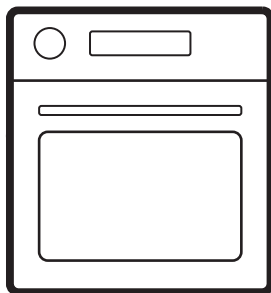




Electrolux



electrolux.com/register

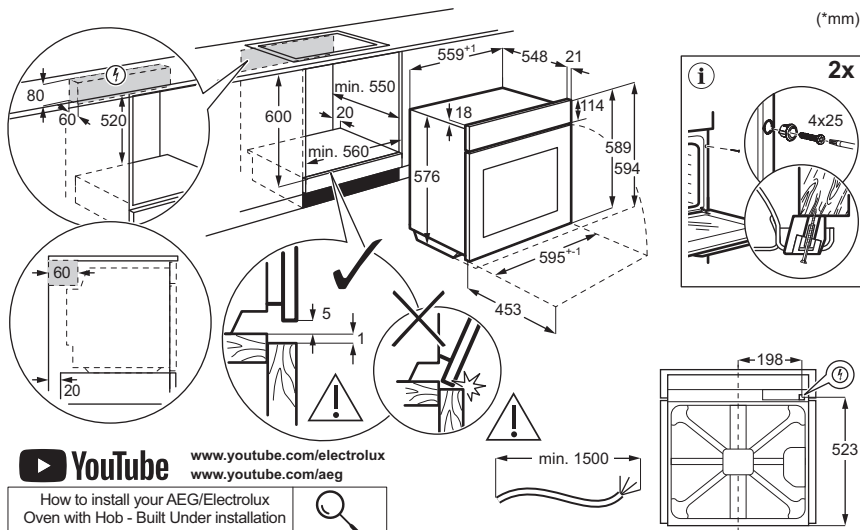


COFFP46TX0
COMFP46X
EOF4P46H
EOF4P46TX2
EOF6P46Z0
KOFDP46X
KOFDP56X
KOFFP46TX0
KOFFP56H

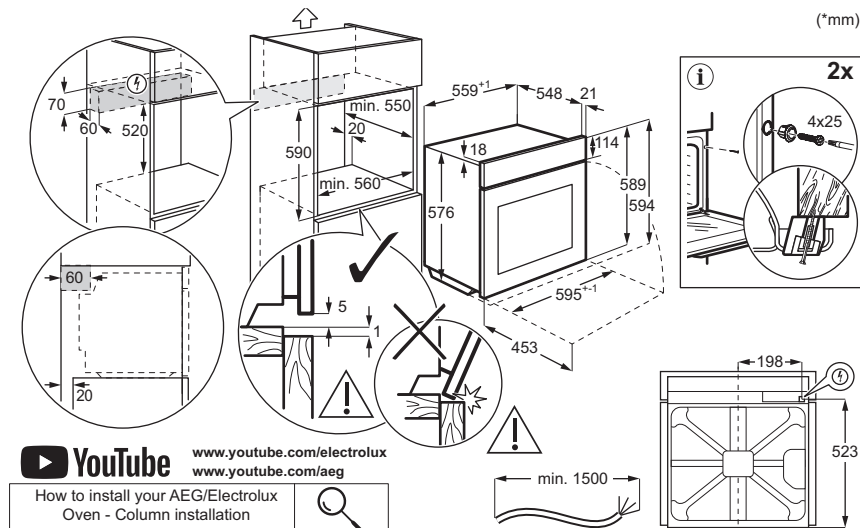
LOF6P16Z
LOM4P46X2

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / INSTALACJA

(*mm)



(*mm)



EESTI

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

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	11
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	12
8. TÕRKEOTSING.....	14
9. ENERGIATÕHUSUS.....	15
10. KESKKONNAASPEKTID.....	16

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

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

1.2 Üldine ohutus

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

- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- 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 olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikupessa sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm 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.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

- ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
- Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
- olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustööd eemaldage seade vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi,

lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.

- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Pürolüüspuhastamine

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

2.5 Kõrvaldamine

HOIATUS!

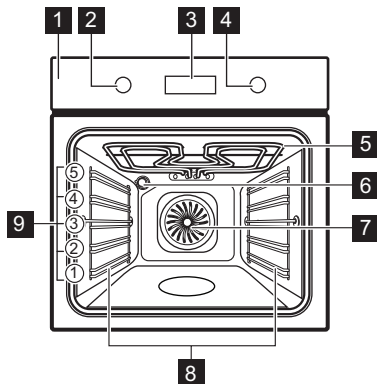
Vigastus- või lämbumisoht.

- 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 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Riili tugi, eemaldatav
- 9 Riili asendid

3.2 Juhtpaneel

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

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

Ekraani indikaatorid

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

Seadme sisselülitamiseks:

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

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse 0.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

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

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

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.
3. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske

seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:

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

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

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusrežiimid



Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine



Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine



Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid



Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine



Pitsa funktsioon / AirFry: Pitsa küpsetamine / Praadimine vähema õliga või ilma küpsetuspaberita.



Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine



Sulatamine: Sulatamine



Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine



Grill: Röstimine, grillimine



Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

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

5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

Kiirkuumutus – vajutage ja hoidke kuumutussaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

5.3 Taimer

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadistamiseks keerake nuppe, kui tekib vajadus.

2. Vajutage kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimeri funktsioon:



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



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



Viitkäävitus: Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

3. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.

4. Vajutage OK.

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

5.4 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

Ekraanil kuvatakse , , .

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

5.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

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

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.

3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.

4. Keerake juhtnupp, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage nuppu OK.
5. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riivli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

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

P1	Rostbiif, vähe- küps	 2; Küpsetusplaat 1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P2	Rostbiif, pool- küps	
P3	Rostbiif, täis- küps	
Steik, keskmiselt , 180-220 g tüki kohta; 3 cm paks		
P4	  3; röstimisnõu on sees traatrest Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.	
Veisepraad / hautatud (ribiliha, läbikasvanud) 1,5-2 kg		
P5	  2; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.	
P6	Rostbiif, vähe- küps ¹⁾	 2; küpsetusplaat 1,-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P7	Rostbiif, pool- küps ¹⁾	
P8	Rostbiif, täis- küps ¹⁾	
P9	Veisefilee, vä- heküps ¹⁾	 2; küpsetusplaat 0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P10	Veisefilee, pool- küps ¹⁾	
P11	Veisefilee, täis- küps ¹⁾	

Röstitud vasikalih (nt abatükk)	
P12	  2; röstimisnõu on traatrestil , 0,8-1,5 kg; 4 cm paks Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
Röstitud seakaal või abatükk , 1,5-2 kg	
P13	  2; röstimisnõu on traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
Rebitud sealih ¹⁾ , 1,5-2 kg	
P14	 2; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
Sea seljafilee , 1-1,5 kg; 5-6 cm paks	
P15	 2; röstimisnõu on traatrestil
Sealiha ribid , 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke	
P16	 3; sügav pann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
Lambakoot kontidega , 1,5-2 kg; 7-9 cm paks	
P17	 2; röstimisnõu on küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
Terve kana , 1-1,5 kg; värske	
P18	  2; haudepott on küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
Pool kana , 0,5-0,8 kg	
P19	 3; Küpsetusplaat
Kana rinnafilee , 180- 200 g tüki kohta	
P20	  2; haudepott on traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
Kanakoivad, värsked	
P21	 3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
Terve part , 2-3 kg	
P22	  2; Röstimisnõu on traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
Terve hani , 4-5 kg	
P23	  2; sügav pann Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
Pikkpoiss , 1 kg	
P24	 2; traatrest

P25	Terve kala, grillitud, 0,5-1 kg kala kohta  2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtsi ja -ürte.
P26	Kalafilee  3; hautuspott on traatrestil
P27	Juustukook  2; Ø 28 cm lahtikäiv koogivorm on traatrestil
P28	Õunatort  3; küpsetusplaat
P29	Õunakook  2; pirukavorm on traatrestil
P30	Õunapirukas  1; Ø 22 cm pirukavorm on traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed, 2 kg tainast  3; sügav pann
P32	Muffinid  3; muffini küpsetusplaat on traatrestil
P33	Pärmitainast kook  2; leivavorm on traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid, 1 kg  2; küpsetusplaat Kasutage terveid koorega kartuleid.
P35	Viilud, 1 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu, 1-1,5 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud, 0,5 kg  3; küpsetusplaat
P38	Kartulipallikesed, külmutatud, 0,75 kg  3; küpsetusplaat
P39	Liha-/köögiviljalasandje kuivadest pastalehtedest, 1-1,5 kg  2; hautuspott on traatrestil
P40	Kartuligratään (toored kartulid) 1-1,5 kg  1; hautuspott on traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

P41	Värske pitsa, õhukesel põhjal   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P42	Värske pitsa, paksul põhjal   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche  2; küpsetusvorm on traatrestil
P44	Bagett/ciabatta/sai, 0,8 kg   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Täisteraleib / rukkileib / must leib, 1 kg   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivavorm on traatrestil

1) Madalal temperatuuril küpsetamine.

5.6 Muutmine: Seaded

1. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
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 väljuda Menüü.

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Kellaaeg	Muuda
02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks, 2 - Kliik, 3 - Heli on väljas
04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sees / Väljas
06	Sisevalgustus	Sees / Väljas
07	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
08	Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas

	Seadistus	Väärtus
09	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
11	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

5.7 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

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

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

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

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

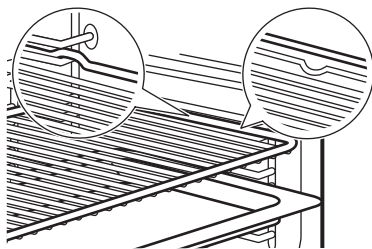
5.8 Lisatarvikud



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

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

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



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

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

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

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur



Riuli asend



Küpsetusaeg (min)



Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C			
Magusad rullid, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Rullid, 9 tükki	180	2	30–40	1)
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	220	2	10–15	2)

	°C			
Rullbiskviit	170	2	25–35	1)
Šokolaadikook	175	3	25–30	1)
Suflee, 6 tükki	200	3	25–30	3)
Biskviitainast põhi	180	2	15–25	4)
Victoria võileib	170	2	40–50	5)
Pošeeritud kala, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Terve kala, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Kalafilee, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Pošeeritud liha, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlõkk, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Küpsised, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Makroonid, 24 tükki	180	2	25–35	1)
Muffinid, 12 tükki	170	2	30–40	1)
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	180	2	25–30	1)
Muretainaküpsised, 20 tükki	150	2	25–35	1)
Koogikesed, 8 tükki	170	2	20–30	1)
Köögilviljad, pošeeritud, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegan-omlett	200	3	25–30	6)
Vahemerepärase köögilviljad, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

2) Kasutage ahjuresti.

3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.

4) Kasutage traatrestil tordipõhjalust.

5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.

6) Kasutage traatriulil pitsapanni.

6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

1) Kasutamine Küpsetusplaat.

2) Kasutamine Traatrest.

3) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit

töötada. Ärges hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.

- Ärges peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitugede

- Veenduge, et seade on külm.
- Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.
- Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgešina küljest lahti ja eemaldage.

4. Pange riilitoed tagasi algasendisse. Korrake sammse vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

7.3 Pürolüüspuhastamine

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

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

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

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

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

7.4 Puhastamise meeldetuletus

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

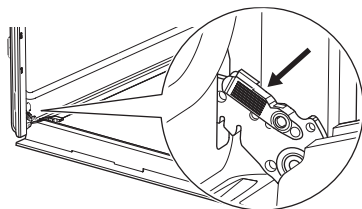
7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

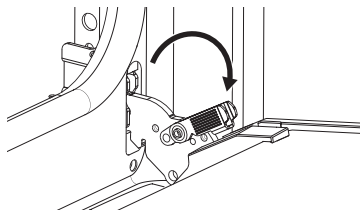
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

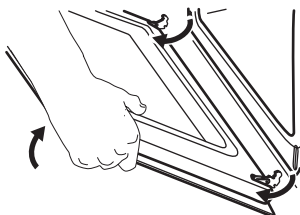
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



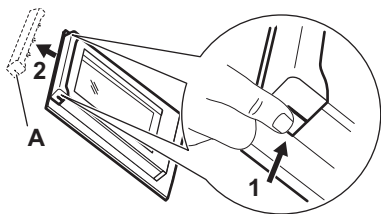
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



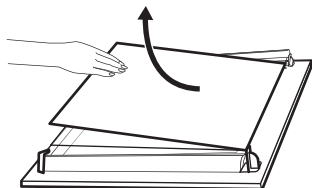
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



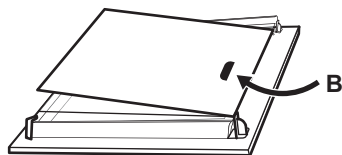
6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigaldage klaaspaneelid ja ahjuuks. Veenduge, et

asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetükk. Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisest klõpsatust.

① Printimisala **B** (kui see on olemas) peab olema suunatud ahju sisemuse suunas.



7.6 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Tagumine lamp

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

8. TÕRKEOTSING

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

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

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

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

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

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

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

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

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

Err F102 – Sulgege uks. Kontrollige, kas ukسلukk on terve.

9. ENERGIA TÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	COFFP46TX0 949288026 COMFP46X 949288101 EOF4P46H 949288021 EOF4P46TX2 949288025 EOF6P46Z0 949288013 KOFDP46X 949288016 KOFDP56X 949288017 KOFFP46TX0 949288019 KOFFP56H 949288020 LOF6P16Z 949288033 LOM4P46X2 949288072	
Energia tõhususe indeks	61.2	
Energia tõhususe klass	A++	
Energia tarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsüklil	
Energia tarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsüklil	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	COFFP46TX0	29.6 kg
	COMFP46X	30.1 kg
	EOF4P46H	29.2 kg
	EOF4P46TX2	29.2 kg
	EOF6P46Z0	30.6 kg
	KOFDP46X	30.6 kg
	KOFDP56X	31.3 kg
	KOFFP46TX0	29.4 kg
	KOFFP56H	30.0 kg
	LOF6P16Z	31.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

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

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääsoojust. 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 energia tõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- Automaatne väljalülitamine - kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg.
 - 12,5 h: 30–115 °C
 - 8,5 h: 120–195 °C
 - 5,5 h: 200–245 °C
 - 3 h: 250–maksimum °C

10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	16
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	18
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	20
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	21
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	21

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	25
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	26
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	28
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	28
10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	29

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbil-

dīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.

Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvmā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.

- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojā, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājāsaimniecībā.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes nomaiņas pārļiecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai

izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet 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.
- Neuzstādiēt 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.
- Uzstādiēt ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojāiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka

pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.

- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā pilnībā aizveriet ierīces durvis.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un 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 šķērsgriezums (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.
- Pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

- Ierīces durvis tās darbības laikā atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss un uzliesmojoši alkoholu saturošu sastāvdaļu gāzu maisījumi.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nodrošiniet, ka durvju atvēršanas laikā ierīces tuvumā nav dzirksteļu un atklātas liesmas.
- Konservēšanai izmantojiet tikai apstiprinātus stikla traukus un burkas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
 - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
 - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenotīrāmus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.

- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes veikšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves.
- Pārļecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

Pirolītiskā tīrīšana

- Izlasiet visus norādījumus par pirolītisko tīrīšanu
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs:
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Nodrošiniet, ka pirolītiskās tīrīšanas laikā ierīces tuvumā neatrodas bērni, jo ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskās tīrīšanas laikā no ēdienu atliekām un detaļām var rasties dūmi. Gan sākotnējās uzkarsēšanas, gan pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās nodrošiniet labu ventilāciju.

- Neizšķakstiet vai neizlejiēt ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Izgarojumi, kas no cepeškrāsns / no ēdiena atliekām rodas pirolītiskās tīrīšanas laikā, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un sākotnējās uzkarsēšanas laikā un pēc tam neļaujiet pie ierīces uzturēties mājdzīvniekiem. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rūpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.

- Pirolītiskā tīrīšana augstā temperatūrā var kaitēt katlu, pannu, paplāšu un virtuves piederumu nepiedegošajām virsmām, un tās laikā var izdalīties nedaudz kaitīgu izgarojumu.

2.5 Utilizācija

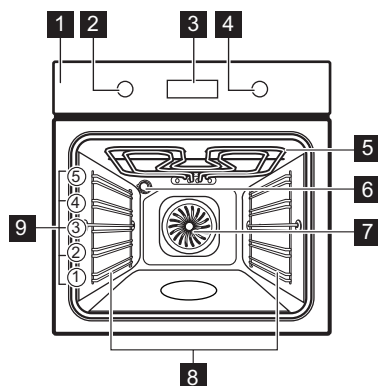
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



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

3.2 Vadības panelis

Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.

Nospiediet un turiet nospiektu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsildšana.

	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet un turiet nospiektu, lai iestatītu funkciju: Bloķēšana
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

Displeja indikatori

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsildšana.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atlikmē starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.

Progresu josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārlēgu pogas. Pogas izbīdās uz āru (tikai atsevišķiem modeļiem).

2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

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

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

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

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

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Karsēšanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana



Augš./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana



Saldēta pārtika: Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši



Picas funkcija: Picas cepšana



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



Apakškarsēšana: Kūku cepšana



Atkausēšana: Atkausēšana



Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana



Grils: Grauzdēšana, grilēšana



Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnīšana

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

5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

Ātrā uzsildšana: nospiediet un turiet nospiešanu, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

5.3 Taimeris

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

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



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

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

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

5.4 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams , , .

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

5.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

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

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

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

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

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

P1	Rostbifs, pus-jēls	 2; cepamā paplāte
P2	Rostbifs, vidēji izcepts	1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā Pāris minūtes apcep̄iet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P3	Rostbifs, labi izcepts	
	Steiks, vidēji izcepts , 180–220 g gab.; 3 cm biežumā	
P4	  3; cepamtrauks uz restotā plaukta	Pāris minūtes apcep̄iet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
	Cepta/sautēta liellopa gaļa (augstākā labuma ribas, biezs sāna gabals), 1,5–2 kg	
P5	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta	Pāris minūtes apcep̄iet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā.
P6	Rostbifs, pus-jēls 1)	 2; cepamā paplāte
P7	Rostbifs, vidēji izcepts 1)	1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā Pāris minūtes apcep̄iet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P8	Rostbifs, labi izcepts 1)	
P9	Liellopa fileja, pusjēla 1)	 2; cepamā paplāte
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta 1)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biežumā Pāris minūtes apcep̄iet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta 1)	
	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	
P12	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta , 0,8–1,5 kg; 4 cm biežumā Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	
P13	Cūkas kakla vai lāpstīņas cepetis , 1,5–2 kg	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
	Plucināta cūkgaļa 1) , 1,5–2 kg	
P14	 2; cepamā paplāte	Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
	Cūkas muguras gabals , 1–1,5 kg; 5–6 cm biežumā	
P15	 2; cepamtrauks uz restotā plaukta	

P16	Cūkas ribas , 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biezumā  3; dziļā panna Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
	Jēra kāja ar kaulu , 1,5–2 kg; 7–9 cm biezumā  2; cepamtrauks uz ceпамās paplātes Pieļaujiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista , 1–1,5 kg; svaiga   2; sacēpuma trauks uz ceпамās paplātes Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
	Puse vistas , 0,5–0,8 kg  3; ceпамā paplāte
P20	Vistas krūtiņa , 180–200 g gab.   2; sacēpuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.
	Vistu kājas, svaigas  3; ceпамā 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.
	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
	Vesela zivs, grilēta , 0,5–1 kg katra  2; ceпамā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja   3; sacēpuma trauks uz restotā plaukta
	Siera kūka  2;  28 cm savelkamā forma uz restotā plaukta
P28	Ābolkūka  3; ceпамā paplāte

P29	Ābolu tarte  2; pīrāga forma uz restotā plaukta
	Ābolu pīrāgs  1;  22 cm pīrāga forma uz restota plaukta
P31	Brauniji , 2 kg mīklas  3; dziļā panna
	Kēksiņi  3; kēksiņu panna uz restotā plaukta
P33	Kēkss  2; maizes forma uz restotā plaukta
	Krāsnī cepti kartupeļi , 1 kg  2; ceпамā paplāte Izmantojiet veselus kartupeļus ar mizu.
P35	Daiviņas , 1 kg  3; ceпамā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
	Grilēti dažādi dārzeni , 1–1,5 kg  3; ceпамā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	Kroketes, saldētas , 0,5 kg  3; ceпамā paplāte
	Kartupeļu salmiņi, saldēti , 0,75 kg  3; ceпамā paplāte
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm , 1–1,5 kg  2; sacēpuma trauks uz restotā plaukta
	Kartupeļu sacēpums (svaigi kartupeļi), 1–1,5 kg  1; sacēpuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41	Pica, svaiga, plāna   2; ceпамā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
	Pica, svaiga, bieza   2; ceпамā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P43	Sāļais pīrāgs  2; cepamforma uz restotā plaukta

P44   **2; cepamā paplāte**, izklāta ar cepamo papīru
Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.

P45   **2; cepamā paplāte**, izklāta ar cepamo papīru / maizes forma uz **restotā plaukta**

1) Gatavošana zemā temperatūrā.

5.6 Mainīšana: iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz .
2. Grieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu . Spiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Spiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Spiediet OK.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Apakšizvēlne: iestatījumi

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

5.7 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēšanu.

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.

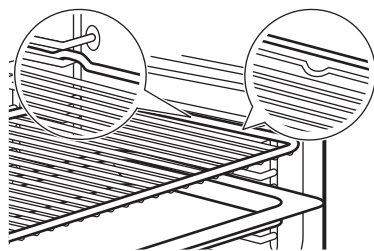
5.8 Papildpiederumi



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

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

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



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

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliedzinieties, ka tas ir vērst 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
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)
	Papildinformācija

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

	°C			
Smalkmaizītes, 16 gabali	180	2	20–30	1)
Maizītes, 9 gabali	180	2	30–40	1)
Pica, saldēta, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulete	170	2	25–35	1)
Šok. kūkss ar riekstiem	175	3	25–30	1)
Suflē, 6 gabali	200	3	25–30	3)
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	180	2	15–25	4)
Biskvīt kūka ar pildījumu	170	2	40–50	5)
Vārīta zivs, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Zivs fileja, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Vārīta gaļa, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašliks, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Cepumi, 16 gabali	180	2	20–30	1)
Makarūni, 24 gabali	180	2	25–35	1)

	°C			
Kēksiņi, 12 gabali	170	2	30–40	1)
Sājā mīkla, 20 gabali	180	2	25–30	1)
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	150	2	25–35	1)
Tartletes, 8 gabali	170	2	20–30	1)
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.

		°C		
Kūciņas, 20 vienā paplātē				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 un 4	150 - 160	20 - 35	1)
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Biskvīt kūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 un 4	160	40 - 60	2) 3)
Smilšu mīklas cepumi				
	3	140 - 150	20 - 40	1)

		°C		
	2 un 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Karstmaize				

		°C		
	4	maks.	1 - 5	2) 3)
1) Izmantojiet Cepamā paplāte. 2) Izmantojiet Restots plaukts. 3) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.				

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

7.2 Plauktu balstu

- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
- Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
- Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
- Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības 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 radīt cepeškrāsns bojājumus.

- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
- Izņemiet visus papildpiederumus.
- Noīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

- Pagriežiet karsēšanas funkciju pārslēgu uz lai nonāktu Izvēlnē.
- Pagriežiet vadības pogu, lai atlasītu un nospiediet OK.

Tīrīšanas programma	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min

- Pagriežiet vadības pogu, lai atlasītu tīrīšanas programmu, un nospiediet OK.
- Nospiediet OK, lai sāktu tīrīšanu.
Kad sākas tīrīšanas programma, ierīces durvis ir bloķētas un apgaismojums ir izslēgts. Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas. Līdz durvju atbloķēšanai displejā redzams .
- Pēc tīrīšanas pagriežiet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.
- Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu un ūdeni.

7.4 Tīrīšanas atgādinājums

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

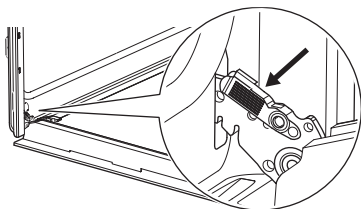
7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

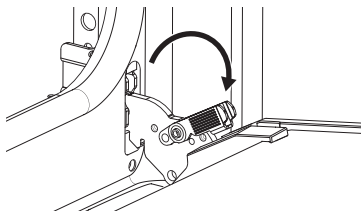
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsnī bez stikla paneļiem.

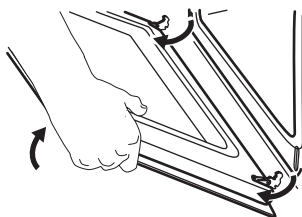
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



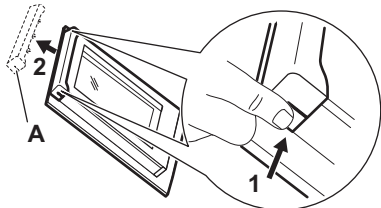
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



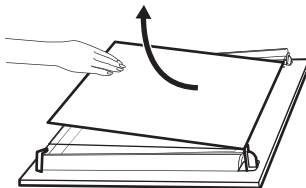
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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

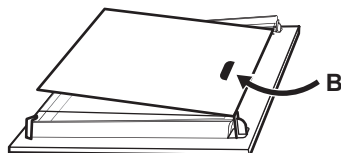


6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu. Pārliecinieties, lai stikls izsīdētu ārā no balsta pilnībā.



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

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



7.6 Spuldzes maiņa

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

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

Aizmugures lampas

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

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

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

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 elektrotīklam vai ir tam pievienota nepareizi.

Ierīce neuzsilst.

- Durvis nav pareizi aizvērtas.

- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Noņemiet spuldzi.

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

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

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

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

9. ENERGEOFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	COFFP46TX0 949288026 COMFP46X 949288101 EOF4P46H 949288021 EOF4P46TX2 949288025 EOF6P46Z0 949288013 KOFDP46X 949288016 KOFDP56X 949288017 KOFFP46TX0 949288019 KOFFP56H 949288020 LOF6P16Z 949288033 LOM4P46X2 949288072
Energoefektivitātes indekss	61.2
Energoefektivitātes klase	A++
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l

Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	COFFP46TX0 29.6 kg COMFP46X 30.1 kg EOF4P46H 29.2 kg EOF4P46TX2 29.2 kg EOF6P46Z0 30.6 kg KOFDP46X 30.6 kg KOFDP56X 31.3 kg KOFFP46TX0 29.4 kg KOFFP56H 30.0 kg LOF6P16Z 31.1 kg LOM4P46X2 30.1 kg

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

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

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.

9.3 Leteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un 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 ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika

izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.

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

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

10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	29
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	31
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	33
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	34
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	34

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	38
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	39
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	41
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	42
10. APLINKOS APSAUGA.....	43

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Ga-

mintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įren-

gimo 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, jautiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite 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, viešam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas nevirsija įprasto buitinio.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudo-

jant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiu 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.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, 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.
- Įtampoms 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, neįjunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo

įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.

- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prieš bandydami įkišti elektros kabelio kištuką į elektros tinklo lizdą, iki galo uždarykite prietaiso dureles.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

Bendroji galia (W)	Laido skerspjuvis (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.

⚠ 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 uždarę prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių

stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.

- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs, nes jos yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

Pirolizinis valymas

- Perskaitykite visas instrukcijas dėl pirolizinio valymo.
- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepritegancius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Atlikdami pirolizinį valymą laikykitės 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 orkaitės 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 nepritegantys puodų, keptuvių, skardų ir indų paviršiai gali būti pažeisti aukštos temperatūros ir gali išsiskirti mažo lygio kenksmingi dūmai.

2.5 Šalinimas

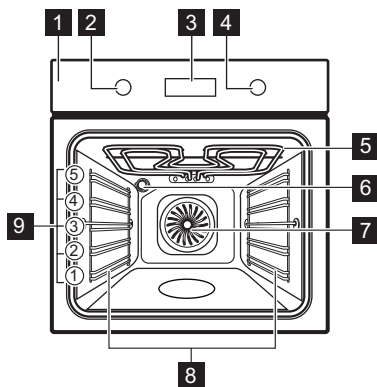
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



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

3.2 Valdymo skydelis

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Užraktas.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Ekraną indikatoriai

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenu: Kepimo vadovas.
	Submenu: Valymas.
	Submenu: Nustatymai



Greitas įkaitinimas – įjungta.



Laikmatis – įjungta.



Kepimo laikas – įjungta.



Atidėto paleidimo laikas – įjungta.



Laikmatis – įjungta.

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

Kad įjungtumėte prietaisą:

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

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

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Laiko nustatymas

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

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

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

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

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitinimo funkcijos

	Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštimas, džiovinimas
--	---



Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas



Šaldytas maistas: Gruz dintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški sūtinukai



Picos programa: Picos kepinimas



Picos programa / AirFry: Picos kepinimas / Maisto kepinimas naudojant mažiau aliejaus ir nenaudojant kepimo popieriaus.



Apatinis kaitinimas: Pyragų kepinimas



Atitirpinimas: Atitirpinimas



Drėgnas konvek. kepinimas: Kepimas



Grilis: Skrudinimas, kepinimas grilyje



Turbo grilis: Mėsos kepinimas, skrudinimas

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

5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

☞ Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palai-
kykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką.
Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms.
Ventiliatorius gali įsijungti automatiškai.

5.3 Laikmatis

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



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



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



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

3. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.

4. Paspauskite OK.

5. Kai laikas pasibaigia, paspauskite OK ir, jei reikia, pasukite rankenėles į padėtį „Išjungta“.

5.4 Įvedimas: Meniu

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

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite , , .

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

5.5 Nuostata: Kepimo vadovas

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

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .
Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą
(pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Valdymo rankenėle pasirinkite svorį. Ši
parinktis galima tik su tam tikrais
patiekalais. Paspauskite OK.
5. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite
OK.
6. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar
maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia,
pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submeniu: Kepimo vadovas

Paiškinimas



Galima svorio korekcija.



Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkai-
tinkite.



Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.

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

P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	 2; kepimo skarda
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1–1,5 kg; 4–5 cm storio 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
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas ¹⁾	1–1,5 kg; 4–5 cm storio Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas ¹⁾	
P9	Jautienos filė, lengvai iškeptas ¹⁾	 2; kepimo skarda
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškeptas ¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio 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 Įpilkite skysčio. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys, 1,5–2 kg	 2; kepimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P14	Plėšyta kiauliena ¹⁾, 1,5–2 kg	 2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.

P15	Kiaulienos mentė, 1–1,5 kg; 5–6 cm storio	 2; kepimo indas ant grotelių
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 Įpilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas, 1–1,5 kg; šviežias	 2; troškinimo indas ant kepimo skardos Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną 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;  28 cm kepmo forma su nuimamais šonais ant grotelių	
P28	Obuolių pyragas	
	 3; kepmo skarda	
P29	Obuolių tartaletė	
	 2; pyrago kepmo forma ant grotelių	
P30	Obuolių pyragas	
	 1;  22 cm pyrago kepmo forma ant grotelių	
P31	Šokoladiniai pyragaičiai, 2 kg tešlos	
	 3; gilus kepmo indas	
P32	Keksiukai	
	 3; keksiukų kepmo skarda ant grotelių	
P33	Keksas	
	 2; duonkepė ant grotelių	
P34	Keptos bulvės, 1 kg	
	 2; kepmo skarda Naudokite nepjaustytas bulves su odele.	
P35	Skiltelėmis pjaustytos keptos bulvės, 1 kg	
	 3; kepmo skarda, išklota kepmo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.	
P36	Ant grotelių keamos įvairios daržovės, 1–1,5 kg	
	 3; kepmo skarda, išklota kepmo popieriumi Supjaustykite daržoves.	
P37	Kroketai, šaldyti, 0,5 kg	
	 3; kepmo skarda	
P38	Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 0,75 kg	
	 3; kepmo skarda	
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais, 1–1,5 kg	
	 2; troškimo indas ant grotelių	
P40	Bulvių plokštainis (žalių bulvių) 1–1,5 kg	
	 1; troškimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.	
P41	Šviežia pica, plona	
	 2; kepmo skarda, išklota kepmo popieriumi	

P42	Šviežia pica, stora	
	 2; kepmo skarda, išklota kepmo popieriumi	
P43	Kišas	
	 2; kepmo forma ant grotelių	
P44	Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona, 0,8 kg	
	 2; kepmo skarda, išklota kepmo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona, 1 kg	
	 2; kepmo skarda, išklota kepmo popieriumi / duonkepė ant grotelių	

1) Kepimas žemoje temperatūroje.

5.6 Keičiama: Nustatymai

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

Submeniu: 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	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468

	Nustatymai	Reikšmė
10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
11	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

5.7 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, 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.

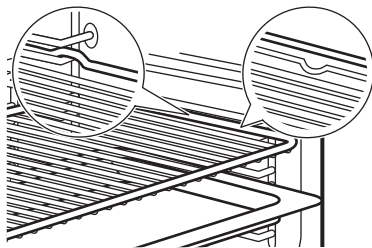
5.8 Priedai



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

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

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



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

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

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

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomendacijos

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)



Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

	°C			
Kavos bandelės, 16 vnt.	180	2	20–30	1)
Bandelės, 9 vnt.	180	2	30–40	1)
Pica, šaldyta, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Biskvitinis vyniotinis	170	2	25–35	1)
Šokoladiniai sausainėliai	175	3	25–30	1)

	°C			
Suflė, 6 vnt.	200	3	25–30	3)
Biskvitinis pagrindas	180	2	15–25	4)
Viktorijos sumuštinis	170	2	40–50	5)
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Visa žuvis, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Žuvies filė, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlykas, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Sausainiai, 16 vnt.	180	2	20–30	1)
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	180	2	25–35	1)
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)
Tartelės, 8 vnt.	170	2	20–30	1)
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetariškas omletas	200	3	25–30	6)
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Naudokite kepimo skardą arba riebalų surinkimo indą.

2) Naudokite groteles.

3) Naudokite keraminius indelius ant lentynėlės su grotelėmis.

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

5) Naudokite kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

6) Naudokite picos kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

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

1) Naudokite Kepimo skarda.

2) Naudokite Vielinė lentynėlė.

3) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.

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

7.2 Lentynų atramų

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

Jei yra ištraukiami bėgeliai, tokiu atveju jų atraminiai 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. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus.
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 pereitumėte prie 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 užsiraikina, o lemputė išsijungia. Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos. Kol durelės liks užrakintos, ekrane matysite .

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

7.4 Priminimas apie valymą

Kai pasibaigus maisto ruošimo ciklui ekrane pastebėsite mirksintį indikatorį , laikas atlikti pirolizinį valymą. Šį priminimą galite išjungti pagalbiniame meniu: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Keitimas“: Nustatymai.

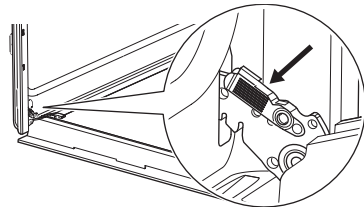
7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

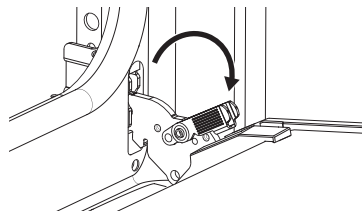
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

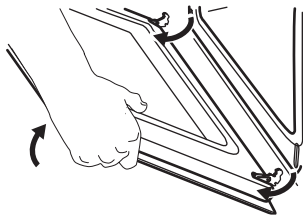
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



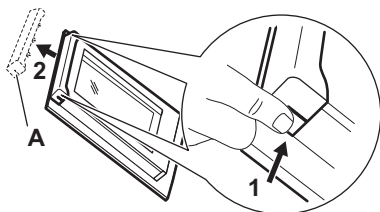
2. Pakelkite ir patraukite skląstį, kol išgirsite spragtelėjimą.



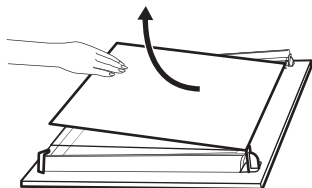
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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

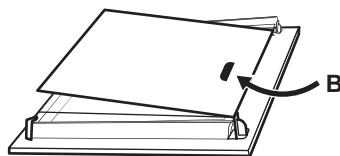


6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



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 sudėtų tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

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



7.6 Lemputės keitimas

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

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Galinė lemputė

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

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

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	COFFP46TX0 949288026 COMFP46X 949288101 EOF4P46H 949288021 EOF4P46TX2 949288025 EOF6P46Z0 949288013 KOFDP46X 949288016 KOFDP56X 949288017 KOFFP46TX0 949288019 KOFFP56H 949288020 LOF6P16Z 949288033 LOM4P46X2 949288072
Energijos efektyvumo rodyklė	61.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė

Masė	COFFP46TX0	29.6 kg
	COMFP46X	30.1 kg
	EOF4P46H	29.2 kg
	EOF4P46TX2	29.2 kg
	EOF6P46Z0	30.6 kg
	KOFDP46X	30.6 kg
	KOFDP56X	31.3 kg
	KOFFP46TX0	29.4 kg
	KOFFP56H	30.0 kg
	LOF6P16Z	31.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

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

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

9.3 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).

- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lemputę, nebent tai būtų būtina.
- 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.

- Automatinis išsijungimas – saugumo sumetimais, jei šildymo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę.
 - 12,5 val: 30–115 °C
 - 8,5 val: 120–195 °C
 - 5,5 val: 200–245 °C
 - 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

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

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

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	43
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	45
3. OPIS PRODUKTU.....	48
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	49

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	49
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	53
7. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE.....	54
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	56
9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	57
10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	58

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z dołączoną instrukcją. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję

obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego

nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.

- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.

- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze zakładać rękawice ochronne i nosić obuwie zakrywające całe stopy.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w bezpiecznym i odpowiednim miejscu spełniającym wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub włączyć pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane

– wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.

- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita [W]	Przekrój przewodu [mm ²]
maksymalnie 1,380	3x0.75
maksymalnie 2,300	3x1
maksymalnie 3,680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.

- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem iskiei ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

Czyszczenie pirolityczne

- Zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia, ponieważ urządzenie bardzo się nagrzewa i uwalnia gorące powietrze z otworów wentylacyjnych z przodu.

- Czyszczenie pirolityczne uwalnia opary z pozostałości po gotowaniu oraz materiałów konstrukcyjnych. Zapewnić dobrą wentylację podczas oraz po wstępnym nagrzewaniu i czyszczeniu pirolitycznym.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub spalania resztek potraw nie są szkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci, ani osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas oraz po czyszczeniu pirolitycznym i fazie wstępnego nagrzewania nie pozwalać zwierzętom zbliżać się do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.

- Nieprzywierające powierzchnie garnków, patelni, blach i naczyń mogą ulec uszkodzeniu podczas czyszczenia pirolitycznego w wysokiej temperaturze oraz uwalniać niewielkie ilości szkodliwych oparów.

2.5 Utylizacja

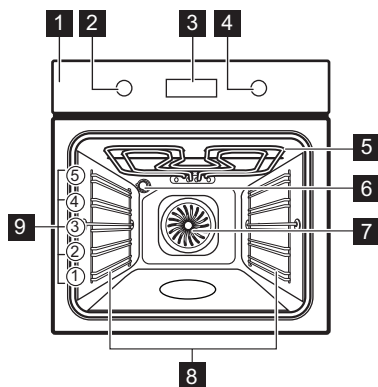
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Panel sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie.
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Blokada.
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

Wskaźniki na wyświetlaczu

	Urządzenie jest zablokowane.
	Podmenu: Gotowanie wspomagane.
	Podmenu: Czyszczenie.
	Podmenu: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Minutnik jest wł.
	Czas pieczenia jest wł.



Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.



Stoper jest wł.

Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

Aby włączyć urządzenie:

1. Naciśnąć te pokręta. Pokręta wysuwają się (tylko w wybranych modelach).

2. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie 0.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00" lub "12:00" (w zależności od modelu).

1. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Naciśnąć przycisk OK.

4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

1. Rozgrzać puste urządzenie, aby usunąć wszelkie zapachy. Przewietrzyć pomieszczenie.

2. Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
3. Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu pracować przez określony czas: 1 godz., 15 min., 15 min. Patrz Codzienne użytkowanie.
4. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
5. Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Ponownie włożyć akcesoria i prowadnice blach.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje pieczenia



Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie



Pieczenie tradycyjne: Tradycyjne pieczenie



Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki



Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy



Funkcja Pizza / AirFry: Pieczenie pizzy / Smażenie potraw na mniejszej ilości oleju i bez papieru do pieczenia.



Dolna grzałka: Pieczenie ciast



Rozmrażanie: Rozmrażanie



Pieczenie konwekc. wilgotne: Pieczenie



Grill: Opiekanie, grillowanie



Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrumienianie

Podczas korzystania z niektórych funkcji piekarnika lampa może wyłączyć się automatycznie, jeżeli temperatura spadnie poniżej 80°C.

5.2 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

Szybkie nagrzewanie – naciśnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Op-

cja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może włączyć się automatycznie.

5.3 Timer

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i w miarę potrzeb ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu pojawi się wybrana funkcja timera:

 **Minutnik:** Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

 **Czas pieczenia:** Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja gotowania wyłączy się.

 **Uruchomienie z opóźnieniem:** Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
4. Nacisnąć OK.
5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i w miarę potrzeb obrócić pokrętkę do położenia wyłączenia.

5.4 Wejście: Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawić.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie



2. Obrócić pokrętkę sterującą i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć OK.

5.5 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu zawiera programy przeznaczone do konkretnych potraw. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać potrawę (P1–P...). Nacisnąć OK.

4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wagę. Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.

5. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.

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

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Dostępna regulacja ciężaru.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczanie potraw. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

P1	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	 2; blacha do pieczenia ciasta
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	
P4	Stek, średnio wysmażony, 180 - 220 g na sztukę; grubość: 3 cm	  3; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5	Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, gruba łata) 1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona ¹⁾	 2; blacha do pieczenia ciasta
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona ¹⁾	1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona ¹⁾	

P9	Filet wołowy, lekko wypieczony ¹⁾	 2; blacha do pieczenia ciasta
P10	Filet wołowy, średnio wypieczony ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony ¹⁾	
P12	Pieczeń cieleca (np. łopátka)	  2; brytfanna na ruszcie, grubość: 0,8 - 1,5 kg; 4 cm Dodać wodę. Pieczeń przykryta.
P13	Karczek wieprzowy lub łopátka, 1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P14	Szarpana wieprzowina ¹⁾ , 1,5 - 2 kg	 2; blacha do pieczenia ciasta Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P15	Schab, 1 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm	 2; brytfanna na ruszcie
P16	Żeberka wieprzowe, 2 - 3 kg; surowe, grubość: 2 - 3 cm	 3; głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kośćmi, 1,5 - 2 kg; grubość: 7 - 9 cm	 2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	Cały kurczak, 1 - 1,5 kg; świeży	  2; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	Półówka kurczaka, 0,5 - 0,8 kg	 3; blacha do pieczenia ciasta
P20	Pierś z kurczaka, 180 - 200 g na sztukę	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.

P21	Udka kurczaka, świeże	 3; blacha do pieczenia ciasta Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała, 2 - 3 kg	  2; brytfanna na ruszcie Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, cała, 4 - 5 kg	  2; głęboka blacha Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops, 1 kg	 2; ruszt
P25	Cała ryba grillowana 0,5 - 1 kg na rybę	 2; blacha do pieczenia ciasta Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
P26	Filet rybny	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie
P27	Sernik	 2; $\varnothing$ 28 cm tortownica na ruszcie
P28	Szarlotka	 3; blacha do pieczenia ciasta
P29	Tarta jabłkowa	 2; forma do ciasta na ruszcie
P30	Amerykańska szarlotka	 1; $\varnothing$ 22 cm forma do ciasta na ruszcie
P31	Brownie, 2 kg z ciasta	 3; głęboka blacha
P32	Babeczki	 3; taca na babeczki na ruszcie
P33	Keks	 2; forma keksowa na ruszcie
P34	Pieczone ziemniaki, 1 kg	 2; blacha do pieczenia ciasta Użyć całych ziemniaków ze skórką.
P35	Ćwiartki, 1 kg	 3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.

P36	Grillowane warzywa mieszane, 1 - 1,5 kg 3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37	Krokiety mrożone, 0,5 kg 3; blacha do pieczenia ciasta
P38	Frytki mrożone, 0,75 kg 3; blacha do pieczenia ciasta
P39	Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu, 1 - 1,5 kg 2; naczynie żaroodporne na ruszcie
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki) 1 - 1,5 kg 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	Pizza świeża, cienka 2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
P42	Pizza świeża, gruba 2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
P43	Quiche 2; foremka do ciasta na ruszcie
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb, 0,8 kg 2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny, 1 kg 2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia / forma keksowa na ruszcie

1) Pieczenie w niskiej temperaturze.

5.6 Zmiana: Ustawienia

1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położeniu .
2. Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętko, aby wybrać ustawienie. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętko sterujące, aby ustawić wartość. Nacisnąć OK.

5. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Podmenu: Ustawienia

	Ustawienie	Wartość
01	Aktualna godzina	Zmień
02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał dźwiękowy, 2 - Kliknięcie, 3 - Dźwięk wył.
04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Stoper	Wł. / Wył.
06	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
08	Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wył.
09	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacyjny: 2468
10	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
11	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

5.7 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest użytkowane, panel sterowania blokuje się, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

- nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - miga 3 razy, gdy włączona jest blokada. Drzwi urządzenia są zablokowane.

5.8 Akcesoria

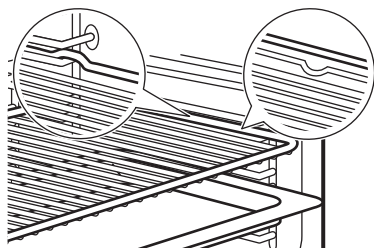


Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarczone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

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

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

6. WSKAZÓWKI I PORADY

6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Symbole użyte w tabelach:

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

6.2 Pieczenie konwekc. wilgotne

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

	°C			
Słodkie bułki, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Bułki, 9 szt.	180	2	30 - 40	1)
Pizza, mrożona, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rolada biszkoptowa	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Suflet, 6 szt.	200	3	25 - 30	3)
Biszkoptowy spód tarty	180	2	15 - 25	4)
Biszkopt królowej Wiktorii	170	2	40 - 50	5)
Gotowana ryba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet z ryby, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mięso z wody 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Szaszłyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Ciastka, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Makaroniki, 24 szt.	180	2	25 - 35	1)
Babeczki, 12 szt.	170	2	30 - 40	1)
Ciasto pikantne, 20 szt.	180	2	25 - 30	1)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	150	2	25 - 35	1)
Tartletki, 8 szt.	170	2	20 - 30	1)

	°C			
Warzywa, z wody, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omlet wegetariański	200	3	25 - 30	6)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę

2) Użyć ruszt.

3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie

4) Użyć formy do tarty na ruszcie

5) Użyć naczynia do pieczenia na ruszcie

6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

	°C			
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)

	°C			
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 i 4	160	40 - 60	2) 3)
Krucze ciasteczka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tosty				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Sposób użytkowania Blacha do pieczenia ciasta.

2) Sposób użytkowania Ruszt.

3) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.
- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

7.2 Wyjmowanie prowadnic blach

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

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

7.3 Czyszczenie pirolityczne

Ten program wypala resztki zanieczyszczeń w urządzeniu. Używać zawsze, gdy urządzenie wymaga dokładnego czyszczenia.

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.

3. Umyć wewnątrz piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu , aby wprowadzić Menu.
5. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać  i nacisnąć OK.

Program czyszczenia	Czas trwania
C1 - Lekkie czyszczenie	1 h
C2 - Normalne czyszczenie	1 h 30 min
C3 - Dokładne czyszczenie	2 h 30 min

6. Obrócić pokrętkę, aby wybrać program czyszczenia i nacisnąć OK.
7. Nacisnąć OK aby rozpocząć czyszczenie. Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi urządzenia zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte. Do momentu odblokowania drzwi wyświetlacz wskazuje .
8. Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
9. Odczekać, aż urządzenie ostygnie, a drzwi odblokują się. Umyć wewnątrz piekarnika miękką szmatką z wodą.

7.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Gdy po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu miga , urządzenie przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego. Przypomnienie można wyłączyć w podmenu: Ustawienia Patrz: Codzienne użytkowanie, Zmiana: Ustawienia.

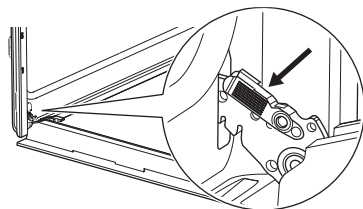
7.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby piekarnika można wymontować do czyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

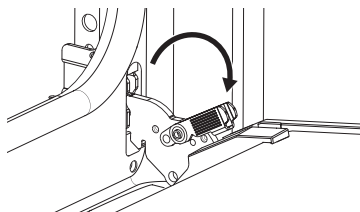
⚠ UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

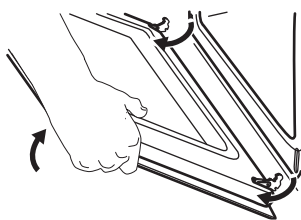
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



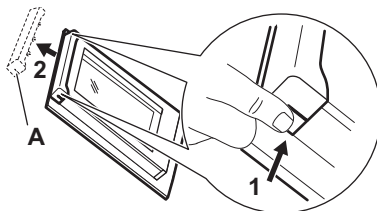
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



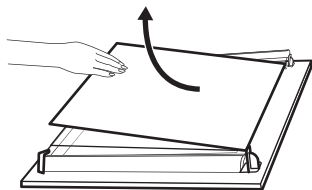
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **A** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

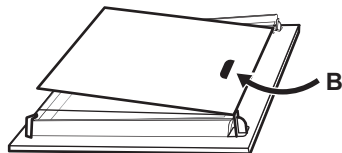


6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika. Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrząsków słychać kliknięcie.

❗ Strefa drukowania **B** (jeśli występuje) musi być zwrócona w stronę wnętrza piekarnika.



7.6 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż ostygnie.

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

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę.
4. Założyć szklany klosz.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Szczegóły serwisowe znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na przedniej ramie. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

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

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
- Blokada jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

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

Lampa jest wyłączona. - Pieczenie konwekc. wilgotne - jest aktywowany.

Wyświetlacz pokazuje "00:00". - Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawić aktualną godzinę.

Err C3 - Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie. Sprawdzić, czy blokada drzwi nie jest uszkodzona.

Err F102 - Zamknąć drzwi. Sprawdzić, czy blokada drzwi nie jest uszkodzona.

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	COFFP46TX0 949288026 COMFP46X 949288101 EOF4P46H 949288021 EOF4P46TX2 949288025 EOF6P46Z0 949288013 KOFDP46X 949288016 KOFDP56X 949288017 KOFFP46TX0 949288019 KOFFP56H 949288020 LOF6P16Z 949288033 LOM4P46X2 949288072	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.2	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COFFP46TX0	29.6 kg
	COMFP46X	30.1 kg
	EOF4P46H	29.2 kg
	EOF4P46TX2	29.2 kg
	EOF6P46Z0	30.6 kg
	KOFDP46X	30.6 kg
	KOFDP56X	31.3 kg
	KOFFP46TX0	29.4 kg
	KOFFP56H	30.0 kg
	LOF6P16Z	31.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

9.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

9.3 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Używać metalowe lub ciemne naczynia, które nie odbijają światła.
- Pomiąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymywać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne.
- Pieczenie konwekc. wilgotne Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Jeśli funkcja pieczenia

ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia.

- 12.5 godz: 30-115 °C

- 8.5 godz: 120-195 °C
- 5.5 godz: 200-245 °C
- 3 godz: 250 – maksimum °C

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

