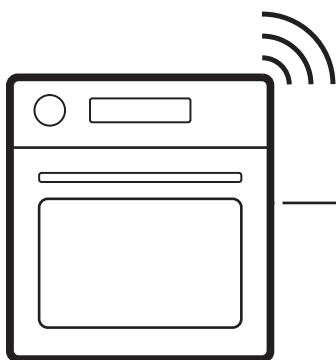




Electrolux

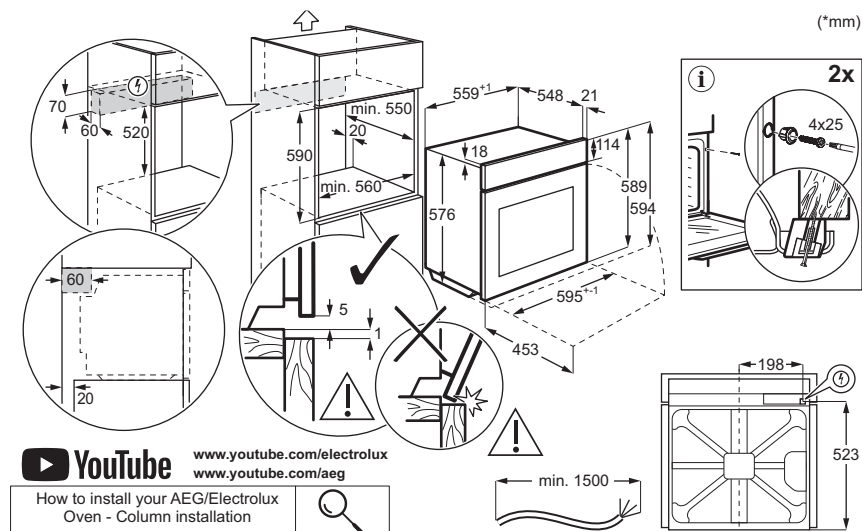
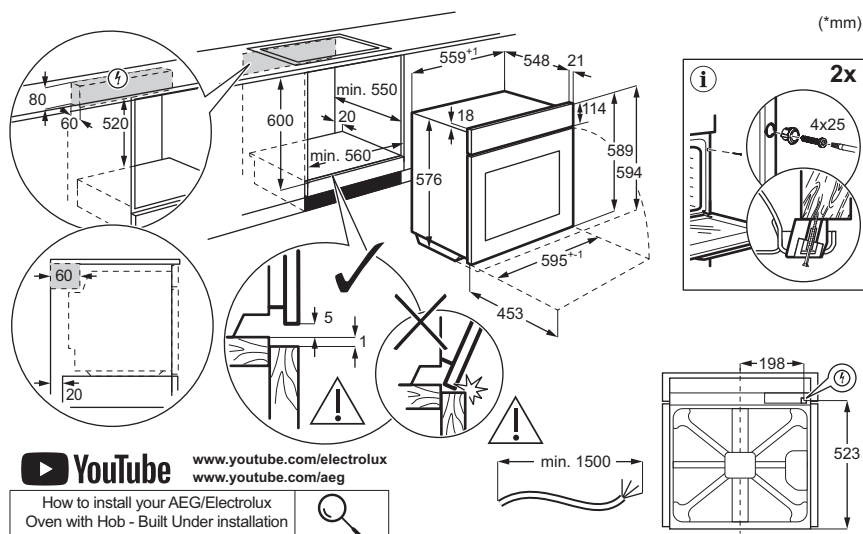


electrolux.com/register



EOD6P56WH
EOD6P66WX
KODDP66WH

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



1. OHUTUSTEAVE.....	3	6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	12
2. OHUTUSJUHISED.....	4	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	13
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7	8. TÕRKEOTSING.....	15
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	8	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 ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuete kohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

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

- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riilulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüüspuhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljalagunenud 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 avanen ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

⚠ HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pörutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all oleks niis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keerme kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Enne seadme vooluvõrgu ühendamist sulgege uks täielikult.
- 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 ²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

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

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda 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.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

⚠ 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) ega eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

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

delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.

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

Pürolüüspuhastamine

- Lugege pürolüüspuhastuse kohta kõiki juhiseid
- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmad, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, 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 toidujääkidest ja ehitusmaterjalidest aursid. 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 aaurud ei ole inimestele ohtlikud, sealhulgas lastele ega kroonilisi haigusi põdevatele isikutele.
- Pürolüüspuhastuse ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Pottide, pannide, kandikute ja köögiriistade mittenakkuvad pinnad võivad kõrgel temperatuuril pürolüüspuhastuse tõttu kahjustuda ja eraldada madalal tasemel kahjulikke aure.

2.5 Kõrvaldamine



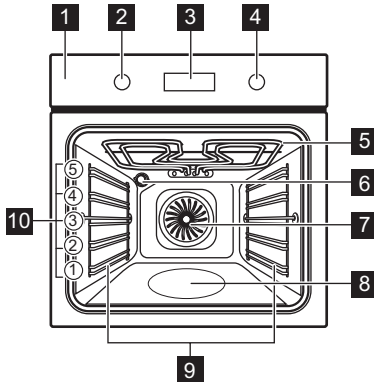
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade.



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

3.2 Juhtpaneel

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

OK Valiku kinnitamiseks vajutage.

Ekraani indikaatorid

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

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupud tulevad välja (ainult valitud mudelid).
2. Keerake funktsiooni valimiseks küpsetusfunktsioonide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse 0.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

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

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

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Ohutage ruum korralikult.

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

4.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
 - Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.
1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
 2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
 3. Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu, et valida .

4. Keerake juhtnuppu, et valida  / Wi-Fi Lülitage see sisse või välja. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, Seaded.

Wi-Fi on vaikimisi sisse lülitatud. Vt jaotist Energiatõhusus, Energiasäästu näpunäited.

 Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korrake ühendamist.

Sagedus	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-moodul	NIUS-50

4.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara- ja robotikakogukondade panust arendusprojektis.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kaust NIUS).

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusfunktsioonid



Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine



Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine



SteamBake: Aurutamine



Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid



Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine



Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine



Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine



Grill: Röstimine, grillimine



Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

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

5.2 Küpsetusfunktsioonide seadistamine

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

5.3 Taimer

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja vajaduse tekkimisel temperatuuri seadistamiseks keerake nuppe.
2. Vajutage , kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimerifunktsioon:

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

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

 **Viitkäivitus:** Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub signaal ja küpsetamine peatub.

3. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage OK.
5. Kui aeg lõpeb, vajutage OK ja keerake nupud asendisse Väljas, kui see on vajalik.

5.4 SteamBake - Auruküpsetus

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



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

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

⚠ HOIATUS!

Avage ettevaatlikult uks. Eraldub aur võib põhjustada nahapõletust.

5.5 Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .

Ekraanil kuvatakse , , .

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

5.6 Juhendatud küpsetamine

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

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage OK.
4. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage OK.
5. Asetage toiduained ahju. Vajutage OK.

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

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõn-suse süvendisse kraanivett.
	Enne küpsetamist eelkuumutage sea-det.
	Riikli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

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

P1	Rostbiif, vä-heküps	 2; küpsetusplaat
P2	Rostbiif, poolküps	1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar mi-nutit kuumal pannil. Si-sestage seadmesse.
P3	Rostbiif, täis-küps	Steik, poolküps, 180-220 g tüki kohta; 3 cm paks  3; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P4	Seisepraad / hautatud (ribiliha, lümbikas-vanud 1,5-2 kg)	 2; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P5	Rostbiif, vä-heküps ¹⁾	 2; küpsetusplaat
P7	Rostbiif, poolküps ¹⁾	1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar mi-nutit kuumal pannil. Si-sestage seadmesse.
P8	Rostbiif, täis-küps ¹⁾	1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar mi-nutit kuumal pannil. Si-sestage seadmesse.
P9	Veisefilee, vä-heküps ¹⁾	 2; küpsetusplaat
P10	Veisefilee, poolküps ¹⁾	0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks Praadige liha paar mi-nutit kuumal pannil. Si-sestage seadmesse.
P11	Veisefilee, küps ¹⁾	

Rõstitud vasikaliha (nt abatükk)

- P12**  2; röstimisnõu on **traatrestil**, 0,8-1,5 kg; 4 cm paks
Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. Rõstpraad, kaetud.

Rõstitud seakaal või abatükk, 1,5-2 kg

- P13**  2; röstimisnõu on **traatrestil**
Lisage röstimisnõusse 200 ml vedelikku.

Rebitud sealihaga ¹⁾, 1,5-2 kg

- P14**  2; küpsetusplaat
Pöörake liha poole küpsetusaja möödu-des, et saavutada ühtlane pruunistumi-ne.

Sea seljafilee, 1-1,5 kg; 5-6 cm paks

- P15**  2; Röstimisnõu on **traatrestil**
Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.

Sealiha ribid, 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke

- P16**  3; sügav pann
Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöö-rake 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;  200 ml; haudepott on **küp-setusplaadil**
Pöörake kana poole küpsetusaja möödu-des, et saavutada ühtlane pruunistumi-ne.

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 kuumal pannil.

Kanakoivad, värsked

- P21**  3; küpsetusplaat
Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küp-setage 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   2;  100-150 ml; küpsetusplaat
P29	Õunakook  2; pirukavorm on traatrestil
P30	Õunapirukas   2;  100-150 ml; Ø 22 cm pirukavorm on traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed, 2 kg tainast  3; sügav pann
P32	Muffinid   2;  100-150 ml; 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-/köögiviljalasane kuivadest pastaletedest, 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;  100 ml; 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;  100 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Täisteraleib / rukkileib / must leib, 1 kg   2;  100 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivavorm traatrestil

¹⁾ Madalal temperatuuril küpsetamine.

5.7 Seaded

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .
2. Keerake juhtnuppu, et valida .
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu. Vajutage OK
4. Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK
5. Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et sulgeda Menüü.

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Kellaaeg	Muuda
02	Ekraani heledus	1 - 5

	Seadistus	Väärtus
03	Nuputoonid	1 - Piiiks, 2 - Klikk, 3 - Heli on väljas
04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sees / Väljas
06	Sisevalgustus	Sees / Väljas
07	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
08	Puhastamise meel- detuletus	Sees / Väljas
09	Wi-Fi	Sees / Väljas
10	Automaatne kaug- töötamine	Sees / Väljas
11	Tühista vörk	Jah/ei
12	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
13	Tarkvaraversioon	Kontrollida
14	Taasta tehasesea- ded	Jah/ei

5.8 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

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

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

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

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

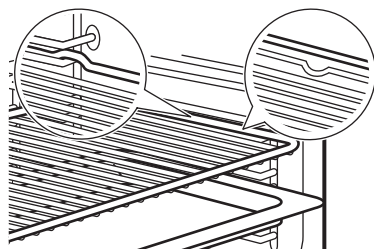
5.9 Lisatarvikud



Olenevalt mudelist on saada-
val lisatarvikud. Skannige
QR-kood, et kontrollida, kui-
das kasutada seadmega
kaasasolevaid lisatarvikuid.
Lisatarvikuid saate eraldi tel-
lida. Lisateabe saamiseks

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Sisestage tarvik (traatraam/kandik) riili toe
juhikute vahele. Veenduge, et rest puudutaks
ahju sisemuse tagakülge ja jalad oleksid suu-
natud allapoole. Väike süvend ülaosas suu-
rendab ohutust ja pakub kaitset kaldumise
eest. Resti ümber olev ääris hoiab ära köögi-
tarvete libisemise riulilt.



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

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

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on au-
gud, asetage selle alla küpsetusplaat/pann til-
kuvate vedelike kogumiseks.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetu-
sajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad
retseptist ning kasutatava tooraine kvalitee-
dist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti
jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toi-
tude omi.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusfunktsioon
°C	Temperatuur
	Riili 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)

	°C		
Šašlõkk, 0,5 kg	200	3	25–30 1)
Küpsised, 16 tükki	180	2	20–30 1)
Makroonid, 24 tükki	180	2	25–35 1)
Muffinid, 12 tükki	170	2	30–40 1)
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	180	2	25–30 1)
Muretainaküpsised, 20 tükki	150	2	25–35 1)
Koogikesed, 8 tükki	170	2	20–30 1)
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	180	3	35–45 1)
Vegan-omlett	200	3	25–30 6)
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	180	4	25–30 1)

1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

2) Kasutage ahjuresti.

3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.

4) Kasutage traatrestil tordipõhjaalust.

5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.

6) Kasutage traatriiulil pitsapanni.

6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Kangekaelsete plekkide korral kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitugede

- Veenduge, et seade on külm.

- Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgešina küljest lahti.
- Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage.
- Pange riilutoed tagasi algasendisse. Korrake 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 või kappi kahjustada.

- Veenduge, et seade on külm.

- Eemaldage ahjust kõik mitte-pürolüüsikindlad tarvikud.
- Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
- Keerake küpsetusfunktsioonide nupp sisenemiseks asendisse  Menüü.
- Valige juhtnuppu keerates  ja vajutage OK.

Puhastusprogramm	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	2 h 30 min

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

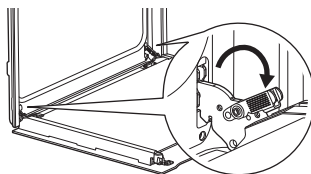
7.4 Puhastamise meeldetuletus

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

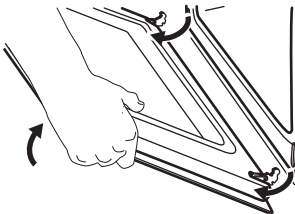
7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

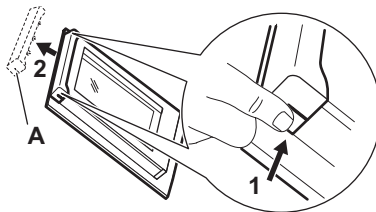
- Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.
- Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



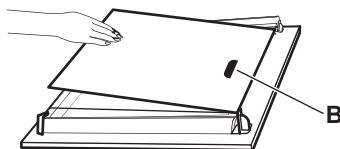
- Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



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



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

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

7.6 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 kella aeg.

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	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükl
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükl
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l

Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	EOD6P56WH 31.5 kg EOD6P66WX 32.0 kg KODDP66WH 31.2 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2,0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564, EN 63474.

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki Enne esimest kasutamist.

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 kokkuhoiduks 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.
- Võimaluse korral lülitage energia säästmiseks Wi-Fi välja. Vt jaotist Enne esimest kasutamist.
- Automaatne väljalülitamine – kui küpsetusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Et küpsetusfunktsiooni kauem kasutada, määrake küpsetusaeg. Automaatne väljalülitus ei kehti funktsiooniga Viitkäivitus või siis, kui lamp põleb.
 - 12,5 h: 30–115 °C
 - 8,5 h: 120–195 °C
 - 5,5 h: 200–245 °C
 - 3 h: 250–maksimum °C

10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	17
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	18
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	21
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	22
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	22

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	27
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	27
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	29
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	30
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	31

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 un mobila- jām ierīcēm ar lietotni.
- 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 mājsaimecībā.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās pieklūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

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

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

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojāiet 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 var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir vajāgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pilnībā aizveriet tās durvis.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

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

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

2.3 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- 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 alkoholi saturošu sastāvdaļu gāzu maisījumi.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nodrošiniet, ka durvju atvēršanas laikā ierīces tuvumā nav dzirksteļu un atklātas liesmas.
- Konservēšanai izmantojiet tikai apstiprinātus stikla traukus un burkas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.

⚠ 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.
 - neļiejet ūdeni karstā ierīcē.

- Pēc gatavošanas neatstādiet 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 māsasimniecības 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 tīršana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietojšanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušānās, lipīguma,

korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīršanas un kopšanas norādījumus.

- Ierīces un papildpiederumu tīršanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīršanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

Pirolītiskā tīršana

- Izlasiet visus norādījumus par pirolītisko tīršanu
- Pirms pirolītiskās tīršanas 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 tīršanas laikā ierīces tuvumā neatrodas bērni, jo ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskās tīršanas laikā no ēdienu atliekām un detaļām var rasties dūmi. Gan sākotnējās uzkaršanās, gan pirolītiskās tīršanas laikā un pēc tās nodrošiniet labu ventilāciju.
- Neizslāktiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīršanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Izgarojumi, kas no cepeškrāsns / no ēdiena atliekām rodas pirolītiskās tīršanas laikā, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīršanas 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 tīršana augstā temperatūrā var kaitēt katlu, pannu, paplāšu un virtuves piederumu nepiedegošajām virsmām, un tās laikā var izdalīties nedaudz kaitīgu izgarojumu.

2.5 Utilizācija

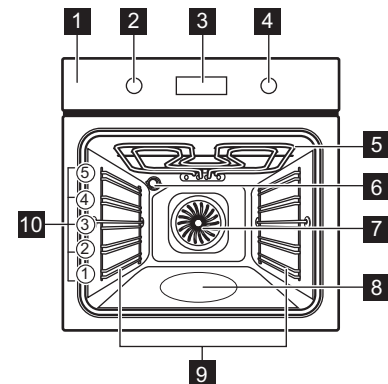
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



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

3.2 Vadības panelis

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

OK Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.

Displeja indikatori

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsilšana.
	Gatavošana ar tvaiku aktivizēta.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Ir aktivizēts Wi-Fi.
	Ir aktivizēts Tālvadība.
	Progresu josla: vizuāli norāda, kad ierīce sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Lai ieslēgtu ierīci:

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

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

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

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

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

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

4.3 Bezvadu savienojums

Lai savienotu ierīci, jums nepieciešams turpmāk minētais.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietojumprogrammu, skenējiet QR kodu, kas atrodams uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka. Jūs varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.

3. Grieziet gatavošanas funkciju regulatoru, lai atlasītu .

4. Pagrieziet vadības regulatoru, lai atlasītu / Wi-Fi. Ieslēdziet vai izslēdziet to. Skatiet Ikdienas lietošana, "Iestatījumi".

Wi-Fi ir ieslēgts pēc noklusējuma. Skatiet Energoefektivitāte, Lieteikumi elektroenerģijas taupīšanai.

Drošības nolūkos tālvadība automātiski izslēdzas pēc 24 st. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet uzsākšanu.

Frekvence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

4.4 Programmatūras licences

Šī produkta programmatūra satur komponentus, kuru pamatā ir bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūra. Electrolux atzīst atvērtās programmatūras un robotikas kopienu ieguldījumus attīstības projektā.

Lai piekļūtu šo bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponentu pirmkodam, kuru licences nosacījumi paredz publicēšanu, kā arī lai skatītu pilnu informāciju par autortiesībām un piemērojamiem licences noteikumiem, apmeklējiet: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Gatavošanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana



Augs./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana



SteamBake: Tvaicēšana



Saldēta pārtika: Fritēti kartupeļi, kartupeļu krokete, pildītie rullīši



Picas funkcija: Picas cepšana



Apakškarsēšana: Kūku cepšana



Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana



Grils: Grauzdēšana, grilēšana



Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnāšana

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

5.2 Gatavošanas funkciju iestatīšana

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

5.3 Taimeris

1. Pagrieziet pārslēgu, lai atlasītu gatavošanas funkciju un iestatītu temperatūru, ja nepieciešams.
2. Spiediet , līdz displejā parādās vēlamā taimera funkcija:

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

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

 **Atliktā starta laiks:** Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana tiek pārtraukta.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
4. Spiediet OK.
5. Kad laiks beidzies, nospiediet OK un, ja nepieciešams, pagrieziet pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

5.4 SteamBake - Gatavošana ar tvaiku

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Piepildiet tilpnes padziļinājumu ar krāna ūdeni (100 ml cepšanai, 200 ml rostēšanai).



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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

5.5 Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz .

Displejā redzams , , .

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

5.6 Gatavošanas palīgs

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

1. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz .
2. Grieziet vadības pogu, lai atlasītu . Spiediet OK.

3. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Spiediet **OK**.
4. Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Spiediet **OK**.
5. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Spiediet **OK**.
6. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Pieejama svara pielāgošana.
	Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

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

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

P9	Liellopa fileja, pusjēla ¹⁾	2 ; cepamā paplāte 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezumā Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta ¹⁾	
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta ¹⁾	
P12	Tela gaļas cepetis (piemēram, plecs)	2 ; cepamtrauks uz restotā plaukta , 0,8–1,5 kg; 4 cm biezumā Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā. Cepiet aplātu.
P13	Cūkas kakla vai lāpstiņas cepetis, 1,5–2 kg	2 ; cepamtrauks uz restotā plaukta Pievienojiet 200 ml šķidruma cepamajā traukā.
P14	Plucināta cūkgaļa ¹⁾, 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 biezumā	2 ; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16	Cūkas ribas, 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biezumā	3 ; dziļā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu, 1,5–2 kg; 7–9 cm biezumā	2 ; cepamtrauks uz cepmās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista, 1–1,5 kg; svaiga	2 ; 200 ml; sacepuma trauks uz cepmās 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; sacēpuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistu kājas, svaigas  3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Vesela pīle , 2–3 kg   2; cepamtrauks uz restotā plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Vesela zoss , 4–5 kg   2; dziļā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Viltotais zaķis , 1 kg  2; restotais plaukts
P25	Vesela zivs, grilēta , 0,5–1 kg katra  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja   3; sacēpuma trauks uz restotā plaukta
P27	Siera kūka  2; Ø 28 cm savelkamā forma uz restotā plaukta
P28	Ābolkūka   2;  100–150 ml; cepamā paplāte
P29	Ābolu tarte  2; pīrāga forma uz restotā plaukta
P30	Ābolu pīrāgs   2;  100–150 ml; Ø 22 cm pīrāga forma uz restotā plaukta
P31	Brauniji , 2 kg mīklas  3; dziļā panna
P32	Kēksiņi   2;  100–150 ml; kēksiņu pan- na uz restotā plaukta
P33	Kēkss  2; maizes forma uz restotā plaukta

P34	Krāsni cepti kartupeļi , 1 kg  2; cepamā paplāte Izmantojiet veselus kartupeļus ar mizu.
P35	Daiviņas , 1 kg  3; cepamā paplāte , izklāta ar cepa- mo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	Grilēti dažādi dārzeņi , 1–1,5 kg  3; cepamā paplāte , izklāta ar cepa- mo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	Kroketes, saldētas , 0,5 kg  3; cepamā paplāte
P38	Kartupeļu salmiņi, saldēti , 0,75 kg  3; cepamā paplāte
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm , 1–1,5 kg  2; sacēpuma trauks uz restotā plaukta
P40	Kartupeļu sacēpums (svaigi kartupeļi), 1–1,5 kg  1; sacēpuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdien- a otrādi.
P41	Pica, svaiga, plāna   2;  100 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P42	Pica, svaiga, bieza   2; cepamā paplāte , izklāta ar ce- pamo papīru
P43	Sāļais pīrāgs  2; cepamforma uz restotā plaukta
P44	Bagete/čabata/baltmaize , 0,8 kg   2;  100 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45	Pilngraudu/rudzu/rupjā maize , 1 kg   2;  100 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru / maizes forma uz restotā plaukta

1) Gatavošana zemā temperatūrā.

5.7 Iestatījumi

1. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz .

2. Grieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu . Spiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Spiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Spiediet OK.
5. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā, lai izietu no 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 uzsildšana	Ieslēgt/Izslēgt
08	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt
09	Wi-Fi	Ieslēgt/Izslēgt
10	Automātiska attālināta ekspluatācija	Ieslēgt/Izslēgt
11	Aizmirst tīklu	Jā / Nē
12	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
13	Programmatūras versija	Pārbaude
14	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

5.8 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

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

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

 – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

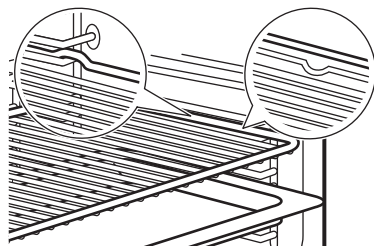
Atskan signāls.  – nomirgo 3 reizes, kad bloķēšana ir ieslēgta. Ierīces durvis ir bloķētas.

5.9 Papildpiederumi



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

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



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

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

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

6. IETEIKUMI UN PADOMI

6.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

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

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

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

	°C			
Biskvītūka ar pildījumu	170	2	40–50	5)
Vārīta zivs, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Zivs fileja, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Vārīta gaļa, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašliks, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Cepumi, 16 gabali	180	2	20–30	1)
Makarūni, 24 gabali	180	2	25–35	1)
Kēksiņi, 12 gabali	170	2	30–40	1)
Sālā mīkla, 20 gabali	180	2	25–30	1)
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	150	2	25–35	1)
Tartletes, 8 gabali	170	2	20–30	1)
Dārzeņi, vārīti, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Veģetārā omlete	200	3	25–30	6)
Vidusjūras dārzeņi, 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.

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Noturīgiem traipiem izmantojiet īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

- Kaļķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kaļķakmens noņemšanas līdzekli.
- Ierīcē vai uz durvju stikla paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai mazinātu kondensēšanos, pirms gatavošanas ļaujiet ierīcei darboties 10 minūtes. Neglabājiet

pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.

- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

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 apgrieztā 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 nodarīt kaitējumu cepeškrāsnij vai skapim.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus ugunsnedrošos piederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz , lai ieiētu Izvēlne.
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, 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 pārslēgu, lai atlasītu tīrīšanas programmu, un spiediet OK.
7. Spiediet 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 gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.
9. Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu un ūdeni.

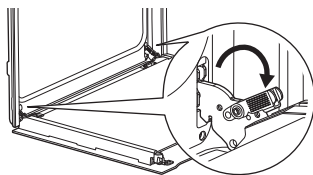
7.4 Tīrīšanas atgādinājums

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

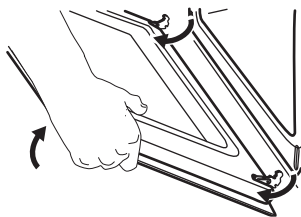
7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

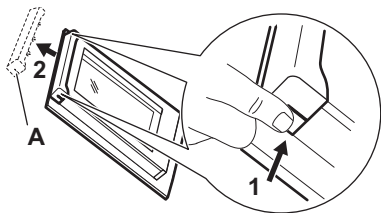
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas enģes.
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



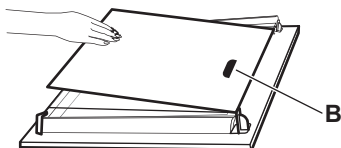
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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



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



8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus.

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 mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

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

Ierīce neuzsilst.

- Durvis nav pareizi aizvērtas.

Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

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

7.6 Spuldzes maiņa

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

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

Aizmugures lampas

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

- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

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

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. ENERGEOFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOD6P56WH	31.5 kg
	EOD6P66WX	32.0 kg
	KODDP66WH	31.2 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
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2,0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564, EN 63474.

Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet Pirms pirmās lietošanas.

9.3 Ieteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkarsēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena 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.
- Kad iespējams, izslēdziet Wi-Fi, lai taupītu enerģiju. Skatiet sadaļu Pirms pirmās lietošanas.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad gatavošanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Lai gatavošanas funkciju izmantotu ilgāk, iestatiet gatavošanas laiku. Automātiskā izslēgšanās neattiecas uz funkciju Atliktā starta laiks vai ieslēgtu apgaismojumu.
 - 12,5 st: 30–115 °C
 - 8,5 st: 120–195 °C
 - 5,5 st: 200–245 °C
 - 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteīneros 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.....	32
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	33
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	36
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	37
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	37

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	42
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	43
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	44
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	45
10. APLINKOS APSAUGA.....	46

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 ar juos valdančia programėle mobiliuosiuose įrenginiuose.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.

- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- 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.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.

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

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

2.2 Elektros prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

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

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

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

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

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
- Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai 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 priežiūrą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs, nes jos yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminyje gali tapti netinkamas liestis su maistu,

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

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

Pirolizinis valymas

- Perskaitykite visas instrukcijas dėl pirolizinio valymo.
- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėginius 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 nesiliestų 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

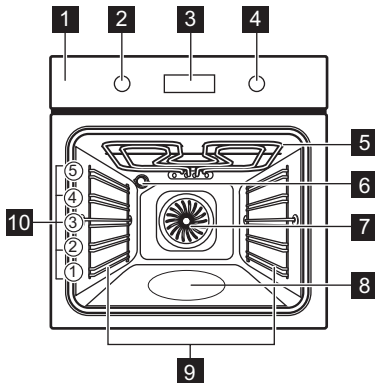
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Gaminimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Orkaitės vidaus įduba
- 9 Išimama lentynos atrama
- 10 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.

Ekranu indikatoriai

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenu: Kepimo vadovas.
	Submenu: Valymas.
	Submenu: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Įjungta ruošimo garuose funkcija.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	„Wi-Fi“ ryšys – įjungta.
	Nuotolinis valdymas – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Spustelėkite reguliatorius. Rankenėlės išlenda (tik pasirinktiems modeliams).
 2. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte funkciją.
 3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.
- Norėdami išjungti prietaisą, pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį 0.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Laiko nustatymas

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

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite OK.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

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

4.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
 - Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Norėdami atsisiųsti programėlę, nuskaitykite QR kodą ant naudotojo vadovo galinio viršelio. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
 2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.

3. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte .

4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / „Wi-Fi“ ryšys. Įjunkite arba išjunkite jį. Žr. Kasdienis naudojimas, Nustatymai.

„Wi-Fi“ ryšys numatytoji būseną – įjungta. Žr. „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymo patarimai“.

Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

Dažnis	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

4.4 Programinės įrangos licencijos

Šio produkto programinėje įrangoje yra komponentų, kurie yra pagrįsti nemokama ir atvirojo kodo programine įranga. Electrolux pripažįsta atvirosios programinės įrangos ir robotikos bendruomenių indėlį į plėtros projektą.

Norėdami pasiekti šių nemokamų ir atvirojo kodo programinės įrangos komponentų, kurių licencijos sąlygose reikalaujama skelbti, išiešiotinį kodą ir pamatyti visą jų autorių teisių informaciją bei taikomas licencijos sąlygas, apsilankykite <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (aplankas NIUS).

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Gaminimo funkcijos

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



SteamBake: Gaminimas garuose



Šaldytas maistas: Gruz dintos bulvės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai



Picos programa: Picos kepimas



Apatinis kaitinimas: Pyragų kepimas



Drėgnas konvek. kepimas: Kepimas



Grilis: Skrudinimas, kepimas grilyje



Turbo grilis: Mėsos kepinimas, skrudinimas

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

5.2 Gaminimo funkcijų nustatymas

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

5.3 Laikmatis

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

 **Laikmatis:** Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.

 **Kepimo laikas:** Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.

 **Atidėto paleidimo laikas:** Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta signalas ir gamini-
mas sustoja.

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

5.4 SteamBake - Maisto ruošimas garuose

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



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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!

5.5 Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę ties .

Ekrane rodomas , , .

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

5.6 Kepimo vadovas

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

1. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę ties .
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte . Paspauskite OK.

3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. 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.

Submenui: Kepimo vadovas

Paaškinimas	
	Galima svorio korekcija.
	Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandens.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymą.

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

P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas		2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas , 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio		3; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškinta jautiena (antrekotas, storasis paslėpsnis) 1,5–2 kg		2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įpilkite skysčio. Įdėkite į prietaisą.

P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas ¹⁾		2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas ¹⁾		Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas ¹⁾		
P9	Jautienos filė, lengvai iškeptas ¹⁾		2; kepimo skarda 0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškeptas ¹⁾		Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškeptas ¹⁾		
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)		2; kepimo indas ant grotelių , 0,8–1,5 kg; 4 cm storio
			Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įpilkite skysčio. Įdėkite į prietaisą. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys , 1,5–2 kg		2; kepimo indas ant grotelių Į kepamą patiekalą įpilkite 200 ml skysčio.
P14	Plėšyta kiauliena ¹⁾ , 1,5–2 kg		2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrusėtų.
P15	Kiaulienos mentė , 1–1,5 kg; 5–6 cm storio		2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P16	Kiaulienos šonkauliukai , 2–3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio		3; gilus kepimo indas Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.

P17	Ėriuko koja su kaulais, 1,5–2 kg; 7–9 cm storio
	 2; kepimo indas ant kepimo skardos [pilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas, 1–1,5 kg; šviežias
	 2;  200 ml troškinimo indas ant kepimo skardos Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Pusė viščiuko, 0,5–0,8 kg
	 3; kepimo skarda
P20	Vištienos krūtinėlė, 180–200 g vienas gabalas
	 2; troškinimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Vištienos šlaunelės, šviežios
	 3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Antis, visa, 2–3 kg
	 2; kepimo indas ant grotelių Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Žąsis, visa, 4–5 kg
	 2; gilus kepimo indas Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis, 1 kg
	 2; grotelės
P25	Visa žuvis, kepta ant grotelių, 0,5–1 kg viena žuvis
	 2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P26	Žuvies filė
	 3; troškinimo indas ant grotelių
P27	Varškės pyragas
	 2; Ø 28 cm kepimo forma su nuimamais šonais ant grotelių
P28	Obuolių pyragas
	 2;  100–150 ml; kepimo skarda

P29	Obuolių tartaletė
	 2; pyrago kepimo forma ant grotelių
P30	Obuolių pyragas
	 2;  100–150 ml; Ø 22 cm pyrago kepimo forma ant grotelių
P31	Šokoladiniai pyragaičiai, 2 kg tešlos
	 3; gilus kepimo indas
P32	Keksiukai
	 2;  100–150 ml; keksiukų kepimo skarda ant grotelių
P33	Keksas
	 2; duonkepė ant grotelių
P34	Keptos bulvės, 1 kg
	 2; kepimo skarda Naudokite nepjaustytas bulves su odele.
P35	Skiltelėmis pjaustytos keptos bulvės, 1 kg
	 3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grotelių kepamos įvairios daržovės, 1–1,5 kg
	 3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
P37	Kroketai, šaldyti, 0,5 kg
	 3; kepimo skarda
P38	Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 0,75 kg
	 3; kepimo skarda
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais, 1–1,5 kg
	 2; troškinimo indas ant grotelių
P40	Bulvių plokštainis (žalių bulvių) 1–1,5 kg
	 1; troškinimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona
	 2;  100 ml; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora
	 2; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
P43	Kišas
	 2; kepimo forma ant grotelių

Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona, 0,8 kg	
P44	  2;  100 ml; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
Viso grūdo / ruginė / juoda duona, 1 kg	
P45	  2;  100 ml kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi / duonkepė ant grotelių

¹⁾ Kepimas žemoje temperatūroje.

5.7 Nustatymai

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

Submenui: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garso išjungimas
04	Išspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Ijungti / išjungti
06	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
07	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
08	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
09	„Wi-Fi“ ryšys	Ijungti / išjungti
10	Nuotolinis valdymas	Ijungti / išjungti
11	Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
12	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468

	Nustatymai	Reikšmė
13	Programinės įrangos versija	Tikrinti
14	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

5.8 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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

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

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

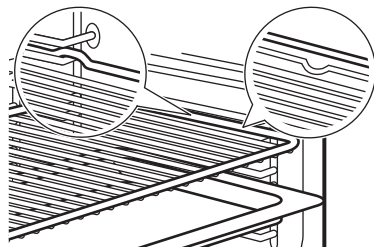
Suveiks garsinis signalas.  – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas. Prietaiso durelės užrakintos.

5.9 Priedai



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

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



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

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

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

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 padėties skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

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

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykites 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)

	°C			
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)
Keksiukai, 12 vnt.	170	2	30–40	1)
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	180	2	25–30	1)
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	150	2	25–35	1)
Tarteletės, 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 grotelles.

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.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Įsisenėjusioms dėmėms valyti naudokite specialų orkaitės valiklį.
- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.
- Prietaise arba ant durelių stiklo plokščių gali kondensuotis drėgmė. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami leiskite prietaisui veikti 10 minučių. Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

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

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

7.3 Pirolizinis 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. Tai gali pažeisti orkaitę arba spintelę.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus pirolizei neatsparius priedus iš orkaitės.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
4. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties , kad patektumėte į Meniu.
5. 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

6. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte valymo programą, ir paspauskite OK.

7. 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 .

8. Pasibaigus valymo programai, nustatykite gaminimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

9. Palaukite, kol prietaisas atvės ir durelės atsідarys. Orkaitės vidų valykite suvilgyta švelnia šluoste.

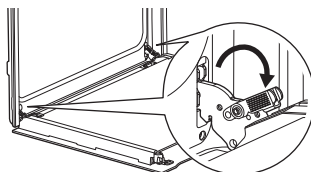
7.4 Priminimas apie valymą

Kai pasibaigus gaminimo ciklui ekrane mirksi , prietaisas primena, kad reikia atlikti pirolizinį valymą. Šį priminimą galite išjungti papildomame meniu: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Nustatymai“.

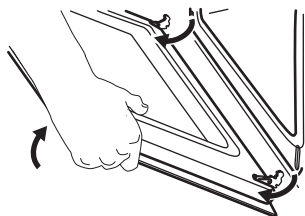
7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

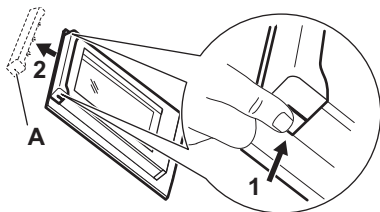
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.
2. Pakelkite ir patraukite skląstį, kol išgirsite spragtelėjimą.



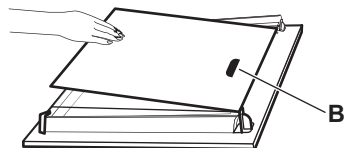
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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



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



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

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

7.6 Lemputės keitimas

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

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Galinė lemputė

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

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

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

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

Prietaisas neįkaista.

- Nevisiškai uždarytos durelės.
- Užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

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

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

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

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

9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619	
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	EOD6P56WH	31.5 kg
	EOD6P66WX	32.0 kg
	KODDP66WH	31.2 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu	2,0 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564, EN 63474.

Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojant pirmą kartą“.

9.3 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lemputę, nebent tai būtų būtina.
- Drėgnas konvek. kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- Jei įmanoma, išjunkite „Wi-Fi“, kad taupytumėte energiją. Žr. Prieš naudojant pirmą kartą.
- Automatinis išjungimas – saugumo sumetimais, jei gaminimo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Norėdami, kad gaminimo funkcija veiktų ilgiau, nustatykite gaminimo laiką. Automatinio išjungimo funkcija neveikia, kai Atidėto paleidimo laikas funkcija arba lemputė yra įjungta.
 - 12,5 val: 30–115 °C
 - 8,5 val: 120–195 °C
 - 5,5 val: 200–245 °C
 - 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

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

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

