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

1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 300 ml.
2. Nustatykite funkciją .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Leiskite prietaisui veikti 30 min.
5. Išjunkite prietaisą.
6. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

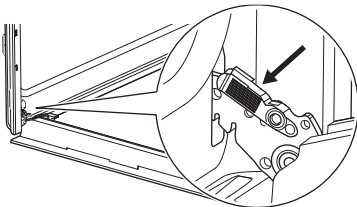
## 7.4 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

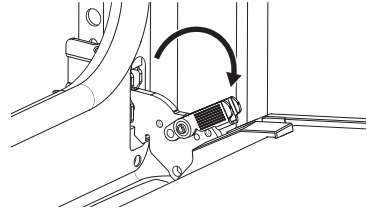
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

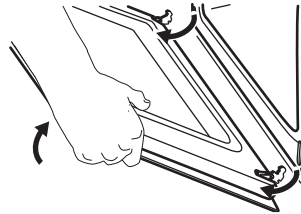
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



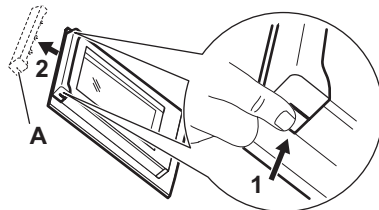
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



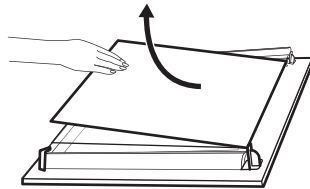
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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



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



8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

9. Baigę valyti, įdėkite stiklo dalis ir orkaitės dureles. Pasirūpinkite, kad stiklo dalis atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

## 7.5 Lempučių keitimas

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

Orkaitės lempučių pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

### Galinė lempučių

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

## 8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

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

**Lempučių neveikia.** – Lempučių perdegusi. Pakeiskite lempučių.

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

## 9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

| Tiekėjo pavadinimas   | Electrolux  |
|---|---|
| Modelio identifikatoriai  | EOF3H40TH 949496355<br>EOF3H40X 949496269<br>EOF3H50X 949496270<br>EOF3H70V 949496272<br>EOF3H70X 949496271<br>KOF3H70X 949496275<br>KOF3H70TK 949496399<br>KOF3H70TX 949496236<br>OEF5H50V 949496234<br>OEF5H50Z 949496231 |
| Energijos efektyvumo rodiklis   | 95.3  |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė  | A   |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą                 | 0.93 kWh/ciklas   |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.81 kWh/ciklas   |

|                  |   |
|------------------|---|
| Angų skaičius    | 1   |
| Šilumos šaltinis | Elektra   |
| Signalų garsumas | 72 l  |
| Orkaitės tipas   | Integruotoji orkaitė  |
| Masė             | EOF3H40TH 27.0 kg<br>EOF3H40X 27.4 kg<br>EOF3H50X 27.6 kg<br>EOF3H70V 27.8 kg<br>EOF3H70X 27.5 kg<br>KOF3H70X 27.7 kg<br>KOF3H70TK 27.3 kg<br>KOF3H70TX 28.6 kg<br>OEF5H50V 29.3 kg<br>OEF5H50Z 30.0 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 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.

- Gamindami išjunkite lempuotę, nebent tai būtų būtina.
- Drėgnas konvek. kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktu efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lempuotę automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- Automatinis išsijungimas – saugumo sumetimais, jei šildymo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę.
  - 12,5 val: 30–115 °C
  - 8,5 val: 120–195 °C
  - 5,5 val: 200–245 °C
  - 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

## 10. APLINKOS APSAUGA

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

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

