



Electrolux

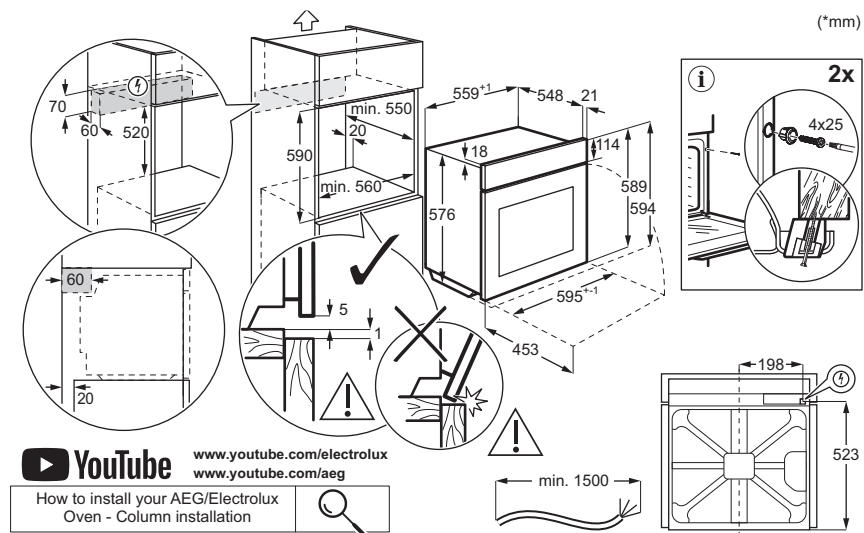
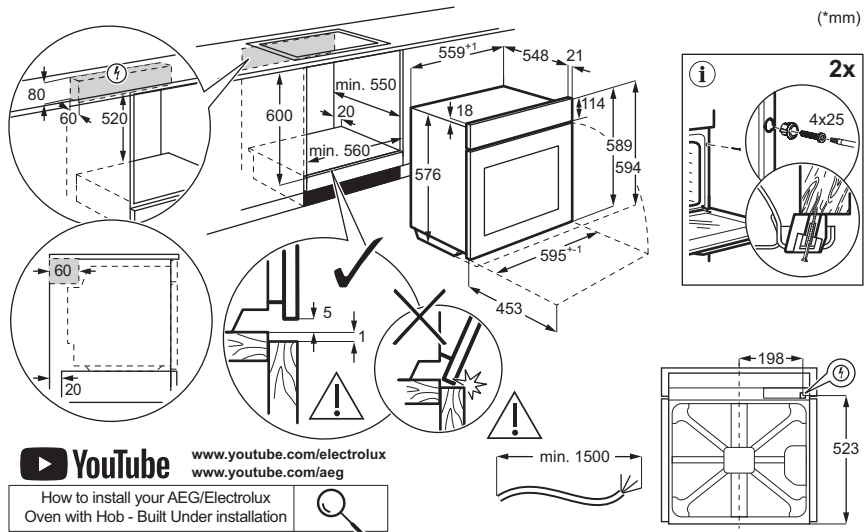


electrolux.com/register



COPP20B
COPP22B
EOKPP2B0
EOKPP2V0
LOD7P87Z
OOPP20NB
XOP3PBK

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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	12
8. TÕRKEOTSING.....	14
9. ENERGIATÕHUSUS.....	14
10. KESKKONNAASPEKTID.....	15

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev 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 ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui

neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- 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, talu-

majapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskohustusi.

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

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisetamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüüspuhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

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 pistikupesast.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt loigeb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikupesast sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- 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 andmele sildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

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

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun 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 jätkke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuumat 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 seadme 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 keskkonnamitingimusi, 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 originaalvaruosid.

2.4 Puhastamine ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustööd eemaldage seade 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.

Pürolüüspuhastamine

- Lugege pürolüüspuhastuse kohta kõiki juhiseid
- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Hoidke pürolüüspuhastuse ajal lapsed seadmest eemal, kuna seade läheb väga kuumaks ja selle esiosadest tuleb kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastusel vabaneb toidujääkide ja ehitusmaterjalidest aurusid. Tagage hea ventilatsioon esmase eelsoojendamise ja pürolüüspuhastuse ajal ja pärast seda.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aarud ei ole inimestele ohtlikud, sealhulgas lastele ega kroonilisi haigusi põdevatele isikutele.
- Pürolüüspuhastuse ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Pottide, pannide, kandikute ja köögiriistade mittenakkuvad pinnad võivad kõrgel temperatuuril pürolüüspuhastuse tõttu kahjustuda ja eraldada madalal tasemel kahjulikke aare.

2.5 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

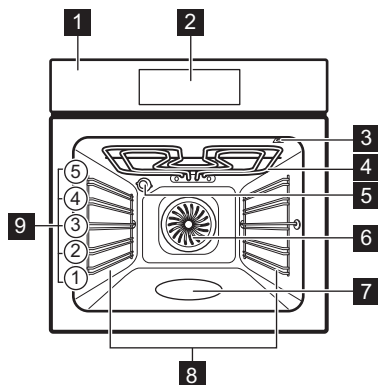
Vigastus- või lämbumisohu.

- 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 Toidutermomeetri pesa
- 4 Kuumutuselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilaator

- 7 Ahjuõõnsus
- 8 Riiuli tugi, eemaldatav
- 9 Riiuli asendid

3.2 Puuteväljad

	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
	Menüüs navigeerimiseks.
	Seadete muutmiseks.
	Vajutage, et valida funktsioon: SteamBake.
	Juhendatud küpsetamise seadistamiseks.
	Taimeri funktsioonide seadistamiseks.
	Seadete sisestamiseks.
	Valiku kinnitamiseks.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

1. Tundide või minutite reguleerimiseks vajutage **+** või **-**.
2. Kinnitamiseks vajutage **OK**.













4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoid.

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

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusrežiimid

	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	SteamBake: Aurutamine
	AirFry: Praadimine vähema õliga või ilma küpsetuspaberita.
	Külmutatud toidained: Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid
	Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine
	Sulatamine: Sulatamine
	Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine
	Grill: Röstimine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine
	Soojendamine: Soojendamine, küpsetamine

Funktsiooni muutmiseks vajutage ①, mis lülitab seadme välja; seejärel vajutage seda uuesti, et seade tagasi sisse lülitada.

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

5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Seadme sisselülitamiseks vajutage ①.
2. Funktsioonides navigeerimiseks vajutage ^ või v.
3. Temperatuuri määramiseks vajutage + või -.
4. Vajutage OK.

— Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg jõuab lõpule.




» Kiirkuumutus – vajutage ja hoidke kuumutusfaasi ajal 3 sekundit OK kuumutamisaaja lü-

hendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

5.3 Taimer

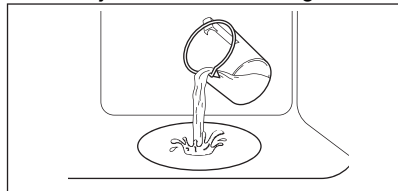
1. Vajutage ①.
 2. Taimerifunktsiooni valimiseks vajutage ^ või v.
 3. Aja määramiseks vajutage + või -.
- Vajutage OK.

Taimeri funktsiooni tühistamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundit ①.

Taimerifunktsioon	
	Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
	Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.
	Algusaja ja/või küpsetusaaja lõpu edasilükkamiseks.

5.4 Seadistus: SteamBake – Auruga toiduvalmistamine

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Täitke ahju süvend kraaniveega



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











3. Seadme sisselülitamiseks vajutage ①.
4. Vajutage ①.
5. Temperatuuri määramiseks vajutage + või -.
6. Funktsiooni valimiseks vajutage OK.
7. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min. Avage ettevaatlikult uks.

Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.













- Kui seade on jahtunud, eemaldage vesi veeanumast pehme lapiga.

5.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

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








- Vajutage , et seade sisse lülitada.
- Vajutage .
- Vajutage  või , et valida juhendatud küpsetamise funktsioonid.
- Vajutage  või , et valida temperatuur. Vajutage .
- Vajutage  või , et valida küpsetamisaeg. Vajutage , et valida funktsioon.
- Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele. Toidutermomeetriga juhendatud küpsetamise puhul on protseduur sama.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Funktsiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riili tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.
	Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
Toidud	
	Pitsa    100 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
	Kana 1–1,5 kg; värsked    200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

Toidud	
	Veiseliha 1–1,5 kg; 4–5 cm paksused tükid    2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
	Fileed    3; vormiroog traatrestil
	Lasanje 1–1,5 kg   2; vormiroog traatrestil
	Quiche   2; küpsetusvorm traatrestil
	Kartulid 1 kg   2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
	Köögiviljagratään 1–1,5 kg    3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake köögiviljad tükkideks.
	Muffinid    3 100–150 ml; muffinialus traatrestil
	Ciabatta 0,8 kg    2 150 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.

5.6 Muutmine: Seaded

- Seadme sisselülitamiseks vajutage .
- Seadete avamiseks vajutage .
- Seadete reguleerimiseks vajutage  või .
- Väärtuse reguleerimiseks vajutage  või .
- Kinnitamiseks või reguleerimisrežiimist väljumiseks vajutage .
- Seadetest väljumiseks vajutage .

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Pürolüüsupuhastamine	Puhastusprogramm
02	Kellaaeg	Muuda
03	Sisevalgustus	Sees / Väljas

Seadistus	Väärtus
04 Kiirkuumutus	Sees / Väljas
05 Uptimer	Sees / Väljas
06 Ekraani heledus	1–5
07 Nuputoonid	Beep, Clic, None
08 Helitugevus	1–4
09 -	-
10 Toidusensor ¹⁾	1 - alarm ja seiskamine, 2 - alarm
11 Puhastamise meeldetuletus ¹⁾	Sees / Väljas
12 -	-
13 Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
14 Tarkvaraversioon	Kontrollida
15 Taasta tehaseseaded	Jah/ei

¹⁾ ainult valitud mudelitel

Seaded vaikimisi alguse alusel kohas **02**. Kasutage navigeerimiseks ja .

5.7 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

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

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

– funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks vajutage pikalt.

– vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

5.8 Lisatarvikud

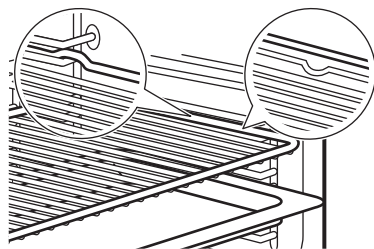


Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks

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 jalgad 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 tilkuvate vedelike kogumiseks.

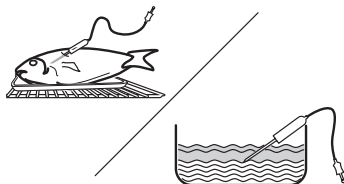
5.9 Toidusensor


See mõõdab toidu sisetemperatuuri.


Saadaval on kaks temperatuurisätet:

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

1. 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.



- Ühendage toidutermomeetri pistik seadme sees asuvasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus.  ilmub ekraanile.
- Vajutage toidutermomeeter temperatuuri määramiseks $+$ või $-$. Vajutage OK.
- Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

 Soovitud toidutermomeetri tegevuse lõpu saate valida alammenüüst: Seaded.

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






6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitud söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusaegad 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 ülles.





Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
$^{\circ}\text{C}$	Temperatuur
	Riivli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	$^{\circ}\text{C}$			
Magusad rullid, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Rullid, 9 tükki	180	2	30–40	1)
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rullbiskviit	170	2	25–35	1)
Šokolaadikook	175	3	25–30	1)
Suflee, 6 tükki	200	3	25–30	3)

	$^{\circ}\text{C}$			
Biskviitainast põhi	180	2	15–25	4)
Victoria biskviitkook	170	2	40–50	5)
Pošeeritud kala, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Terve kala, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Kalafilee, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Pošeeritud liha, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlõkk, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Küpsised, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Makroonid, 24 tükki	180	2	25–35	1)
Muffinid, 12 tükki	170	2	30–40	1)
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	180	2	25–30	1)
Muretainaküpsised, 20 tükki	150	2	25–35	1)
Koogikesed, 8 tükki	170	2	20–30	1)
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegan-omlett	200	3	25–30	6)
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

2) Kasutage ahjuresti.

3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.











4) Kasutage traatrestil tordipõhjalust.











5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.

6) Kasutage traatriiulil pitsapanni.

6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

		°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	3	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)

		°C		
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 ja 4	160	40 - 60	2) 3)
Muretainaküpsised				
	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 Küpsetusplaat.

2) Kasutamine Traatrest.

3) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitugede

- Veenduge, et seade on külm.
- Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külge seinu küljest lahti.
- Tõmmake ahjuresti toe tagaosu külge seinu küljest lahti ja eemaldage.
- Pange riilitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.







Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

7.3 Pürolüüspuhastamine

See programm põletab ära seadme jääkmustuse. Kasutage seda alati, kui teie seade vajab põhjalikku puhastamist.

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooni ajal.

siooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

- Veenduge, et seade on külm.
- Eemaldage kõik tarvikud.
- Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
- Seadme sisselülitamiseks vajutage .
- Vajutage .
- Vajutage  või , et valida **01**. Vajutage OK.
- Vajutage  või , et valida puhastamise kestus. Vajutage OK.

Puhastamine	Kestus
Kerge puhastamine	1 h
Tavaline puhastamine	1 h 30 min
Põhjalik puhastamine	2 h 30 min

Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

- Kui puhastamine on lõppenud, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub.

Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga.

7.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist ✨, tulatab seade meelde, et peate seadet pürolüüspuhastamise abil puhastama. Meeldetuletuse saata välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, Muutmine: Seaded

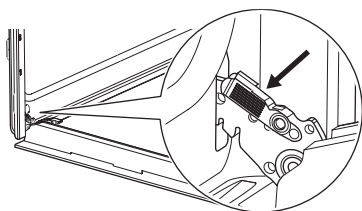
7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

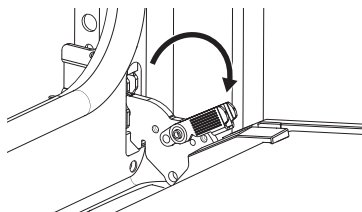
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

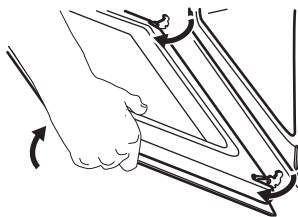
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



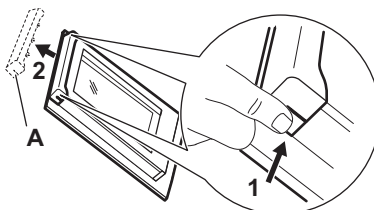
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



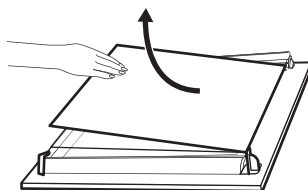
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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

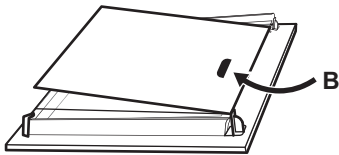


6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



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.

ⓘ Printimisala **B** (kui see on olemas) peab olema suunatud ahju sisemuse suunas.



7.6 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Tagumine lamp

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

8. TÕRKEOTSING

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

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

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

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Seadme uks ei ole korralikult kinni.
- Lukk on sisse lülitatud.

- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

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

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

Toidusensor ei tööta. - Toidusensorpistik pole pistikupessa täielikult sisestatud.

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

Err C2 – Sisestage Toidusensor korralikult pessa.

Err C3 – Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja. Kontrollige, kas ukse lukk on terve.

Err F102 – Sulgege uks. Kontrollige, kas ukse lukk on terve.

9. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	COPP20B 949289817 COPP22B 949289818 EOKPP2B0 949289815 EOKPP2V0 949289821 LOD7P87Z 949289820 OOPP20NB 949289819 XOP3PBK 949289816
Energiatõhususe indeks	61.2
Energiatõhususe klass	A++
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükl

Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükl
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi

Mass	COPP20B	32,4 kg
	COPP22B	32,5 kg
	EOKPP2B0	32,9 kg
	EOKPP2V0	32,5 kg
	LOD7P87Z	32,5 kg
	OOPP20NB	32,5 kg
	XOP3PBK	32,7 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 üks 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 energiat kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu sooja hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja. Vt jaotist Seaded.
- 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 kohaliku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	16
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	17
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	20
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	20
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	20

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	24
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	25
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	27
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	27
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	28

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

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

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uz-

turēšanās 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 ievieto-

tu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.

- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.

- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārlicieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsamazē. 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 jādarbina mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā pilnībā aizveriet ierīces durvis.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomainīai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

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

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

2.3 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
 - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
 - Neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.

- Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenotīrāmus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsasaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes veikšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves.
- 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 izfīriet 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.

Pirolītiskā tīrīšana

- Izlasiet visus norādījumus par pirolītisko tīrīšanu
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs:
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Nodrošiniet, ka pirolītiskās tīrīšanas laikā ierīces tuvumā neatrodas bērni, jo ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskās tīrīšanas laikā no ēdienu atliekām un detaļām var rasties dūmi. Gan sākotnējās uzkaršanās laikā, gan pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās nodrošiniet labu ventilāciju.
- Neizšļakstiet vai neizleļiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Izgarojumi, kas no cepeškrāsns / no ēdiena atliekām rodas pirolītiskās tīrīšanas laikā, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un sākotnējās uzkaršanās laikā un pēc tam neļaujiet pie ierīces uzturēties mājdzīvniekiem. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Pirolītiskā tīrīšana augstā temperatūrā var kaitēt katlu, pannu, paplāšu un virtuves piederumu nepiedegošajām virsmām, un tās laikā var izdalīties nedaudz kaitīgu izgarojumu.

2.5 Utilizācija

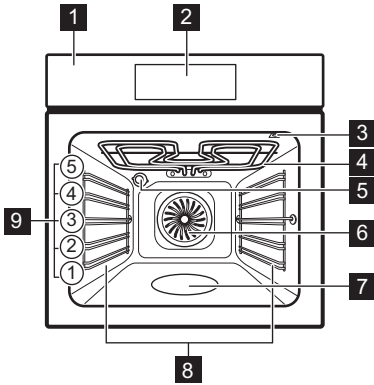
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Termozondes kontaktligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa

- 6 Ventilators
- 7 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Plauktu līmeņi

3.2 Skārienlauki

	Lai ieslēgtu un izslēgti iekārtu.
	Lai pārvietotos pa izvēlni.
	Lai pielāgotu iestatījumus.
	Spiediet, lai iesafītu funkciju SteamBake.
	Lai iestatītu gatavošanas palīga funkciju.
	Lai iestatītu taimera funkcijas.
	Lai ievadītu iestatījumus.
OK	Lai apstiprinātu savu izvēli.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

- Spiediet **+** vai **-**, lai iestatītu stundas un minūtes.
- Spiediet **OK**, lai apstiprinātu.

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

5. IKDIENAS LIETOŠANA








5.1 Karsēšanas funkcijas


- Karsēšana ar ventilatoru:** Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
- Augš./Apakškarsēšana:** Tradicionāla cepšana

SteamBake: Tvaicēšana

AirFry: Ēdiena cepšana ar mazāku daudzumu eļļas un bez cepamā papīra.






Saldēta pārtika: Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši

	Picas funkcija: Picas cepšana
	Apakškarsēšana: Kūku cepšana
	Atkausēšana: Atkausēšana
	Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana
	Grils: Grauzdēšana, grilēšana
	Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnīšana
	Uzsildīšana: Karsēšana, gatavošana

Lai mainītu funkciju, nospiediet  un izslēdziet ierīci, pēc tam nospiediet to vēlreiz, lai ierīci atkal ieslēgtu.

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






5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas


1. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
2. Spiediet  vai , lai pārslēgtu funkcijas.
3. Spiediet  vai , lai iestatītu temperatūru.
4. Spiediet **OK**.




— Progres a josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

» Ātrā uzsildīšana – nospiediet un turiet **OK** 3 sekundes uzkaršēšanas fāzes laikā, lai sāsinātu karšēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karšēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

5.3 Taimeris

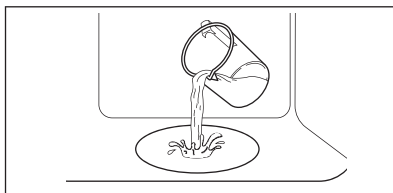
1. Spiediet .
2. Spiediet  vai , lai izvēlētos taimera funkciju.
3. Spiediet  vai , lai iestatītu laiku. Spiediet **OK**.

Lai atceltu taimera funkciju, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu .




Taimera funkcijas	
	Laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.
	Laika atskaites iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana apstājas.
	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigā atlikšana.

5.4 Iestatījums: SteamBake – gatavošana ar tvaiku

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Piepildiet tīltnes padziļinājumu ar krāna ūdeni.





Tīltnes padziļinājuma maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīltnes tvērti gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.

3. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
4. Spiediet .
5. Spiediet  vai , lai iestatītu temperatūru.
6. Spiediet **OK**, lai izvēlētos funkciju.
7. Karšējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums. Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
8. Kad ierīce ir auksta, noslaukiet atlikušo ūdeni no tīltnes padziļinājuma ar mīkstu drāniņu.

5.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

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

1. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
2. Spiediet .

- Spiediet \wedge vai \vee , lai izvēlētos gatavošanas palīga funkcijas.
- Spiediet $+$ vai $-$, lai mainītu temperatūru. Spiediet OK.
- Spiediet $+$ vai $-$, lai mainītu gatavošanas laiku. Spiediet OK, lai izvēlētos funkciju.
- Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības. Izmantojot gatavošanas palīgu ar pārtikas termozondi, kārtība ir tāda pati.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.
	Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.
Ēdieni	
	Pica 2 100 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
	Vista 1–1,5 kg; svaiga 2 200 ml; dziļais sacepuma trauks uz cepamās paplātes Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
	Liellopa gaļa 1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
	Filejas 3; dziļais sacepuma trauks uz restotā plaukta
	Lazanja 1–1,5 kg 2; dziļais sacepuma trauks uz restotā plaukta
	Sāļais pīrāgs 2; cepamā veidne uz restotā plaukta

Ēdieni	
	Kartupeļi 1 kg 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
	Dārzeņu sacepums 1–1,5 kg 3; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
	Kēksiņi 3 100–150 ml; kēksiņu veidne uz restotā plaukta
	Čabata 0,8 kg 2 150 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.

5.6 Mainīšana: Iestatījumi

- Spiediet 1, lai ieslēgtu ierīci.
- Spiediet 2, lai piekļūtu iestatījumiem.
- Spiediet \wedge vai \vee , lai pielāgotu iestatījumus.
- Spiediet $+$ vai $-$, lai pielāgotu vērtību.
- Spiediet OK, lai apstiprinātu vai izietu no pielāgošanas režīma.
- Spiediet 3, lai izietu no iestatījumiem.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

Iestatījums	Vērtība
01 Pirolītiskā tīrīšana	Tīrīšanas programmas
02 Diennakts laiks	Mainīt
03 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
04 Ātrā uzsildīšana	Ieslēgt/Izslēgt
05 Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
06 Displeja spilgtums	1–5
07 Taustiņu skaņa	Beep, Clic, None
08 Skaņas signāla skaļums	1–4
09 -	-

Iestatījums		Vērtība
10	Termozonde ¹⁾	1 \mathcal{R} – trauksme + apturēšana, 2 \mathcal{R} – trauksme
11	Tīrīšanas atgādinājums ¹⁾	Ieslēgt/Izslēgt
12	-	-
13	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
14	Programmatūras versija	Pārbaude
15	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

¹⁾ tikai atsevišķiem modeļiem



Pēc noklusējuma iestatījumi sākas ar **02**. Lai pārvietotos, izmantojiet \wedge un \vee .


5.7 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas maiņu.

To aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis un durvis nobloķējas, nodrošinot ka netiek ietekmēti tajā brīdī izmantotie gatavošanas iestatījumi.

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

  – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

 – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

5.8 Papildpiederumi

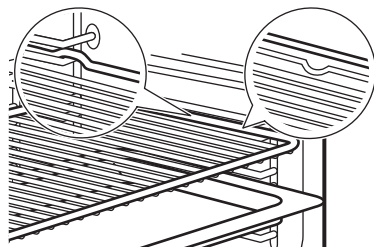


Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.

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

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem. Pārlicinieties, ka plaukts pieskaras cepeš-

krāsns iekšpuses aizmugurei un kājiņas vērstas uz leju.



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

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

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

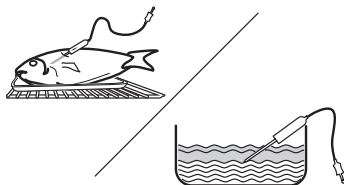
5.9 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:


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

1. Iestatiet karsēšanas funkciju un cepeškrāsns temperatūru.
2. Ievietojiet termozondes galu gaļas vai zivs biežākās vietas vidū. Sacēpumos ievietojiet termozondes galu tieši vidū, to nostiprinot kādā cietā sacēpuma sastāvdaļā. Pārlicinieties, ka gals nepieskaras cepšanas trauka apakšai.



3. Ievietojiet termozondes spraudni kontaktligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts. Displejā redzams \mathcal{R} .
4. Spiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu termozondes temperatūru. Spiediet **OK**.
5. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.

Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

 Vēlamo termozondes beigu darbību varat izvēlēties apakšizvēlnē: Iestatījumi.

6. Izslēdziet ierīci.
7. Atvienojiet termozondi no kontaktlīdždas 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.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

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

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

	°C			
Smalkmaizītes, 16 gabali	180	2	20–30	1)
Maizītes, 9 gabali	180	2	30–40	1)
Pica, saldēta, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulete	170	2	25–35	1)
Šok. kūkss ar riekstiem	175	3	25–30	1)
Suflē, 6 gabali	200	3	25–30	3)
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	2	15–25	4)
Viktorijas kūka	170	2	40–50	5)

	°C			
Vārīta zivs, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Zivs fileja, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Vārīta gaļa, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašliks, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Cepumi, 16 gabali	180	2	20–30	1)
Makarūni, 24 gabali	180	2	25–35	1)
Kēksiņi, 12 gabali	170	2	30–40	1)
Sālā mīkla, 20 gabali	180	2	25–30	1)
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	150	2	25–35	1)
Tartletes, 8 gabali	170	2	20–30	1)
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Veģetārā omlete	200	3	25–30	6)
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

- 1) Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.
- 2) Lietojiet režģi.
- 3) Izmantojiet keramikas cepamtraucīņus uz restotā plaukta.
- 4) Izmantojiet pīrāga pamatni uz restotā plaukta.
- 5) Izmantojiet cepamtrauku uz restotā plaukta.
- 6) Izmantojiet picas pannu uz restotā plaukta.

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

		°C		
Kūciņas, 20 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)

		°C		
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 un 4	160	40 - 60	2) 3)
Smilšu mīklas cepumi				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 un 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Kerstmaize				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Izmantojiet Cepamā paplātē.

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.
- Ierīcē vai uz durvju stikla paneliem 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 apgriezā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

7.3 Pirolitiskā tīrīšana

Šī programma nodedzina ierīcē atlikušos netīrumus. Izmantojiet to ikreiz, kad ierīcei nepieciešama dziļa tīrīšana.

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
- Izņemiet visus papildpiederumus.
- Nofiriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
- Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
- Spiediet .
- Spiediet vai , lai atlasītu 01. Spiediet OK.
- Spiediet vai , lai izvēlētos tīrīšanas ilgumu. Spiediet OK.

Tīrīšana	Darb. laiks
Viegla tīrīšana	1 h
Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min

Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Neaktivējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

8. Pēc ierīces tīrīšanas izslēdziet to un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

7.4 Tīrīšanas atgādinājums

Ja displejā pēc gatavošanas mirgo ✨, ierīce atgādina, ka jāveic pirolītiskā tīrīšana. Atgādinājumu varat izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet Ikdienas lietošana, Mainīšana: Iestatījumi

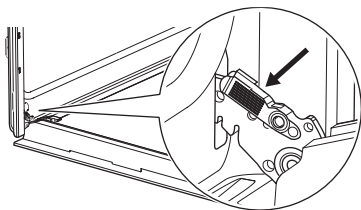
7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

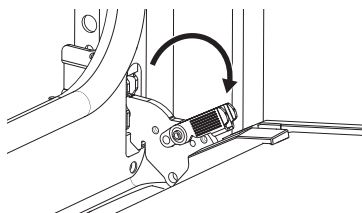
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns bez stikla paneļiem.

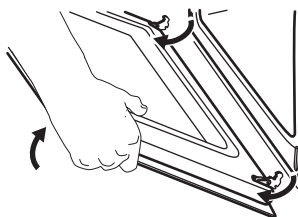
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



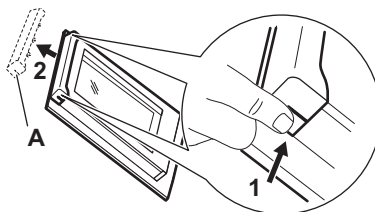
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



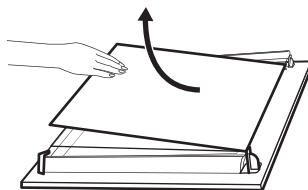
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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

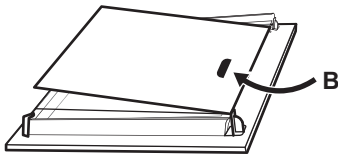


6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



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

ⓘ Apdrukātajai zonai **B** (ja tāda ir) jābūt vērstai uz cepeškrāsns iekšpusi.



7.6 Spuldzes maiņa

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

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

Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Nofīriet 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.

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

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

Ierīce neuzsilst.

- Durvis nav pareizi aizvērtas.
- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

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

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

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

Err C2 – Pilnībā iespraudiet Termozonde kontaktligzdā.

Err C3 – Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

Err F102 – Aizveriet durvis. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

9. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	COPP20B 949289817 COPP22B 949289818 EOKPP2B0 949289815 EOKPP2V0 949289821 LOD7P87Z 949289820 OOPP20NB 949289819 XOP3PBK 949289816
Energoefektivitātes indekss	61.2
Energoefektivitātes klase	A++

Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Svars	COPP20B	32,4 kg
	COPP22B	32,5 kg
	EOKPP2B0	32,9 kg
	EOKPP2V0	32,5 kg
	LOD7P87Z	32,5 kg
	OOPP20NB	32,5 kg
	XOP3PBK	32,7 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 Lieteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkarsēšanu, ja tā nav vajadzīga.

- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs. Skatiet sadaļu "Iestatījumi".
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad 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.....	29
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	30
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	33
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMA KARTĄ.....	33
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	33

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	37
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	38
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	40
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	40
10. APLINKOS APSAUGA.....	41

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 ją 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 prižiūrėti kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią,

negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

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

1.2 Bendroji sauga

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

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

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

mentų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus prietus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrengkite 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.
- Įrengkite 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.
- 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 automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prieš bandydami įkišti elektros kabelio kištuką į elektros tinklo lizdą, iki galo uždarykite prietaiso dureles.

- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

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

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

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nekeiskite prietaiso techninių savybių.
- Įsitikinkite, kad 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 atviro 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 gatalpoms 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 techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį 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.

- 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.

Pirolizinis valymas

- Perskaitykite visas instrukcijas dėl pirolizinio valymo.
- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Atlikdami pirolizinį valymą laikykite vaikus toliau nuo prietaiso, nes prietaisas tampa labai karštas ir išleidžia karštą orą iš priekinių angų.
- Valant piroliziniu būdu išsiskiria dūmai iš maisto likučių ir konstrukcijos medžiagų. Pirminio įkaitinimo ir pirolizinio valymo metu bei po to užtikrinkite gerą ventilaciją.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Dūmai, išsiskiriantys valant orkaites ir (arba) maisto likučius piroliziniu būdu, žmonėms, įskaitant vaikus, ar sveikatos sutrikimų turinčius asmenis, nėra kenksmingi.
- Piroliziniu būdu valydami ir įkaitindami prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karštiems garams.
- Pirolizinio valymo metu nepridegants puodų, keptuvių, skardų ir indų paviršiai gali būti pažeisti aukštos temperatūros ir gali išsiskirti mažo lygio kenksmingi dūmai.

2.5 Šalinimas

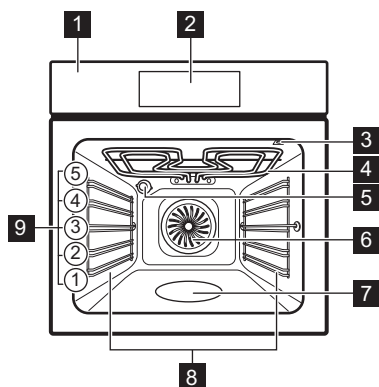
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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 Ekranas
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lempūtė

- 6 Ventilatorius
- 7 Orkaitės vidaus įduba
- 8 Išimama lentynos atrama
- 9 Vietos lentynoje

3.2 Jutikliniai laukeliai

ⓘ	Prietaisui įjungti ir išjungti.
^ v	Naršyti meniu.
+ -	Pakoreguoti nustatymus.
☑	Paspauskite, kad nustatytumėte funkciją: „SteamBake“.
☑	Nustatyti kepimo vadovo funkciją.
⌚	Nustatyti laikmačio funkcijas.
⚙	Įvesti nustatymus.
OK	Patvirtinti pasirinkimą.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Laiko nustatymas

- Paspauskite **+** arba **-**, kad sureguliuotumėte valandas ir minutes.
- Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

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

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitinimo funkcijos

- ☑ **Karšto oro srautas:** Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas
- ☑ **Apatinis + viršutinis kaitinimas:** Tradicinis kepimas

☑ **SteamBake:** Gaminimas garuose

☑ **AirFry:** Maisto kepimas naudojant mažiau aliejaus ir nenaudojant kepimo popieriaus.

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

 **Picos programa:** Picos kepimas

 **Apatinis kaitinimas:** Pyragų kepimas


 **Atitirpinimas:** Atitirpinimas

  **Drėgnas konvek. kepimas:** Kepimas

 **Grilis:** Skrudinimas, kepimas grilyje






 **Turbo grilis:** Mėsos kepinimas, skrudinimas

  **Pašildymas:** Kaitinimas / kepimas

Norėdami pakeisti funkciją, paspauskite , kad išjungtumėte prietaisą, tada dar kartą jį paspauskite, kad vėl įjungtumėte.

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







5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
2. Norėdami naršyti funkcijas, paspauskite  arba .
3. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte temperatūrą.
4. Paspauskite **OK**.




— Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

» Greitas įkaitinimas – paspauskite ir įkaitimo fazės metu 3 sekundes palaikykite nuspaudę **OK**, kad būtų sutrupintas kaitinimo laikas. Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Ventilatorius gali įsijungti automatiškai.

5.3 Laikmatis

1. Paspauskite .
2. Paspauskite  arba , kad pasirinktumėte laikmačio funkciją.
3. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte laiką. Paspauskite **OK**. Norėdami atšaukti laikmačio funkciją, 3 sekundes palaikykite nuspaudę .

Laikmačio funkcijos





- | | |
|---|---|
|  | Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. |
|  | Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja. |
|  | Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. |

5.4 Nustatymas: SteamBake – Gaminimas garuose

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo





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

3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
4. Paspauskite .
5. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte temperatūrą.
6. Paspauskite **OK**, kad pasirinktumėte funkciją.
7. Pakaitinkite tuščią prietaisą 10 min, kad padidėtų drėgmė. Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!
8. Kai prietaisas atvėsta, minkšta šluoste pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.

5.5 Nustatymas: Kepimo vadovas













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

1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
2. Paspauskite .




- Norėdami pasirinkti kepimo vadovo funkcijas, paspauskite \wedge arba \vee .
- Norėdami nustatyti temperatūrą, paspauskite $+$ arba $-$. Paspauskite **OK**.
- Norėdami nustatyti gaminimo laiką, paspauskite $+$ arba $-$. Norėdami pasirinkti funkciją, paspauskite **OK**.
- Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę. Naudojant kepimo vadovą su maisto termometru, procedūra yra tokia pati.

Submenui: Kepimo vadovas

Paaškinimas	
	Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.
	Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandens.
Patiekalai	
	Pizza    100 ml; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
	Viščiukas 1–1,5 kg; šviežias    200 ml; troškimo indas ant kepimo skardos Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
	Jautiena 1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabaliukai   2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
	Filė   3; troškinio indas ant lentynėlės su grotelėmis
	Lazanija 1–1,5 kg  2; troškinio indas ant lentynėlės su grotelėmis
	Kišas  2; kepimo skarda ant lentynėlės su grotelėmis

Patiekalai	
	Bulvės 1 kg  2; kepimo skarda Sudėkite neluptytas ir nepjaus-tytas bulves ant kepimo skardos.
	Daržovių apkepas 1–1,5 kg  3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
	Keksiukai    3 100–150 ml; keksiukų kepimo skarda ant lentynėlės su grotelėmis
	Čiabata 0,8 kg    2 150 ml; kepi- mo skarda , išklota kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.

5.6 Keičiama: Nustatymai

- Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
- Norėdami pasiekti nustatymus, paspauskite .
- Norėdami pakoreguoti nustatymus, paspauskite \wedge arba \vee .
- Norėdami pakoreguoti vertę, paspauskite $+$ arba $-$.
- Norėdami patvirtinti arba išeiti iš reguliavimo režimo, paspauskite **OK**.
- Norėdami išeiti iš nustatymų, paspauskite .

Submenui: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
01 Pirologinis valymas	Valymo progra- mos
02 Paros laikas	Pakeisti
03 Orkaitės apšvieti- mas	Įjungti / išjungti
04 Greitas įkaitinimas	Įjungti / išjungti
05 Laikmatis	Įjungti / išjungti
06 Ekranų ryškumas	1–5
07 Mygtukų tonai	Beep, Clic, None
08 Įspėjamo signalo garsas	1–4

Nustatymai	Reikšmė
09 -	-
10 Maisto termometras ¹⁾	1 ℞ – signalas ir sustabdymas, 2 ℞ – signalas
11 Priminimas apie valymą ¹⁾	Ijungti / išjungti
12 -	-
13 Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
14 Programinės įrangos versija	Tikrinti
15 Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

¹⁾ tik tam tikrai modeliai


Numatytieji nustatymai prasideda nuo **02**. Norėdami naršyti, naudokite \wedge ir \vee .


5.7 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Kai aktyvuojama prietaiso veikimo metu, valdymo skydelis ir durelės užrakinamos, taip užtikrinant, kad esami gaminimo nustatymai išliktų nepakitę.

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

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

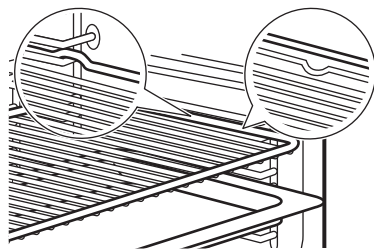
 – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas.

5.8 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, įsitikinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

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

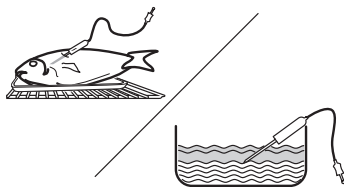
5.9 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai 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 kaitinimo 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 neliečia kepimo indo dugno.



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

i Galite pasirinkti norimą maisto termometro pabaigos veiksmą papildoma-
me meniu: Nustatymai.

- Išjunkite prietaisą.
- Ištraukite maisto termometro kištuką iš
lizzo 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
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)
	Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

	°C				
Kavos bandelės, 16 vnt.	180	2	20–30	1)	
Bandelės, 9 vnt.	180	2	30–40	1)	
Pica, šaldyta, 0,35 kg	220	2	10–15	2)	
Biskvitinis vyniotinis	170	2	25–35	1)	
Šokoladiniai sausainėliai	175	3	25–30	1)	
Suflė, 6 vnt.	200	3	25–30	3)	
Biskvitinis pagrindas	180	2	15–25	4)	
Viktorijos sumuštinis	170	2	40–50	5)	
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	180	3	20–25	1)	
Visa žuvis, 0,2 kg	180	3	25–35	1)	

	°C				
Žuvies filė, 0,3 kg	180	3	25–30	6)	
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	200	3	35–45	1)	
Šašlykas, 0,5 kg	200	3	25–30	1)	
Sausainiai, 16 vnt.	180	2	20–30	1)	
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	180	2	25–35	1)	
Keksiukai, 12 vnt.	170	2	30–40	1)	
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	180	2	25–30	1)	
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	150	2	25–35	1)	
Tartelėtės, 8 vnt.	170	2	20–30	1)	
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	180	3	35–45	1)	
Vegetariškas omletas	200	3	25–30	6)	
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	180	4	25–30	1)	

1) Naudokite kepimo skardą arba riebalų surinkimo indą.

2) Naudokite groteles.

3) Naudokite keraminius indelius ant lentynėlės su grotelėmis.










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











5) Naudokite kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

6) Naudokite picos kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

		°C		
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	3	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)

		°C		
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 ir 4	160	40 - 60	2) 3)
Trapios tešlos sausainiai				
	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.
- Prietaise arba ant durelių stiklo plokščių gali kondensuotis drėgmė. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami leiskite prietaisui veikti 10 minučių. Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

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







Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaišičiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Pirologinis valymas

Ši programa nudegina prietaise likusius nešvarumus. Ją galite naudoti kaskart, kai prietaisą reikia kruopščiai išvalyti.

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkci-

jos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
- Išimkite visus priedus.
- Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
- Paspauskite .
- Paspauskite  arba , kad pasirinktumėte **01**. Paspauskite **OK**.
- Paspauskite  arba , kad pasirinktumėte valymo trukmę. Paspauskite **OK**.

Valymas	Trukmė
Lengvas valymas	1 h
Įprastas valymas	1 h 30 min
Nuodugnus valymas	2 h 30 min

Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

Aušinimo ventiliatorius pradeda veikti didesniu greičiu.

8. Valymo ciklui pasibaigus išjunkite prietaisą ir palaukite, kol atvės. Orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste.

7.4 Priminimas apie valymą

Kai pasibaigus gaminimo ciklui ekrane mirksi

✧, prietaisas primena, kad reikia atlikti pirolizinių valymą. Šį prerinimą galite išjungti papildomame meniu: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Keitimas“: Nustatymai

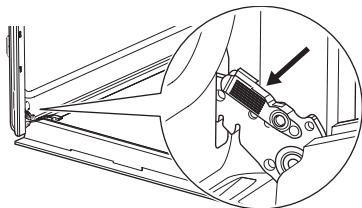
7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

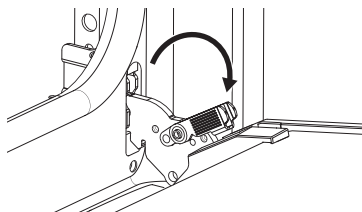
⚠ DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

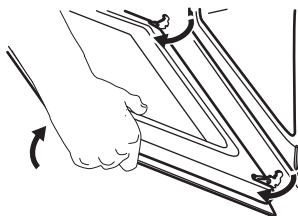
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



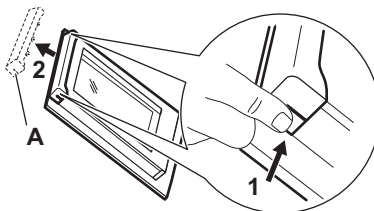
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



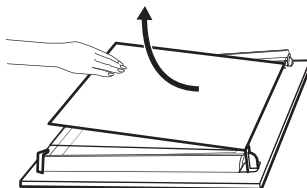
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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.

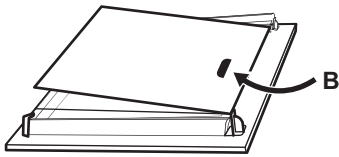


6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. 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.

ⓘ Spausdinimo zona **B** (jei yra) turi būti nukreipta į orkaitės vidų.



7.6 Lemputės keitimas

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

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Galinė lemputė

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

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

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

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

Prietaisas neįkaista.

- Nevisiškai uždarytos durelės.
- Užraktas – įjungta.

- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

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

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

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

Err C2 – Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

Err C3 – Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

Err F102 – Uždarykite dureles. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

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	COPP20B 949289817 COPP22B 949289818 EOKPP2B0 949289815 EOKPP2V0 949289821 LOD7P87Z 949289820 OOPP20NB 949289819 XOP3PBK 949289816
Energijos efektyvumo rodyklė	61.2

Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė

Masė	COPP20B	32,4 kg
	COPP22B	32,5 kg
	EOKPP2B0	32,9 kg
	EOKPP2V0	32,5 kg
	LOD7P87Z	32,5 kg
	OOPP20NB	32,5 kg
	XOP3PBK	32,7 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

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


Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.


9.3 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.

- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lemputę, nebent tai būtų būtina. Žr. skyrių „Nustatymai“.
- Drėgnas konvek. kepinimas (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, lemputė 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.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

