



**Electrolux**

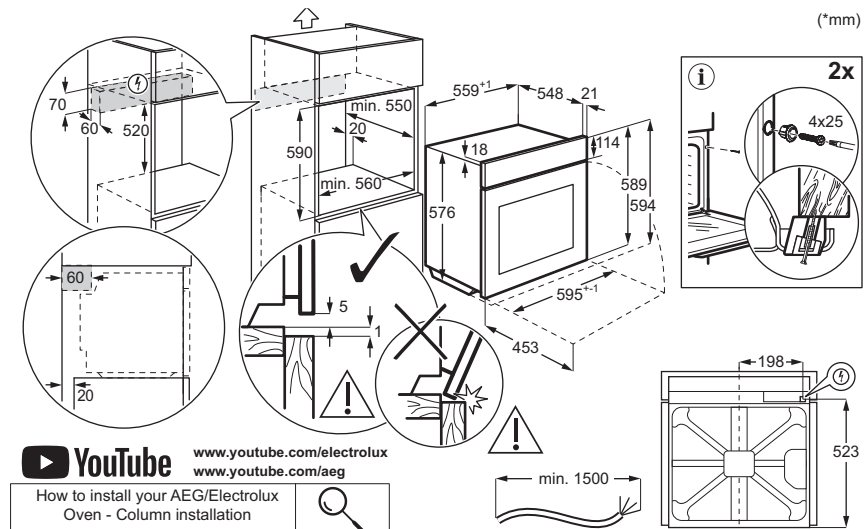
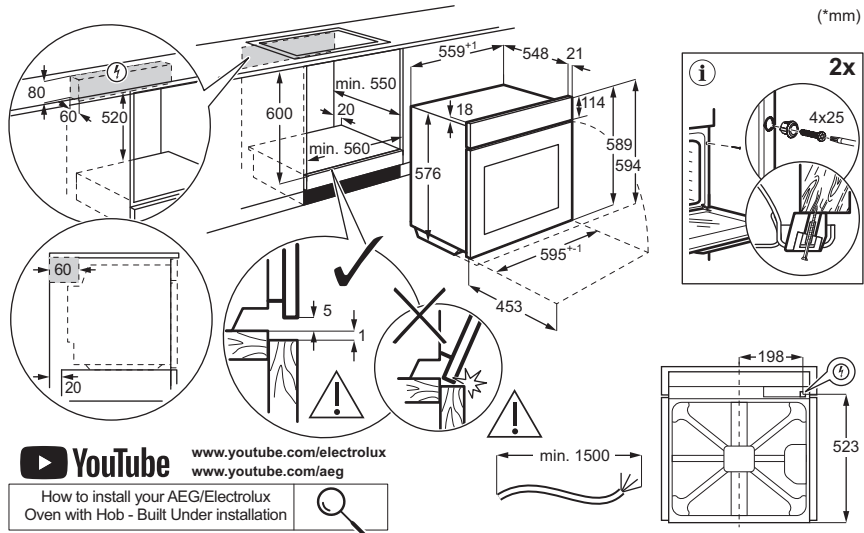


[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



EOF4P56X  
EOF6P54TX  
KOFDP54TX

## PAIGALDAMINE / ÜZEMBE HELYEZÉS / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



1. OHUTUSTEAVE.....	3	6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	11
2. OHUTUSJUHISED.....	4	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS .....	13
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7	8. TÕRKEOTSING.....	14
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	7	9. ENERGIATÖHUSUS.....	15
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8	10. KESKKONNAASPEKTID.....	16

## 1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

### 1.2 Üldine ohutus

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

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

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

et vältida kütteelementide  
või pinna puudutamist  
seadme sisemuses.

- Tarvikute või ahjunõude ee-  
maldamiseks või sisestami-  
seks kasutage alati ahjukin-  
daid.
- Ahjuriuli tugede eemalda-  
miseks tõmmake esmalt  
riiulitoe esiots ja seejärel ta-  
gumine ots külgseina kül-  
jest lahti. Asetage ahjuresti  
toed tagasi vastupidises  
järjekorras.
- Ärge kasutage seadme pu-  
hastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse  
puhastamiseks abrasiivpu-  
hastusvahendid või teravad  
metallkaabitsad, sest need  
võivad klaasi pinda kriimusta-  
da, mille tagajärjel võib  
see puruneda.
- Enne pürolüüspuhastamist  
eemaldage seadme sise-  
musest kõik tarvikud ja üle-  
liigsed setted/väljalalgunud  
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 pörotuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt loigeb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermeaga kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikupessa 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 andme-sildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

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

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun 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 kuuma õhku ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadmest eemal, kui selle uks on avatud.
- Kasutage hoidistamisel ainult selleks ette nähtud klaase ja purke.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

### ⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
  - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.

- ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
- Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
- olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke 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 originaalvaruosi.

## 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 kõrge temperatuuril pürolüüspuhastuse tõttu kahjustuda ja eraldada madalal tasemel kahjulikke aure.

## 2.5 Kõrvaldamine

### ⚠ HOIATUS!

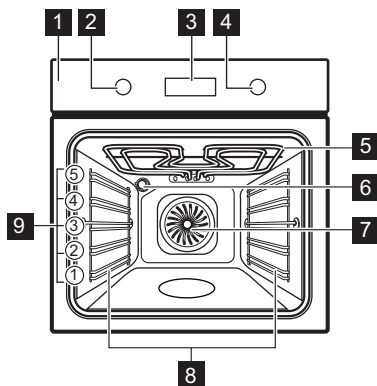
Vigastus- või lämbumisohu.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel läbi ja kõrvaldage see.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade.



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilatsioon
- 8** Riili tugi, eemaldatav
- 9** Riili asendid

### 3.2 Juhtpaneel

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

	Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Lukk.
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

### Ekraani indikaatorid

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

### Seadme sisselülitamiseks:

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

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



## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### 4.1 Kellaaja seadmine

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

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

### 4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.
3. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:  
 1 h,  15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.

4. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
5. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoided tagasi.


## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### 5.1 Küpsetusrežiimid


-  **Pöördõhk:** Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
-  **Ülemine + alumine kuumutus:** Traditsiooniline küpsetamine
-  **Külmutatud toiduained:** Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid
-  **Pitsa funktsioon:** Pitsa küpsetamine
-  **Alumine kuumutus:** Kookide küpsetamine
-  **Sulatamine:** Sulatamine
-  **Niiske küpsetus pöördõhuga:** Küpsetamine
-  **Grill:** Röstimine, grillimine
-  **Turbogrill:** Liha küpsetamine, pruunistamine


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


### 5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid


1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
  2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
-  Kiirkuumutus – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

### 5.3 Taimer

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadistamiseks keerake nuppe, kui tekib vajadus.
2. Vajutage  kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimeri funktsioon:

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

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


 **Viitkäivitus:** Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

3. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage OK.

5. Kui aeg lõpeb, vajutage OK ja keerake nupud asendisse Väljas, kui vaja.

### 5.4 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.



1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

Ekraanil kuvatakse  .

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

### 5.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

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


1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida .  
Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.
4. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage nuppu OK.

5. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

### Alammenüü: Juhendatud küpsetamine











#### Selgitus



 Kaalu reguleerimine on saadaval.



 Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.


 Riili tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.


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


<b>P1</b>	<b>Rostbiif, väheküps</b>	  <b>2; Küpsetusplaat</b>
<b>P2</b>	<b>Rostbiif, poolküps</b>	1,-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P3</b>	<b>Rostbiif, täisküps</b>	
<b>P4</b>	<b>Steik, keskmiselt</b> , 180-220 g tüki kohta; 3 cm paks	  <b>3; röstimisnõu on sees traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P5</b>	<b>Veisepraad / hautatud</b> (ribiliha, läbi kasvanud) 1,5-2 kg	  <b>2; röstimisnõu on traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
<b>P6</b>	<b>Rostbiif, väheküps</b> <sup>1)</sup>	  <b>2; küpsetusplaat</b>
<b>P7</b>	<b>Rostbiif, poolküps</b> <sup>1)</sup>	1,-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P8</b>	<b>Rostbiif, täisküps</b> <sup>1)</sup>	
<b>P9</b>	<b>Veisefilee, väheküps</b> <sup>1)</sup>	  <b>2; küpsetusplaat</b>
<b>P10</b>	<b>Veisefilee, poolküps</b> <sup>1)</sup>	0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P11</b>	<b>Veisefilee, täisküps</b> <sup>1)</sup>	

**Röstitud vasikaliha** (nt abatükk)  
**P12**   **2; röstimisnõu on traatrestil**, 0,8-1,5 kg; 4 cm paks  
Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.



**Röstitud seakael või abatükk**, 1,5-2 kg  
**P13**   **2; röstimisnõu on traatrestil**  
Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

**Rebitud sealih** <sup>1)</sup>, 1,5-2 kg  
**P14**  **2; küpsetusplaat**  
Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.



**Sea seljafilee**, 1-1,5 kg; 5-6 cm paks  
**P15**  **2; röstimisnõu on traatrestil**

**Sealiha ribid**, 2-3 kg; kasutada tooresid, 2-3 cm õhuke  
**P16**  **3; sügav pann**  
Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.



**Lambakoot kontidega**, 1,5-2 kg; 7-9 cm paks  
**P17**  **2; röstimisnõu on küpsetusplaadil**  
Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

**Terve kana**, 1-1,5 kg; värske  
**P18**   **2; haudepott on küpsetusplaadil**  
Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

**Pool kana**, 0,5- 0,8 kg  
**P19**  **3; Küpsetusplaat**

**Kana rinnafilee**, 180- 200 g tüki kohta  
**P20**   **2; haudepott on traatrestil**  
Praadige liha paar minutit kuuma pannil.

**Kanakoivad, värsked**  
**P21**  **3; küpsetusplaat**  
Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.


**Terve part**, 2-3 kg  
**P22**   **2; Röstimisnõu on traatrestil**  
Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.

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

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

1) Madalal temperatuuril küpsetamine.

## 5.6 Muutmine: Seaded

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

## Alammenüü: Seaded


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


## 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.

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

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

## 5.8 Lisatarvikud

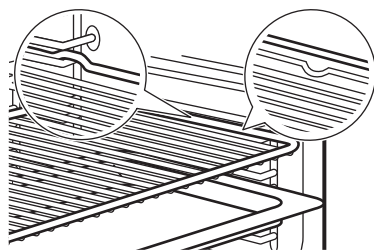


Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

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

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



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

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

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

## 6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

### 6.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

### Tabelites kasutatud sümbolid:



Toiduaine tüüp





Küpsetusrežiim



Temperatuur









Riuli asend

	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

## 6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

















	°C			
Magusad rullid, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Rullid, 9 tükki	180	2	30–40	1)
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rullbiskviit	170	2	25–35	1)
Šokolaadikook	175	3	25–30	1)
Suflee, 6 tükki	200	3	25–30	3)
Biskviitainast põhi	180	2	15–25	4)
Victoria võileib	170	2	40–50	5)
Pošeeritud kala, 0.3 kg	180	3	20–25	1)
Terve kala, 0.2 kg	180	3	25–35	1)
Kalafilee, 0.3 kg	180	3	25–30	6)
Pošeeritud liha, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlõkk, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Küpsised, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Makroonid, 24 tükki	180	2	25–35	1)
Muffinid, 12 tükki	170	2	30–40	1)
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	180	2	25–30	1)
Muretainaküpsised, 20 tükki	150	2	25–35	1)
Koogikesed, 8 tükki	170	2	20–30	1)
Köögililjad, pošeeritud, 0.4 kg	180	3	35–45	1)
Vegan-omlett	200	3	25–30	6)

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

- 1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.
- 2) Kasutage ahjuresi.
- 3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.
- 4) Kasutage traatrestil tordipõhjaalust.
- 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)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 ja 4	160	40 - 60	2) 3)
Muretaigen				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Röstleib/-sai				
	4	max	1 - 5	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.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

### 7.2 Restitugede



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

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad 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 funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.


1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
4. Keerake küttefunktsioonide nupp asendisse  sisenemiseks Menüü.
5. Keerake juhtnuppu, et valida  ja vajutage OK

Puhastusprogramm	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h

C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	2 h 30 min

6. Keerake juhtnuppu, et valida puhastusprogramm ja vajutage OK.
7. Puhastamise alustamiseks vajutage OK. Kui puhastamine algab, on seadme üks lukustatud ja tuli on kustunud. Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil .
8. Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
9. Oodake, kuni seade jahtub ja uks avaneb. Puhastage ahju sisemust pehme lapi ja veega.

### 7.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist , tuleb seade meelde, et peaksite seda pürolüüspuhastamise abil puhastama. Saate meeldetuletus välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, muutmise: Seaded.

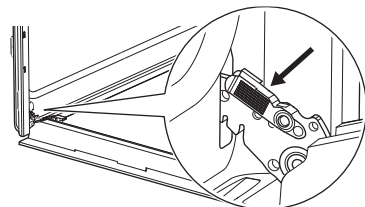
### 7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

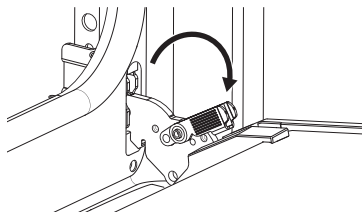
#### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

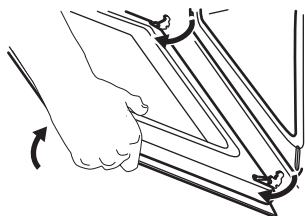
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



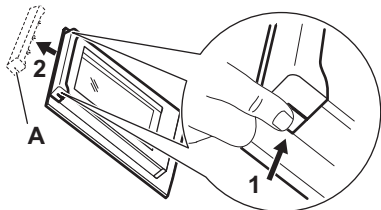
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



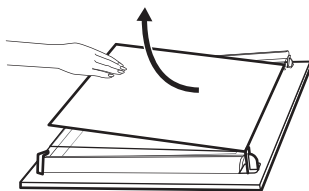
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **A** kummaltki 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.

① 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.

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

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

**Err F102** – Sulgege uks. Kontrollige, kas ukسلukk 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	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

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

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


Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.


### 9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.

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

## 10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	17	6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	26
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	19	7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	27
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	21	8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	29
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	22	9. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	29
5. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	22	10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	30

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A készülék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos hasz-

nálatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa azokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Tartsd távol a gyerekeket és háziállatokat használat és hűtés közben.
- Aktiválja a gyermekbiztonsági eszközt, ha elérhető.
- A gyerekek nem takaríthatják vagy karbantarthatják a

készüléket felügyelet nélkül.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparószekőt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a készülék sütőteréből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Installation

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- Legyen óvatos a készülék mozgatásakor, mivel nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt győződjön meg arról, hogy az vízszintes, és az ajtó akadálytalanul nyílik.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápellátással kell működtetni.

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Az összes elektromos kapcsolódást képzett villanszerelőnek kell kialakítania.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség paramétereinek.
- A készüléket földelni kell. Mindig használjon megfelelően felszerelt ütészáló aljzatot.
- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Kerülje a hálózati csatlakozódugó és kábel sérülését. Ha cserére van szükség, azt hivatalos szervizközpontunknak kell elvégeznie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell

rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.

- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba. A telepítés után biztosítsa a hálózati csatlakozóhoz való hozzáférést.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassza le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- A villamos hálózatnak rendelkeznie kell egy leválasztó eszközzel, amely minden póluson leválasztja a készüléket a hálózatról, legalább 3 mm érintkezénytávolsággal.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati kábellel és dugasszal kerül szállításra.

**Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:**

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

A földelővezetékeknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel

### 2.3 Használat

#### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Legyen óvatos a készülék ajtajának kinyitásakor működés közben, mivel forró levegő és alkoholtartalmú összetevőkből származó gyúlékony keverékek szabadulhatnak fel.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Tartsa távol a szikrákat és a nyílt lángokat a készüléktől, amikor az ajtó nyitva van.
- Csak jóváhagyott üveget és befőttesüveget használjon a tartósításhoz.
- Ne helyezze gyúlékony termékeket a készülék közelében.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - Ne helyezze az edényeket vagy tárgyakat közvetlenül a sütőtér aljára.
  - Ne helyezze az alumínium fóliát közvetlenül a sütőtér aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - Főzés után ne hagyjon nedves edényeket és ételeket a készülékben.
  - Legyen óvatos a kiegészítők eltávolításakor vagy beszerelésekor.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Használjon mély serpenyőt nedves süteményekhez, mivel a gyümölcslevek tartós foltokat okozhatnak.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap mögé szerelik, ne csukja be a panelt használat közben, vagy amíg a készülék teljesen le nem hűlt, hogy elkerülje a hő és a nedvesség okozta károkat.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek,

mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Csak az azonos műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpákat használjon .
- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti pótalkatrészt használjon.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnectorból.
- Biztosítsa, hogy a készülék hideg legyen, hogy elkerülje az üveg törését. Ha az ajtó üvegpaineljei sérültek, forduljon a hivatalos szervizhez a csere érdekében.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről.
- Minden használat után tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket, a sütőtérét és a tartozékokat, hogy megakadályozza a gőzkondenzációt, a korróziót és a felületi romlást.
- A készülék és a tartozékok tisztításához használjon mikroszálal kendőt, meleg vizet és semleges tisztítószeret. Ne használjon súrolószereket, tisztítószivacsokat, oldószereket, éles szelű vagy fém tárgyakat.
- Sütőtisztító spray használatakor kövesse a csomagoláson található biztonsági utasításokat.

### Pirolitikus tisztítás

- Olvassa el a pirolitikus tisztításra vonatkozó összes utasítást.
- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Tartsa távol a gyermekeket a pirolitikus tisztítás során, mivel a készülék nagyon

forróvá válik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőkből.

- A pirolitikus tisztítás a főzési maradványokból és a szerkezeti anyagokból származó gőzöket bocsát ki. Biztosítson jó szellőzést a kezdeti előmelegítés és a pirolitikus tisztítás során és után.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpanelek.
- A pirolitikus sütőkből származó füstök/ sütési maradványok nem károsak az emberekre, beleértve a gyermekeket vagy a betegségben szenvedőket.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak

és a hullók) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.

- A magas hőmérsékletű pirolitikus tisztítás károsíthatja az edények, serpenyők, tálcák és eszközök tapadásmentes felületeit, és alacsony szintű káros gőzöket szabadíthatnak fel.

## 2.5 Ártalmatlanítás

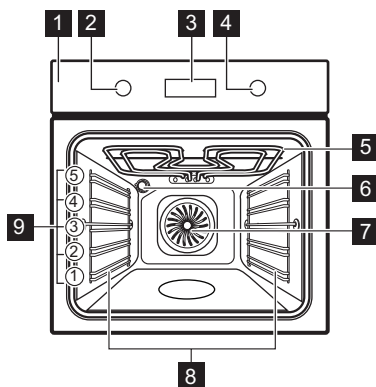
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Húzza ki a készüléket a hálózatból, majd vágja le és dobja ki az elektromos kábelt.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Fűtőelem
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kivehető polctartó
- 9 Polcpozíciók

### 3.2 Kezelőpanel

	Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felfűtés.
	Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Funkciózár.
	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

### Kijelző visszajelzői

	A készülék zárva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.



Működésidőzítő bekapcsolva.

Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

### A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kihúzhatók (csak bizonyos modelleknél).

2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt 0 helyzetbe.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### 4.1 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00" vagy "12:00" (modelltől függően).

1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
2. Nyomja meg a OK gombot.

### 4.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

1. Melegítse elő az üres készüléket, hogy eltávolítsa a szagokat. Szellőztesse ki a helyiséget.

2. Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polctartókat
3. Állítsa az egyes funkciókat maximális hőmérsékletre, és hagyja a készüléket meghatározott ideig működni: 1 ó, 15 perc. Tekintse meg a Mindennapi használat.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
5. Tisztítsa meg mikroszálal ruhával, meleg vízzel és lágy tisztítószerrel. Tegye vissza a tartozékokat és a polctartókat.

## 5. MINDENNAPI HASZNÁLAT

### 5.1 Sütőfunkciók



**Hőlégbefúvás, nagy hőfok:** Egyenletes sütés, omlósság, aszalás



**Alsó + felső sütés:** Hagyományos sütés



**Fagyasztott ételek:** Sült burgonya, burgonyás zöldségek/kroketek, tavaszi tekercek



**Pizza funkció:** Pizzasütés



**Alsó sütés:** Sütemény sütése



**Kiolvasztás:** Kiolvasztás



**Konvekciós levegő (nedves):** Sütés



**Grill:** Pirítás, grillezés



**Infrasütés:** Hús sütése, pirítás

Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat 80°C alatt.


### 5.2 Beállítás: Sütőfunkciók


1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.


Gyors felfűtés – nyomja meg és tartsa le nyomva a fűtési idő lerövidítéséhez. Ez bizonyos sütőfunkciónál áll rendelkezésre. A ventilátor automatikusan bekapcsolhat.

### 5.3 Timer

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.

2. Nyomja meg a  a kívánt timer funkció megjelenéséig:

 **Percszámláló:** Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.

 **Főzési idő:** Visszaszámlálás beállítása. Ha az időmérő lejár, a jelzés megszólal, és a főzés leáll.


 **Késleltetett indítás ideje:** Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.

3. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
4. Nyomja meg: **OK**.

5. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba ha szükséges.

## 5.4 Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.



1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz .

A kijelzőn ,  látható.

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont. Nyomja meg: **OK**.













## 5.5 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés az almenü olyan programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
2. A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a **OK** gombot.
3. Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a **OK** gombot.
4. A súly beállításához forgassa el a szabályozógombot. Az opció a kiválasztott ételekhez áll rendelkezésre. Nyomja meg a **OK** gombot.
5. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a **OK** gombot.

6. Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

## Almenü: Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Súlybeállítás is lehetséges.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint. Tekintse meg a Termékleírás.
A kijelzőn <b>P</b> megjelenik egy <b>sor</b> étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.	
<b>P1</b>	<b>Marhasült, véresen</b>  <b>2; sütő tálca</b> 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag
<b>P2</b>	<b>Marhasült, közepesen</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P3</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b> <b>Steak, közepes</b> , 180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag
<b>P4</b>	  <b>3; sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P5</b>	<b>Marhasült / párolt</b> (minőségi karaj, vastag fartó) 1.5 - 2 kg   <b>2; sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
<b>P6</b>	<b>Marhasült, véresen</b> <sup>1)</sup>  <b>2; sütő tálca</b> 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag
<b>P7</b>	<b>Marhasült, közepesen</b> <sup>1)</sup> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P8</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b> <sup>1)</sup>
<b>P9</b>	<b>Marhahús filé, véresen</b> <sup>1)</sup>  <b>2; sütő tálca</b> 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag
<b>P10</b>	<b>Marhahús filé, közepesen</b> <sup>1)</sup> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P11</b>	<b>Marhahús filé, kész</b> <sup>1)</sup>
<b>P12</b>	<b>Borjú sült</b> (pl. lapocka)   <b>2; sütőtál rácsos polcon</b> , 0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.


P13	<b>Sült sertésnyak vagy váll, 1,5 - 2 kg</b> ☐☐ 2; sütőtál <b>rácsos polcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P14	<b>Tépett sertés <sup>1)</sup>, 1,5 - 2 kg</b> ☐ 2; <b>sütő tálca</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	<b>Sertés karaj, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag</b> ☐ 2; sütőtál <b>rácsos polcon</b>
P16	<b>Sertés karaj, 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony</b> ☐ 3; <b>mély tepsi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	<b>Bárány comb csontokkal, 1,5-2 kg; 7-9 cm vastag</b> ☐ 2; sütőtál <b>tepsin</b> Adjon hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	<b>Egész csirke, 1 - 1,5 kg; friss</b> ☐☐ 2; fedeles sütőtál <b>tepsin</b> A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	<b>Fél csirke, 0,5 - 0,8 kg</b> ☐ 3; <b>tepsi</b>
P20	<b>Csirkemell, 180 - 200 g darabonként</b> ☐☐ 2; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
P21	<b>Csirkecomb, friss</b> ☐ 3; <b>tepsi</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	<b>Kacsa, egész, 2 - 3 kg</b> ☐☐ 2; sütőtál <b>rácsos polcon</b> Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	<b>Liba, egész, 4 - 5 kg</b> ☐☐ 2; <b>mély tepsi</b> Helyezze a húst a mély hússütő tepsi-be. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	<b>Fasírt, 1 kg</b> ☐ 2; <b>rácsos polc</b>

P25	<b>Egész hal, grillezve, 0,5 - 1 kg halan-ként</b> ☐ 2; <b>tepsi</b> Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	<b>Halfilé</b> ☐☐ 3; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b>
P27	<b>Sajttorta</b> ☐ 2; Ø 28 cm kapcsos tortaforma <b>rácsos polcon</b>
P28	<b>Almás sütemény</b> ☐ 3; <b>tepsi</b>
P29	<b>Almás lepény</b> ☐ 2; pite forma a <b>rácsos polcon</b>
P30	<b>Almáspite</b> ☐ 1; Ø 22 cm pite forma a <b>rácsos polcon</b>
P31	<b>Brownie, 2 kg adag tészta</b> ☐ 3; <b>mély tepsi</b>
P32	<b>Muffin</b> ☐ 3; muffin tepsi a <b>rácsos polcon</b>
P33	<b>Özgerinc sütemény</b> ☐ 2; kenyérsütő forma a <b>rácsos polcon</b>
P34	<b>Sült krumpli, 1 kg</b> ☐ 2; <b>tepsi</b> Használjon egész burgonyát héjjal.
P35	<b>Cikkburgonya, 1 kg</b> ☐ 3; <b>tepsi</b> sütőpapírral béleelve Darabolja fel a burgonyákat.
P36	<b>Grillezett vegyes zöldségek, 1 - 1,5 kg</b> ☐ 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	<b>Krokettek, fagyasztott, 0,5 kg</b> ☐ 3; <b>tepsi</b>
P38	<b>Hasábburgonya, gyorsfagyasztott, 0,75 kg</b> ☐ 3; <b>tepsi</b>
P39	<b>Húsos / zöldséges lasagne szárított tésztaalapokkal, 1 - 1,5 kg</b> ☐ 2; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b>

<b>P40</b>	<b>Csóben sült burgonya</b> (nyers burgonya) 1 - 1.5 kg ☐ 1; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
<b>P41</b>	<b>Friss pizza, vékony</b> ☐ 2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve
<b>P42</b>	<b>Friss pizza, vastag</b> ☐ 2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve
<b>P43</b>	<b>Quiche</b> ☐ 2; sütőforma a <b>rácsos polcon</b>
<b>P44</b>	<b>Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér</b> , 0.8 kg ☐ 2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
<b>P45</b>	<b>Teljes kiörlésű / Rozs / Barna kenyér</b> , 1 kg ☐ 2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve / kenyérforma a <b>rácsos polcon</b>

1) Alacsony hőmérsékletű főzés.

## 5.6 Módosítás: Beállítások

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: ☐.
2. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: . Nyomja meg az OK.
3. Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg az OK.
4. Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg az OK.
5. Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

## Almenü: Beállítások

Beállítás	Érték
<b>01</b> Napszak	Módosítás
<b>02</b> Kijelző fényerő	1 - 5
<b>03</b> Nyomógomb Hang	1 - Sípolás, 2 - Kattanás, 3 - Hang kikapcsolva
<b>04</b> Figyelmeztető hangerő	1 - 4


Beállítás	Érték
<b>05</b> Működésidőzítő	Be/Ki
<b>06</b> Sütő világítás	Be/Ki
<b>07</b> Gyors felfűtés	Be/Ki
<b>08</b> Tisztítás emlékeztető	Be/Ki
<b>09</b> Demo üzemmód	Aktivációs kód: 2468
<b>10</b> Szoftver verzió	Ellenőrzés
<b>11</b> Összes beállítás törlése	Igen / Nem


## 5.7 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen funkcióváltását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytatódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárolva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.

 - Nyomja meg a funkció be- és kikapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  - három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását. A készülék ajtaja le van zárva.

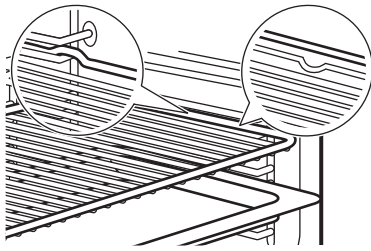
## 5.8 Tartozékok



Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez. Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További tudnivalóért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Helyezze be a tartozékot (huzalpolcot/tálcát) a polctartó vezetősínei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához, és a lábak lefelé nézzenek.



Ha a tálca lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.

Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Ha lyukas tálcát használ, helyezzen alá tálcát/edényt a lecsepegő folyadékok összegyűjtéséhez.






## 6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

### 6.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.





A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.





**A táblázatokban használt szimbólumok:**

	Étel típusa
	Sütőfunkció
°C	Hőmérséklet
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)
	További információ

### 6.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

	°C			
Édes roládok, 16 db	180	2	20 - 30	1)
Péksütemény, 9 db	180	2	30 - 40	1)
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Keksztekercs	170	2	25 - 35	1)
Csokoládés sütemény	175	3	25 - 30	1)
Szufflé, 6 db	200	3	25 - 30	3)

	°C			
Piskóta tortaalap	180	2	15 - 25	4)
Piskótatorta	170	2	40 - 50	5)
Párolt hal, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hal egészben, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Halfilé, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Párolt hús, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Saslik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	180	2	20 - 30	1)
Puszedli, 24 db	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 db	170	2	30 - 40	1)
Sós aprósütemény, 20 db	180	2	25 - 30	1)
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	150	2	25 - 35	1)
Kosárka, 8 db	170	2	20 - 30	1)
Párolt zöldségek, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetáriánus omllett	200	3	25 - 30	6)
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Használjon sütőlapot vagy zsirfógó tálat.

2) Használjon huzalpolcot.

3) Használja a kerámia formákat a rácson.










4) A pitealap-formát a sütőrácsra használja.












5) Használja a sütőtálat rácson.

6) Pizzaszerpenyő rácson

## 6.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

		°C		
Aprósütemény, 20 db/tepsi				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 és 4	150 - 160	20 - 35	1)
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma				

		°C		
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 és 4	160	40 - 60	2) 3)
Aprósüt. omlós tész.				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 és 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast kenyér				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Használat Sütő tálcá.

2) Használat Huzalpolc.

3) Melegítse elő a készüléket 10 perccig.

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### 7.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

- Használjon tisztítószeret fémfelületekhez.
- A mészkőmaradványok eltávolításához használja a gyártó által ajánlott folyékony vízkömentesítőt.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üvegpaneljein. A lecsapódás csökkentése érdekében hagyja, hogy a készülék 10 percig működjön a főzés előtt. Ne tároljon élelmiszert a készülékben 20 percnél hosszabb ideig.
- A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

### 7.2 A polctartók




1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
4. Helyezze vissza a polctartókat az eredeti helyzetükbe. Ismétlje meg a lépéseket fordított sorrendben.

Ha teleszkópos sütősinnek vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

### 7.3 Pirolitikus tisztítás

Ez a program leégeti a készülékben maradt szennyeződéseket. Használja, amikor a készülék mélytisztítást igényel.


Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Távolítson el minden tartozékot.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához:  a belépéshez Menü.
5. Forgassa el a vezérlőgombot a kiválasztáshoz:  és nyomja meg: .

Tisztítóprogram	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	2 h 30 min

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg: OK.


7. Nyomja meg: OK a tisztítás elindításához.

Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszelve, és a sütővilágítás kikapcsol. A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn a következő látható: .

8. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.

9. Várjon, amíg a készülék lehűl, és az ajtózár kiold. Puha törleruhával és vízzel tisztítsa meg a sütő belsejét.

### 7.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor a kijelzőn a sütés után  villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Lásd: Mindennapi használat, Módosítás: Beállítások.

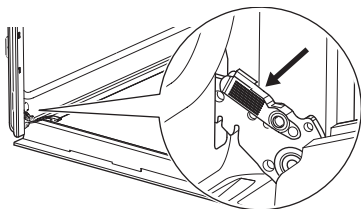
### 7.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

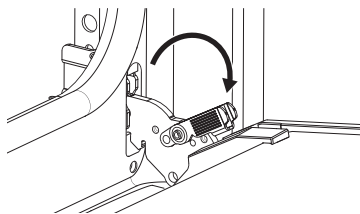
#### VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

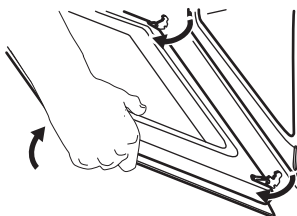
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.

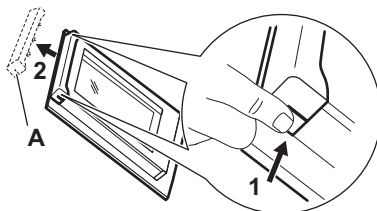


3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



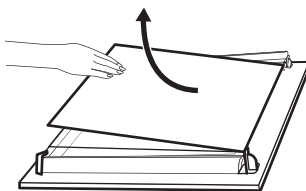
4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.

5. Tartsa az A ajtó szegőléccét az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószint.



6. Húzza előre a díszléccet az eltávolításhoz.

7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélükénél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.

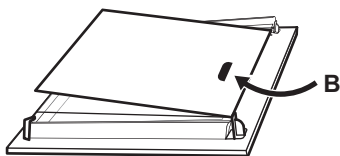


8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje

szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

9. Tisztítás után helyezze vissza az üveglapokat és a sütőajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

**i** A nyomtatózónának **B** (ha van) a sütő belseje felé kell néznie.



## 7.6 A lámpa cseréje

Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és várjon, amíg lehűl.

Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

### Hátsó lámpa

1. Az üvegburát fordítsa el az eltávolításához.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki az izzót.
4. Szerelje fel az üvegburát.

## 8. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. A szerviz részletei az elülső kereten található besorolási táblán találhatóak. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát.

Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

**A készüléket nem lehet bekapcsolni vagy működtetni.** - A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy helytelenül van csatlakoztatva.

**A készülék nem melegszik fel.**

- Az ajtó nem csukódik rendesen.
- Funkciózár bekapcsolva.
- Az automatikus kikapcsolás aktiválva van.

**Az izzó nem működik.** - Az izzó kiégett. Cserélje ki a lámpát.

**A lámpa ki van kapcsolva.** - Konvekciós levegő (nedves) - aktiválva van.

**A kijelzőn megjelenik: "00:00".** - Áramszünet történt. Állítsa be a pontos időt.

**Err C3** - Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

**Err F102** - Csukja be az ajtót. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

## 9. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 9.1 Termékinformációs lap és termékinformációk a 65/2014/EU és a 66/2014/EU sz. szerint

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199
Energihatékonysági szám	81.2

Energihatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus

Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 kg

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc


A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564.


## 9.3 Energiatakarékosságra vonatkozó javaslatok

- Főzés közben tartsa zárva az ajtót, és kerülje a gyakori kinyitást.
- Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.
- Használjon fém vagy sötét, nem tükröző edényeket.
- Hagyja ki az előmelegítést, hacsak nem szükséges.

- Minimalizálja a szüneteket több étel egymás utáni sütése között.
- Amikor csak lehetséges, használja a légkeveréses főzési funkciókat az energiatakarékosság érdekében (csak bizonyos modelleknél).
- Használjon maradék hőt, hogy melegen tartsa az ételt. Csökkentse a készülék hőmérsékletét legalább 3-10 perc értékre a főzés vége előtt.
- A főzés során kapcsolja ki a lámpát, hacsak nincs rá szükség.
- Konvekciós levegő (nedves) (csak kiválasztott modellek) - ez a funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Tesztek a következők szerint: IEC/EN 60350-1. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol. Egyes modelleknél ez 30 mp időt vesz igénybe.
- Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol. Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot.
  - 12.5 ó: 30-115 °C
  - 8.5 ó: 120-195 °C
  - 5.5 ó: 200-245 °C
  - 3 ó: 250-maximum °C

# 10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újra-

hasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	31
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	32
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	35
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	35
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	36

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	39
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	41
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	42
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	43
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	44

## 1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

tāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

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

### 1.2 Vispārējā drošība

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

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

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

- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- 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 aizsargcimodus 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.
- Pārlicinieties, 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 jādarā mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeliem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu 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 vai 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 nomaiņai 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 <sup>2</sup> )
maksimāli 1,380	3x0.75
maksimāli 2,300	3x1
maksimāli 3,680	3x1.5

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

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- Pārlicinieties, 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 alkohola 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.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes izfīriert 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

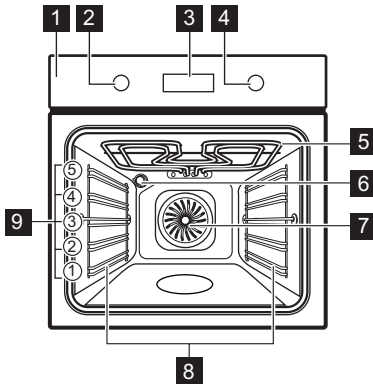
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

## 3. PRODUKTA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Plauktu līmeņi

### 3.2 Vadības panelis

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsīšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.

	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Bloķēšana
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

### Displeja indikatori

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsīšana.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Progresa josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

### Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Pogas izbīdās uz āru (tikai atsevišķiem modeļiem).
  2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
  3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.
- Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā "izslēgts" 0.

## 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,



### 4.1 Laika iestatīšana

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

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet OK.

### 4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

1. Uzsildiet tukšu ierīci, lai likvidētu visus aromātus. Vēdiniet telpu.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.

- Iestatiet katru funkciju uz maksimālo temperatūru un ļaujiet ierīcei darboties noteiktu laiku:  1 st,  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

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


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


### 5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

 **Ātrā uzsilšana:** nospiediet un turiet nospiestu, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.


### 5.3 Taimeris

- Pagrieziet pārslēgus, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru, ja nepieciešams.
- Spiediet , līdz displejā parādās vēlamā taimera funkcija:

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




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

 **Atliktā starta laiks:** Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.

- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
- Spiediet **OK**.
- Kad laiks beidzas, nospiediet **OK** un, ja nepieciešams, pagrieziet pārslēgus izslēgtā pozīcijā.

### 5.4 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.



- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams  .

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

### 5.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlne sastāv no programmām, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.

- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet **OK**.
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet **OK**.
- Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Nospiediet **OK**.
- Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet **OK**.

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

### Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Pieejama svara pielāgošana.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

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

<b>P1</b>	<b>Rostbifs, pusjēls</b>	2; <b>cepamā paplāte</b> 1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā
<b>P2</b>	<b>Rostbifs, vidēji izcepts</b>	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P3</b>	<b>Rostbifs, labi izcepts</b>	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P4</b>	<b>Steiks, vidēji izcepts</b> , 180–220 g gab.; 3 cm biežumā	3; <b>cepamtrauks uz restotā plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P5</b>	<b>Cepta/sautēta liellopa gaļa</b> (augstākā labuma ribas, biezs sāna gabals), 1,5–2 kg	2; <b>cepamtrauks uz restotā plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā.
<b>P6</b>	<b>Rostbifs, pusjēls</b> <sup>1)</sup>	2; <b>cepamā paplāte</b> 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biežumā
<b>P7</b>	<b>Rostbifs, vidēji izcepts</b> <sup>1)</sup>	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P8</b>	<b>Rostbifs, labi izcepts</b> <sup>1)</sup>	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P9</b>	<b>Liellopa fileja, pusjēla</b> <sup>1)</sup>	2; <b>cepamā paplāte</b> 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biežumā
<b>P10</b>	<b>Liellopa fileja, vidēji izcepta</b> <sup>1)</sup>	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P11</b>	<b>Liellopa fileja, pilnībā izcepta</b> <sup>1)</sup>	Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.

**P12** **Tela gaļas cepetis** (piemēram, plecs)  
 2; **cepamtrauks uz restotā plaukta**, 0,8–1,5 kg; 4 cm biežumā  
Pievienojiet šķidrumu. Cepiet apkārti.

**P13** **Cūkas kakla vai lāpstiņas cepetis**, 1,5–2 kg  
 2; **cepamtrauks uz restotā plaukta**  
Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.

**P14** **Plucināta cūkgaļa** <sup>1)</sup>, 1,5–2 kg  
 2; **cepamā paplāte**  
Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

**P15** **Cūkas muguras gabals**, 1–1,5 kg; 5–6 cm biežumā  
 2; **cepamtrauks uz restotā plaukta**

**P16** **Cūkas ribas**, 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biežumā  
 3; **dziļā panna**  
Pievienojiet šķidrumu, lai apkārti pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.

**P17** **Jēra kāja ar kaulu**, 1,5–2 kg; 7–9 cm biežumā  
 2; **cepamtrauks uz cepamās paplātes**  
Pieļaujiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.

**P18** **Vesela vista**, 1–1,5 kg; svaiga  
 2; **sacepuma trauks uz cepamās paplātes**  
Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

**P19** **Puse vistas**, 0,5–0,8 kg  
 3; **cepamā paplāte**

**P20** **Vistas krūtiņa**, 180–200 g gab.  
 2; **sacepuma trauks uz restotā plaukta**  
Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.



**P21** **Vistu kājas, svaigas**  
 3; **cepamā paplāte**  
Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.

<b>P22</b>	<b>Vesela pīle</b> , 2–3 kg ☐☐ 2; cepamtrauks uz <b>restotā plaukta</b> Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
<b>P23</b>	<b>Vesela zoss</b> , 4–5 kg ☐☐ 2; <b>dziļā panna</b> Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
<b>P24</b>	<b>Viltotais zaķis</b> , 1 kg ☐ 2; <b>restotais plaukts</b>
<b>P25</b>	<b>Vesela zivs, grilēta</b> , 0,5–1 kg katra ☐ 2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
<b>P26</b>	<b>Zivs fileja</b> ☐☐ 3; sacepuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P27</b>	<b>Siera kūka</b> ☐ 2; ∅ 28 cm savelkamā forma uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P28</b>	<b>Ābolkūka</b> ☐ 3; <b>cepamā paplāte</b>
<b>P29</b>	<b>Ābolu tarte</b> ☐ 2; pīrāga forma uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P30</b>	<b>Ābolu pīrāgs</b> ☐ 1; ∅ 22 cm pīrāga forma uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P31</b>	<b>Brauniji</b> , 2 kg mīklas ☐ 3; <b>dziļā panna</b>
<b>P32</b>	<b>Kēksiņi</b> ☐ 3; kēksiņu panna uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P33</b>	<b>Kēkss</b> ☐ 2; maizes forma uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P34</b>	<b>Krāsni cepti kartupeļi</b> , 1 kg ☐ 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet veselus kartupeļus ar mizu.
<b>P35</b>	<b>Daiviņas</b> , 1 kg ☐ 3; <b>cepamā paplāte</b> , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.

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

1) Gatavošana zemā temperatūrā.

## 5.6 Mainīšana: Iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz .
2. Grieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu . Spiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Spiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Spiediet OK.

5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

### Apakšizvēlne: Iestatījumi


Iestatījums	Vērtība
01 Diennakts laiks	Mainīt
02 Displeja spilgtums	1 - 5
03 Taustiņu skaņa	1 – pīkstiens, 2 – klikšķis, 3 – skaņa izslēgta
04 Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05 Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
06 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
07 Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt
08 Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt
09 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
10 Programmatūras versija	Pārbaude
11 Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

### 5.7 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

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

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


 – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

## 6. IETEIKUMI UN PADOMI

### 6.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

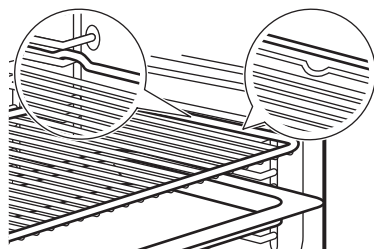
### 5.8 Papildpiederumi



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 noslidēt no plaukta.

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



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

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

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

### Tabulās izmantotie simboli:



Ēdiena veids





Karsēšanas funkcija



Temperatūra






Plaukta līmenis

 Gatavošanas laiks (min)
 Papildinformācija

## 6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

 °C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	180 2 20–30	1)
Maizītes, 9 gabali	180 2 30–40	1)
Pīca, 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)
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	180 2 15–25	4)
Biskvīt kūka ar pildījumu	170 2 40–50	5)
Vārīta zivs, 0,3 kg	180 3 20–25	1)
Vesela zivs, 0,2 kg	180 3 25–35	1)
Zivs fileja, 0,3 kg	180 3 25–30	6)
Vārīta gaļa, 0,25 kg	200 3 35–45	1)
Šašliks, 0,5 kg	200 3 25–30	1)
Cepumi, 16 gabali	180 2 20–30	1)
Makarūni, 24 gabali	180 2 25–35	1)
Kēksiņi, 12 gabali	170 2 30–40	1)
Sājā 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)

 °C		
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	180 4 25–30	1)




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

## 6.3 Informācija testēšanas iestādēm



Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

		°C		
---	---	----	---	---




Kūciņas, 20 vienā 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)

Biskvīt kūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm

	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 un 4	160	40 - 60	2) 3)

Smilšu mīklas cepumi

	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 un 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

Karstmaize

	4	maks.	1 - 5	2) 3)
---	---	-------	-------	-------

- 1) Izmantojiet Cepamā paplāti.
- 2) Izmantojiet Restots plaukts.
- 3) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

## 7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

### 7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Kalļakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kalļakmens noņemšanas līdzekli.
- Ierīcē vai uz durvju stikla paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai mazinātu kondensēšanos, pirms gatavošanas ļaujiet ierīcei darboties 10 minūtes. Neglabāriet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.
- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

### 7.2 Plauktu balstu



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

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

### 7.3 Pirolītiskā 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.


1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz  lai nonāktu Izvēlē.
5. Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu  un nospiediet OK.

Tīrīšanas programma	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h

C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min

6. Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu tīrīšanas programmu, un nospiediet OK.


7. Nospiediet OK, lai sāktu tīrīšanu.

Kad sākas tīrīšanas programma, ierīces durvis ir bloķētas un apgaismojums ir izslēgts. Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas. Līdz durvju atbloķēšanai displejā redzams .

8. Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

9. Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu un ūdeni.

### 7.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad displejā mirgo  pēc gatavošanas sesijas, ierīce atgādina, ka nepieciešama pirolītiskā tīrīšana. Jūs varat atgādinājumu izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet Ikdienas lietošana, Mainot: Iestatījumi.

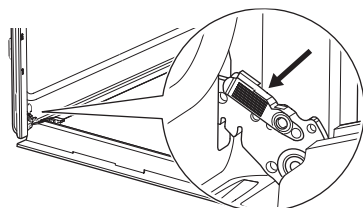
### 7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

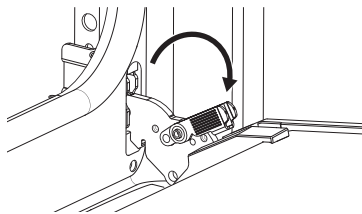
#### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrānsi bez stikla paneļiem.

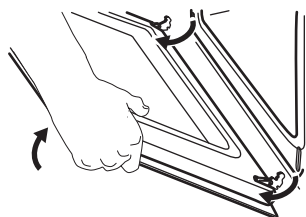
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



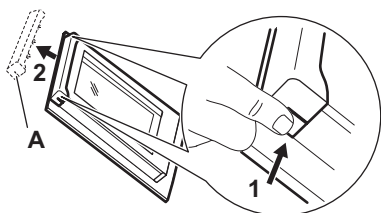
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



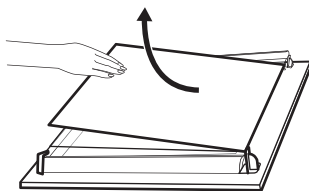
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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.

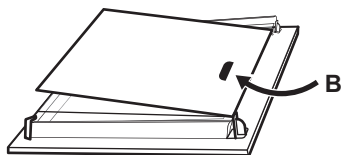


6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



8. Nofīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiat 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 neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājoķļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

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

#### **Ierīce neuzsilst.**

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

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

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

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

**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	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes pie spiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 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 Leteikumi 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 uzkaršēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- 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.....	45	6. NAUDINGI PATARIMAI.....	53
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	46	7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	55
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	49	8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	57
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	49	9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	57
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	50	10. APLINKOS APSAUGA.....	58

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

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

### 1.2 Bendroji sauga

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

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

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

ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. [dėkite 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 priedus 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.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.

- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidaro.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

## 2.2 Elektros prijungimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų plokštelės parametrai yra suderinami su elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.
- Prietaisą būtina įžeminti. Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei reikia pakeisti juos, tai turi atlikti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Nelieskite maitinimo kabeliams liestis prie prietaiso durelių ar žemiau esančios nišos arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampas 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 <sup>2</sup> )
ne daugiau kaip 1380	3x0.75
ne daugiau kaip 2300	3x1
ne daugiau kaip 3680	3x1.5

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

## 2.3 Naudojimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba 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 atviros liepsnos.
- Konservavimui naudokite tik sertifikuotus stiklinius indelius ir stiklainius.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

- Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
- Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančio 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, išsipyjusį 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 ventiliaciją.
- 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 nesilietų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu nepridegantys puodų, keptuvių, skardų ir indų paviršiai gali būti pažeisti aukštos temperatūros ir gali išsiskirti mažo lygio kenksmingi dūmai.

## 2.5 Šalinimas

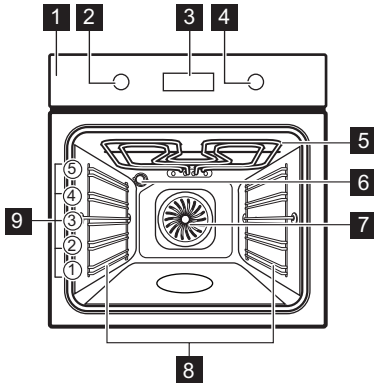
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Išimama lentynos atrama
- 9 Vietos lentynoje

### 3.2 Valdymo skydelis

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.

	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Užraktas.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

### Ekrano indikatoriai

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenu: Kepimo vadovas.
	Submenu: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

### Kad įjungtumėte prietaisą:

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

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

## 4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

### 4.1 Laiko nustatymas



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

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.

2. Paspauskite OK.

### 4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas










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

2. Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.
3. Nustatykite kiekvieną funkciją iki maksimalios temperatūros ir leiskite prietaisui veikti nurodytą laiką:  1 val,  15 min. Žr. Kasdienis naudojimas.

4. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
5. Išvalykite vidų šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta mikropluošto šluoste. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.


## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### 5.1 Kaitinimo funkcijos


	<b>Karšto oro srautas:</b> Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas
	<b>Apatinis + viršutinis kaitinimas:</b> Tradicinis kepimas
	<b>Šaldytas maistas:</b> Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai
	<b>Picos programa:</b> Picos kepimas
	<b>Apatinis kaitinimas:</b> Pyragų kepimas
	<b>Atitirpinimas:</b> Atitirpinimas
	<b>Drėgnas konvek. kepimas:</b> Kepimas
	<b>Grilis:</b> Skrudinimas, kepimas grilyje
	<b>Turbo grilis:</b> Mėsos kepinimas, skrudinimas


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

### 5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
  2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
-  Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palai-  
kykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką.  
Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms.  
Ventiliatorius gali įsijungti automatiškai.


### 5.3 Laikmatis

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

 **Laikmatis:** Nustatykite atgalinį skaičiavi-  
mą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.




**Kepimo laikas:** Nustatykite atgalinį skai-  
čiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta sig-  
nalas ir gaminimas sustoja.

 **Atidėto paleidimo laikas:** Nustatyti įjun-  
gimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

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

### 5.4 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti ke-  
pimo vadovą ar nustatymus.



1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite , .

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

### 5.5 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro kon-  
kreiems patiekalams sukurtos programos.  
Programos paleidžiamos su atitinkamai pa-  
rinktais nustatymais. Gaminimo metu galite  
keisti programos laiką ir temperatūrą.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .  
Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Valdymo rankenėle pasirinkite svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite OK.
5. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.

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



















### Submeniu: Kepimo vadovas

















Paaškinimas	
	Galima svorio korekcija.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymą.

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

<b>P1</b>	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b>	2; <b>kepimo skarda</b>
<b>P2</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm storio Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
<b>P3</b>	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b>	
<b>P4</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b> , 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio	3; <b>kepimo indas ant grotelių</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
<b>P5</b>	<b>Jautienos kepsnys / troškinta jautiena</b> (antrekotas, storasis paslėpsnis) 1,5–2 kg	2; <b>kepimo indas ant grotelių</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [pilkite skysčio. [dėkite į prietaisą.]
<b>P6</b>	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b> <sup>1)</sup>	2; <b>kepimo skarda</b>
<b>P7</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b> <sup>1)</sup>	1–1,5 kg; 4–5 cm storio Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
<b>P8</b>	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b> <sup>1)</sup>	



<b>P9</b>	<b>Jautienos filė, lengvai iškeptas</b> <sup>1)</sup>	2; <b>kepimo skarda</b> 0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio
<b>P10</b>	<b>Jautienos filė, vidutiniškai iškeptas</b> <sup>1)</sup>	Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
<b>P11</b>	<b>Jautienos filė, gerai iškeptas</b> <sup>1)</sup>	
<b>P12</b>	<b>Veršienos kepsnys</b> (pvz., nugarinė)	2; <b>kepimo indas ant grotelių</b> , 0,8–1,5 kg; 4 cm storio [pilkite skysčio. Uždengtas kepsnys.
<b>P13</b>	<b>Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys</b> , 1,5–2 kg	2; <b>kepimo indas ant grotelių</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
<b>P14</b>	<b>Plėšyta kiauliena</b> <sup>1)</sup> , 1,5–2 kg	2; <b>kepimo skarda</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
<b>P15</b>	<b>Kiaulienos mentė</b> , 1–1,5 kg; 5–6 cm storio	2; <b>kepimo indas ant grotelių</b>
<b>P16</b>	<b>Kiaulienos šonkauliukai</b> , 2–3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio	3; <b>gilus kepimo indas</b> [pilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
<b>P17</b>	<b>Ėriuko koja su kaulais</b> , 1,5–2 kg; 7–9 cm storio	2; <b>kepimo indas ant kepimo skardos</b> [pilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
<b>P18</b>	<b>Visas viščiukas</b> , 1–1,5 kg; šviežias	2; <b>troškimo indas ant kepimo skardos</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
<b>P19</b>	<b>Pusė viščiuko</b> , 0,5–0,8 kg	3; <b>kepimo skarda</b>

	<b>Vištienos krūtinėlė</b> , 180–200 g vienas gabalas
P20	  2; troškimo indas ant <b>grotelių</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
	<b>Vištienos šlaunelės, šviežios</b>
P21	 3; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir keptkite ilgiau.
	<b>Antis, visa</b> , 2–3 kg
P22	  2; <b>kepimo indas ant grotelių</b> Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
	<b>Žąsis, visa</b> , 4–5 kg
P23	  2; <b>gilus kepimo indas</b> Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
	<b>Mėsos vyniotinis</b> , 1 kg
P24	 2; <b>grotelės</b>
	<b>Visa žuvis, kepta ant grotelių</b> , 0,5–1 kg viena žuvis
P25	 2; <b>kepimo skarda</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
	<b>Žuvies filė</b>
P26	  3; troškimo indas ant <b>grotelių</b>
	<b>Varškės pyragas</b>
P27	 2; Ø 28 cm kepimo forma su nui-mamais šonais ant <b>grotelių</b>
	<b>Obuolių pyragas</b>
P28	 3; <b>kepimo skarda</b>
	<b>Obuolių tartaletė</b>
P29	 2; pyrago kepimo forma ant <b>grotelių</b>
	<b>Obuolių pyragas</b>
P30	 1; Ø 22 cm pyrago kepimo forma ant <b>grotelių</b>
	<b>Šokoladiniai pyragaičiai</b> , 2 kg tešlos
P31	 3; <b>gilus kepimo indas</b>
	<b>Keksiukai</b>
P32	 3; keksiukų kepimo skarda ant <b>grotelių</b>
	<b>Keksas</b>
P33	 2; duonkepė ant <b>grotelių</b>

	<b>Keptos bulvės</b> , 1 kg
P34	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite nepjaustytas bulves su ode-le.
	<b>Skiltelėmis pjaustytos keptos bulvės</b> , 1 kg
P35	 3; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
	<b>Ant grotelių kepamos įvairios daržovės</b> , 1–1,5 kg
P36	 3; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
	<b>Kroketai, šaldyti</b> , 0,5 kg
P37	 3; <b>kepimo skarda</b>
	<b>Gruzdintos bulvytės, šaldytos</b> , 0,75 kg
P38	 3; <b>kepimo skarda</b>
	<b>Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais</b> , 1–1,5 kg
P39	 2; troškimo indas ant <b>grotelių</b>
	<b>Bulvių plokštainis</b> (žalių bulvių) 1–1,5 kg
P40	 1; troškimo indas ant <b>grotelių</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
	<b>Šviežia pica, plona</b>
P41	  2; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepi-mo popieriumi
	<b>Šviežia pica, stora</b>
P42	  2; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepi-mo popieriumi
	<b>Kišas</b>
P43	 2; kepimo forma ant <b>grotelių</b>
	<b>Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona</b> , 0,8 kg
P44	  2; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepi-mo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
	<b>Viso grūdo / ruginė / juoda duona</b> , 1 kg
P45	  2; <b>kepimo skarda</b> , išklota kepi-mo popieriumi / duonkepė ant <b>grotelių</b>

1) Kepimas žemoje tem-peratūroje.

## 5.6 Keičiama: Nustatymai

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

### Submenui: Nustatymai


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


## 5.7 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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

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

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

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

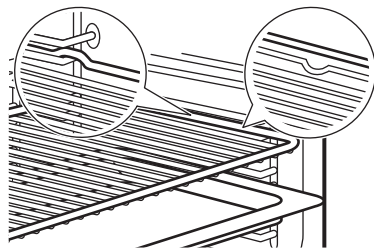
## 5.8 Priedai



Priedai gali 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.

Jeį naudojate skardą su skylutėmis, padėkite skardą arba keptuvę po ją, kad surinktumėte lašančius skysčius.

# 6. NAUDINGI PATARIMAI






## 6.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo

receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.


Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.





### Lentelėse naudojami simboliai:

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

## 6.2 Drėgnas konvek. kepimas

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)
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)
Keksukai, 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)

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

		°C		
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Skrebutis				
	4	maks.	1 - 5	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.
- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.
- Prietaise arba ant durelių stiklo plokščių gali kondensuotis drėgmė. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami leiskite prietaisui veikti 10 minučių. Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

### 7.2 Lentynų atramų

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

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

### 7.3 Piroлизinis 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 funkcijos 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.
- Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties , kad pereitumėte prie Meniu.
- Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte , ir paspauskite OK.

Valymo programa	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	2 h 30 min

- Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte valymo programą, ir paspauskite OK.
- Paspauskite OK, kad pradėtumėte valymą.

Prasidėjus valymo programai prietaiso durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos. Kol durelės liks užrakintos, ekrane matysite

- Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
- Palaukite, kol prietaisas atvės ir durelės atsidadys. Orkaitės vidų valykite suvilgyta švelnia šluoste.

### 7.4 Priminimas apie valymą

Kai pasibaigus maisto ruošimo ciklui ekrane pastebėsite mirksintį indikatorį , laikas at-

likti pirolizinį valymą. Šį priminimą galite išjungti pagalbiname meniu: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Keitimas“: Nustatymai.

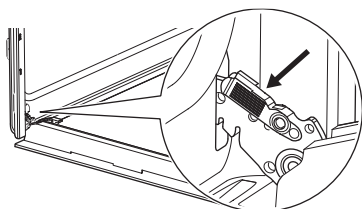
## 7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

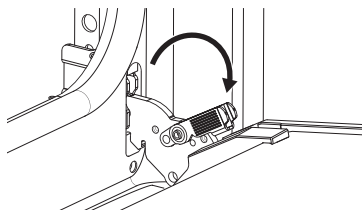
### ⚠ DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

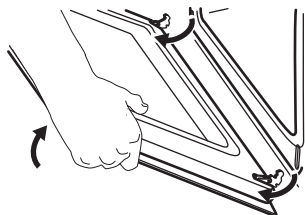
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



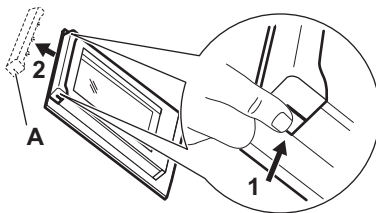
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



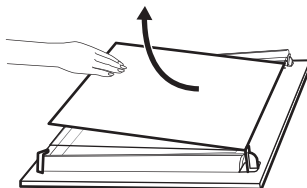
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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.

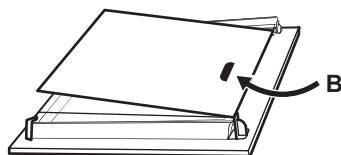


6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



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 lempuotę.

4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį 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 įgaliojantį 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.

**Lempuotė neveikia.** – Lempuotė perdegusi. Pakeiskite lempuotę.

**Lempuotė išjungta.** – Drėgnas konvek. kepinimas – yra aktyvuotas.

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

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

**Err F102** – Uždarykite dureles. Patikrinkite, ar nesugedęs durielių 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	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199
Energijos efektyvumo rodiklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė

Masė	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
------------------------------------	-------

Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min
---	--------

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

### 9.3 Energijos taupymo patarimai


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


- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lempuotę, nebent tai būtų būtina.
- Drėgnas konvek. kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad

funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lempuotė 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.

