



EOC6H76X  
EOC6H76Z  
LOC6H76Z

LV Lietošanas instrukcija | **Tvaika cepeškrāsns**

3

LT Naudojimo instrukcija | **Garinė orkaitė**

27



# UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



# Laipni lūdzam Electrolux! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	15
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	16
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	17
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	18
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	20
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	23
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	24
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	26

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

### 2.2 Elektrotīkla savienojums

#### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.

- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem

elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

### Uzstādīšanai un nomaīņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	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 šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu,

var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Apkope un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.

- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, noņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Gatavošana ar tvaiku

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
  - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vaļā ierīces durvis.
  - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums

### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.8 Utilizācija

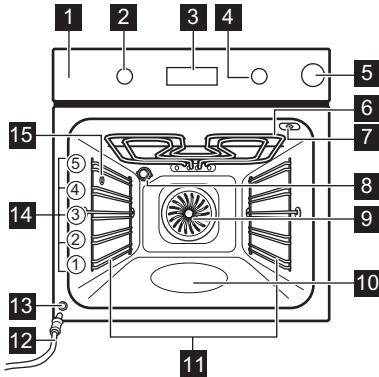
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Ūdens atvilktnes
- 6 Sildelements
- 7 Termozondes kontaktligzda
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni

- 11 Plaukta atbalsts, izņemams
- 12 Novadcaurule
- 13 Ūdens izvades vārsts
- 14 Plauktu līmeņi
- 15 Tvaika izvade

### 3.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.
- **Cepamā Paplāte**  
Mitrām kūkām, ceptiem izstrādājumiem, maizei, lieliem cepešiem, saldētām maltītēm un pilošo šķidrumu savākšanai, piem., taukiem no ēdiena gatavošanas uz restotā plaukta.
- **Grila/cepmā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**  
Lai kontrolētu gatavošanu pēc temperatūras ēdiena iekšpusē.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

## 4. VADĪBAS PANELIS

### 4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

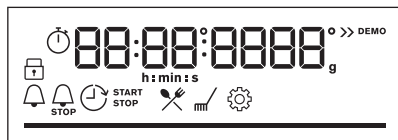
1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvīzās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. **0**.

### 4.2 Vadības paneļa pārskats

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsilšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru: Termozonde
<b>OK</b>	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

### 4.3 Displeja indikatori



Displejs ar galvenajām funkcijām.

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsilšana.
	Ūdens tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

	Ūdens tvertne ir daļēji pilna.
	Ūdens tvertne ir pilna.
	Ir aktivizēts Termozonde.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Progres a josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 5.1 Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "00:00".

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

#### 5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš

uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
5. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
6. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 6.1 Karsēšanas funkcijas



### Karsēšana ar ventilatoru

Gaļas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstu vienmērīgi.



### Augš./Apakškarsēšana / Tīrīšana ar ūdeni

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par turpmāko. Tīrīšana ar ūdeni.



### Tvaika funkcija: Zems mitrums

Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.



### Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.



### Picas funkcija

Picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.



### Apakškarsēšana

Apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.



### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



### Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



### Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.



Dažu karsēšanas funkciju laikā lampa var automātiski izslēgties temperatūrā, kas zemāka par 80 °C.

## 6.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes 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 automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļas Ventilatora kars. ar mitrumu sadaļā "Ieteikumi un padomi". Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšanas padomi".

## 6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

## 6.4 Iestatījums: Zems mitrums – Gatavošana ar tvaiku



Izmantojiet tikai ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Nepiepildiet ūdens tvertni ar uzliesmojošiem vai spirtu saturošiem šķidrumiem.

1. Nospiediet ūdens tvertnes vāku, lai to atvērtu.
2. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (aptuveni 900 ml).
3. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.
4. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju

- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru. Ja nepieciešams, atkārtoti piepildiet ūdens tvertni gatavošanas laikā.
- Kad gatavošana beigusies, pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu ierīci. Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
- Lai novērstu kaļķakmens atliekas, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas ar tvaiku. Nogaidiet vismaz 60 min pēc katras izmantošanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ierīce ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks. Uzmanieties, iztukšojot ūdens tvertni.

## 6.5 Ūdens tvertnes iztukšošana

### Ūdens tvertnes indikators



Tvertne ir pilna.



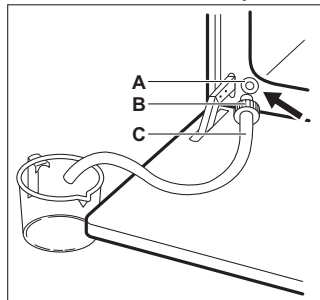
Tvertne ir daļēji pilna.



Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

Ja iepildīsiet tvertnē par daudz ūdens, drošības sistēma novadīs lieko ūdeni cepeškrāsns iekšpuses pamatnes daļā.

- Izslēdziet ierīci. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse ir atdzisusi.
- Pievienojiet novadcauruli **C** izvades vārstam **A**, izmantojot savienotāju **B**.



- Turiet caurules galu zemāk par **A** līmeni, un nospiediet **B** atkārtoti, lai savāktu atlikušo ūdeni.
- Atvienojiet **C** un **B** un nosusiniet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu sūkli.



Neizmantojiet iepriekš izmantoto ūdeni atkārtotai tvertnes piepildīšanai.

## 6.6 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz

Displejā redzams , , .

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

## 6.7 Iestatījums: Gatavošanas palīgs



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

- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet **OK**.
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet **OK**.
- Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet **OK**.
- Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

### Apzīmējumi



Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju. Skatiet nodaļu "Papildpiederumu izmantošana".

## Apzīmējumi



Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.



Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.






























## Apzīmējumi



Plaukta līmenis. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".

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

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P1</b>	Liellopu gaļas ceptis, pusjēls		
<b>P2</b>	Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	<b>2; cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P3</b>	Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts		
<b>P4</b>	Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	<b>3; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P5</b>	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	<b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
<b>P6</b>	Liellopu gaļas ceptis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
<b>P7</b>	Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	<b>2; cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P8</b>	Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
<b>P9</b>	Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
<b>P10</b>	Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	<b>2; cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P11</b>	Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
<b>P12</b>	Teļa gaļas ceptis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	<b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
<b>P13</b>	Cūkas kakla vai pleca ceptis	1.5 - 2 kg	<b>1; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	  2; <b>cepamā paplāte</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5-6 cm bieži gabali	  2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2-3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; <b>cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7-9 cm bieži gabali	  2; <b>cepamais trauks uz cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	  2; <b>sautējumiem cepamajā paplātē</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>cepamā paplāte</b>
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	  2; <b>sautējuma trauks uz restotā plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	  2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	  2; <b>dziļā cepamā pannā</b> Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; <b>restotais plaukts</b>
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	  2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja	-	  3; <b>sautējamā terīne uz restotā plaukta</b>
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm savelkamā kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P28	Ābolu kūka	-	 3; <b>cepamā paplāte</b>
P29	Ābolu tarte	-	 2; <b>pīrāgu veidne uz restotā plaukta</b>

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P30</b> Ābolu pīrāgs	-	1;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P31</b> Braunijs	2 kg mīklas	3; <b>cepamā panna</b>
<b>P32</b> Mufini	-	3; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P33</b> Kēkss	-	2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P34</b> Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
<b>P35</b> Daiviņas	1 kg	3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
<b>P36</b> Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
<b>P37</b> Kroketes, saldētas	0.5 kg	3; <b>cepamā paplāte</b>
<b>P38</b> Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	3; <b>cepamā paplāte</b>
<b>P39</b> Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	1; sautējamā terīne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P40</b> Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	1; sautējamā terīne uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
<b>P41</b> Svaiga pica, plānā	-	2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
<b>P42</b> Svaiga pica, biežā	-	2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
<b>P43</b> Kišs	-	2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P44</b> Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
<b>P45</b> Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru / kukuļa panna uz <b>restotā plaukta</b>

## 6.8 Mainīšana: Iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet **OK**.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet **OK**.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Nospiediet **OK**.

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

Apakšizvēlne: Iestatījumi

	Iestatījums	Vērtība
<b>01</b>	Diennakts laiks	Mainīt
<b>02</b>	Displeja spilgtums	1 - 5

lestatījums	Vērtība
<b>03</b> Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
<b>04</b> Skaņas signāla skaļums	1 - 4
<b>05</b> Termozonde darbība	1 — trauksme + apturēšana, 2 — trauksme
<b>06</b> Laika skaitīšana	ieslēgts / Izslēgts

lestatījums	Vērtība
<b>07</b> Apgaismojums (lampa)	ieslēgts / Izslēgts
<b>08</b> Ātrā uzsilšana	ieslēgts / Izslēgts
<b>09</b> Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
<b>10</b> Programmatūras versija	Pārbaude
<b>11</b> Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē


## 7. PAPILDFUNKCIJAS


### 7.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

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 nospiešu  OK, lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls.  – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

 OK – nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu funkciju.

### 7.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

 (°C)	 (st)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimāli	3

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet nodaļu "Pulksteņa funkcijas".





Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktā starta laiks.

### 7.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.



## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Taimera funkciju apraksts

 <b>Laika atgādinājums</b>	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.
 <b>Gatavošanas laiks</b>	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
 <b>Atliktā starta laiks</b>	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 <b>Laika skaitīšana</b>	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.



### 8.2 Iestatījums: Laika atgādinājums



1. Nospiediet .
- Displejā redzams: 0:00 un .
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.
  3. Nospiediet **OK**. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.




### 8.3 Iestatījums: Gatavošanas laiks



1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  līdz displejā parādās : 0:00 un .
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet **OK**. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.
5. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet **OK** un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.



### 8.4 Iestatījums: Atliktā starta laiks





1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
  2. Nospiediet  līdz displejā parādās :  un **START**.
  3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
  4. Nospiediet **OK**.
- Displejā redzams: --:--  **STOP**.
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.

6. Nospiediet **OK**. Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.
7. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet **OK** un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

### 8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Laika skaitīšana. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: . Iestatījumi.
3. Nospiediet **OK**.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu.
5. Nospiediet **OK**.

### 8.6 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Diennakts laiks. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: Iestatījumi.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
4. Nospiediet **OK**.

## 9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

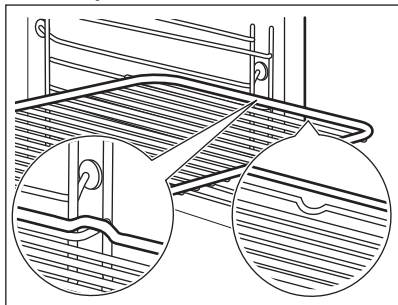
### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

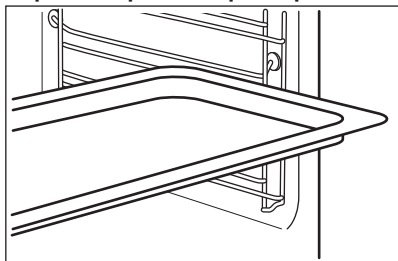
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

#### Restots plaukts



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju. Pārlicinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpusē aizmuguri.


#### Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpusē aizmuguri.

### 9.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

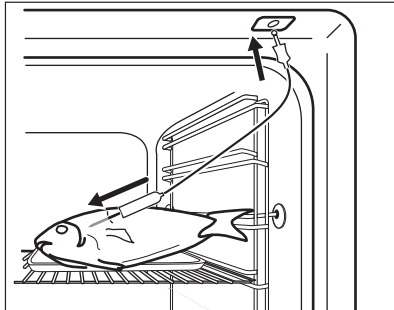
- °C – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz 25 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
-  – ēdiena iekšējo temperatūru. Labākam gatavošanas rezultātam:
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

#### Gatavošana ar: Termozonde

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

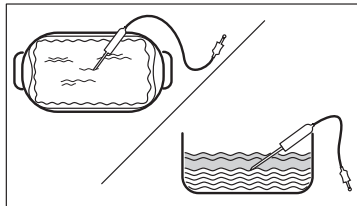
1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:  
**Gaļa, putnu gaļa un zivis**  
Ievietojiet visu temperatūras sensora adatu gaļas vai zivs pašā biežākajā vietā.



#### Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smaile galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalsītu termozondes silikona rokturi.

Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".

Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.

5. - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
7. Nospiediet OK.
8. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
9. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu "Energoeffektivitāte".

#### Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra

	Papildpiederums
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)





### 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi





Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

### 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	175	3	25 - 30
Sufflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītūka ar pildīju- mu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk- ta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	25 - 30
Smiļšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk- ta	200	3	25 - 30

		°C		
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	25 - 30

## 10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa- plāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize <sup>1)</sup>	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu

#### Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā

ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

### Lietošana ikdienā

- Izfīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

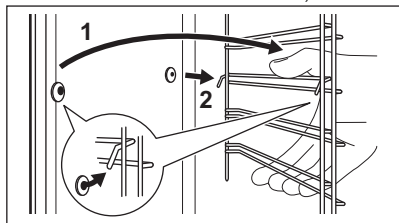
### Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērktā siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neīrīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 11.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vēršiem uz priekšu.

## 11.3 Tīrīšana ar ūdeni

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

1. Ielejiet tilpnes gofrējumā ūdeni: 300 ml.
  2. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana .
  3. Nospiediet OK.
- Ilgums:** 30 min  
Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Ierīce izslēdzas.
4. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

## 11.4 Ūdens tvertnes tīrīšana

1. Izslēdziet ierīci.
2. Novietojiet cepamo pannu zem tvaika pievada.
3. Ielejiet ūdens atvilktnē ūdeni: 850 ml. Pievienojiet 5 tējkarotes citronskābes. Uzgaidiet 60 min.
4. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju: Zems mitrums. Iestatiet 230 °C temperatūru.
5. Izslēdziet ierīci pēc 25 min un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju: Zems mitrums. Iestatiet 130 līdz 230 °C temperatūru.
7. Izslēdziet ierīci pēc 10 min un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
8. Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet nodaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana" sadaļā "Ikdienas lietošana".
9. Izskalojiet ūdens tvertni un izfīriet tajā atlikušās kaļķakmens atliekas ar mīkstu drānu.
10. Izfīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

Sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

**Ūdens klasifikācija:** Iztīriet ūdens tvertni ik pēc:

mīksts

75 cikliem — 2,5 mēnešiem

**Ūdens klasifikācija: Izīriet ūdens tvertni ik pēc:**

vidēji ciets	50 cikliem — 2 mēnešiem
ciets	40 cikliem — pusotra mēneša
ļoti ciets	30 cikliem — 1 mēnesim

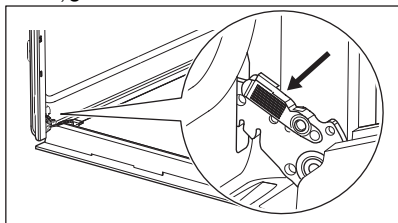
## 11.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

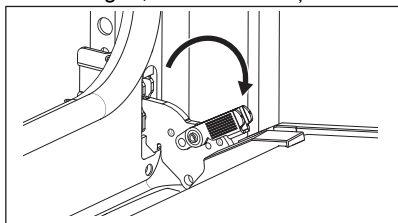
**⚠ UZMANĪBU!**

Nelietojiet cepeškrānsi bez stikla paneļiem.

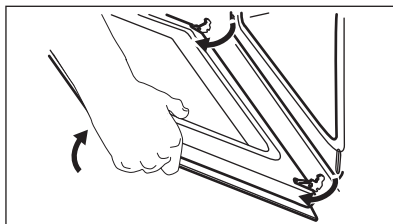
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



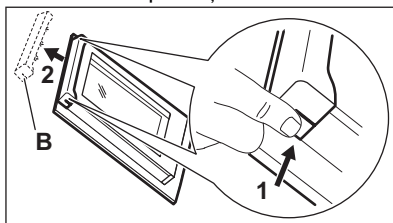
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



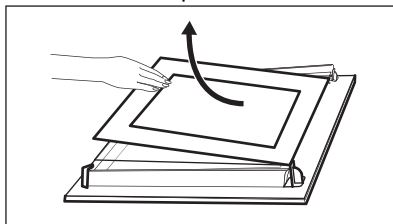
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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



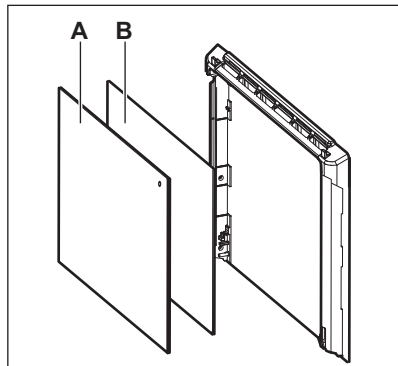
6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izsīdētu ārā no balsta pilnībā.



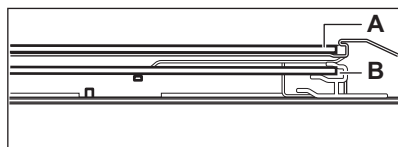
8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
  9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.
- Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārliecinieties, ka stikla paneļi (**A** un **B**) ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Katrs stikla panelis izskatās atšķirīgi, lai atvieglotu izjaukšanu un salikšanu.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



## 11.6 Spuldzes maiņa

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

### ⚠ UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

### Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.



## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ir aktivizēts Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet ierīci. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Cepeškrāsns iekšpusē ir ūdens.	Ūdens tvertnē nav pārāk daudz ūdens.
Izslēgts indikators  .	Ūdens tvertnē ir pietiekoši daudz ūdens. Ja ierīcē sāk tecēt ūdens un indikators joprojām ir izslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Ieslēgts indikators  .	Tvertnē ir pietiekami daudz ūdens. Ja tvertne ir pilna un indikators joprojām ir ieslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulšņu.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Ūdens tvertnē ir ūdens.
Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika pievada atveres tek ūdens.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulšņu. Izfriet ūdens tvertni.



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.

## 12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenonemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

**Ieteicams datus pierakstīt šeit:**

Modelis(MOD.) :

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

## 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 13.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Enerģijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1

Siltuma avots	Elektrība	
Skajums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOC6H76X	33.2 kg
	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītnis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

## 13.2 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0.8 W
-----------------------------------	-------

Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min
---	--------

### 13.3 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms

gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzslēdītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.

#### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

#### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu


Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.


#### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

## 14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## Jus sveikina „Electrolux“! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	27
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	29
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	32
4. VALDYMO SKYDELIS.....	32
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	33
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	33
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	39
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	40
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	41
10. PATARIMAI.....	42
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	44
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	47
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	48
14. APLINKOS APSAUGA.....	49

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## **1.2 Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- 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 – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- 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 prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai

turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

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

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

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

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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

### 2.3 Naudojimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.

- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

### 2.4 Priežiūra ir valymas

#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo.

- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklines durelių plokštes nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs. Durelės sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Troškinimas garuose

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
  - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
  - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

## 2.6 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba 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 tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 Išmetimas

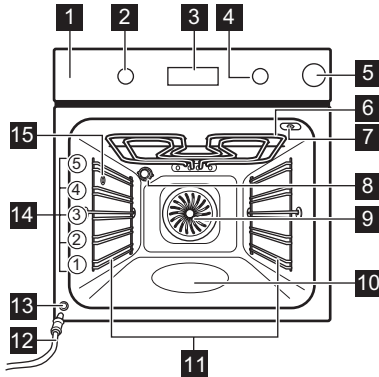
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Stalčius vandeniui
- 6 Šildymo elementas
- 7 Maisto termometro lizdas
- 8 Lemputė
- 9 Ventilatorius

10 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu

11 Lentynos atrama, išimama

12 Išleidimo vamzdis

13 Vandens išleidimo vožtuvas

14 Vietos lentynoje

15 Garų išleidimo anga

### 3.2 Priedai

- **Grotelės**  
Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams.
- **Kepimo skarda**  
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepant ant vielinės lentynėlės.
- **Grilio / skrudinimo skarda**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**  
Skirta kontroliuoti maisto ruošimą atsižvelgiant į temperatūrą maisto produkto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Kad padėklus ir grotelės būtų lengviau įdėti ir išimti.

## 4. VALDYMO SKYDELIS

### 4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

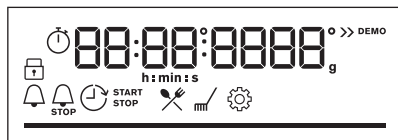
1. Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį **0**.

### 4.2 Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Norėdami pakeisti nustatytą patiekalo kepimo temperatūrą, spauskite: Maisto termometras
<b>OK</b>	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

### 4.3 Ekranu indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submeniui: Kepimo vadovas.
	Submeniui: Valymas.
	Submeniui: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Vandens stalčius tuščias. Pripildykite bakelį.

	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis pilnas.
	Maisto termometras – 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.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: **00:00**.

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

### 5.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas

gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
5. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
6. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Kaitinimo funkcijos



### Karšto oro srautas

Kepti mėsa ir pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.



### Apatinis + viršutinis kaitinimas / Valymas vandeniu

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.



### Garų funkcija: Drėgmė maža

Funkcija tinka mėsai, paukštienai, troškiniams ir kitiems patiekalams orkaitėje gaminti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa sultinga ir minkšta, o jos paviršius apskrunda.



### Šaldytas maistas

Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams.



### Picos programa

Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.



### Apatinis kaitinimas

Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.



### Drėgnas konvek. kepinimas

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas.



### Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



### Terminis kepintuvas

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.



Kai kurių kaitinimo funkcijų metu, temperatūrai nukritus žemiau 80 °C, lemputė gali išsijungti automatiškai.

## 6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepinimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą

ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepinimas. Rekomendacijos, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymo patarimai“.


## 6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

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

## 6.4 Nustatymas: Drėgmė maža – maisto gaminimas garuose



Naudokite tik vandenį. Nenaudokite filtruoto (deminerizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į vandens bakelį nepilkite degių ar alkoholinių skysčių.

1. Norėdami atidaryti vandens bakelį, paspauskite jo dangtelį.
2. Įpilkite į vandens bakelį šalto vandens iki didžiausio leistino lygio (apie 900 ml).
3. Įstumkite vandens bakelį į pradinę jo padėtį.
4. Įdėkite maistą į prietaisą.
5. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją , pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
6. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą. Jei reikia, papildykite vandens bakelį maisto gaminimo metu.
7. Baigę gaminti, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą. Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!
8. Po kiekvieno maisto ruošimo garuose išpilkite vandenį iš vandens bakelio, kad jame nesikauptų kalkių nuosėdos. Kiekvieną kartą pasinaudoję palaukite

bent 60 min, kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Prietaisas yra įkaitęs. Atsargiai, galite nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštiniate vandens bakelį.

## 6.5 Vandens rezervuaro ištuštinimas

### Vandens talpos indikatoriai



Vandens bakelis pilnas.



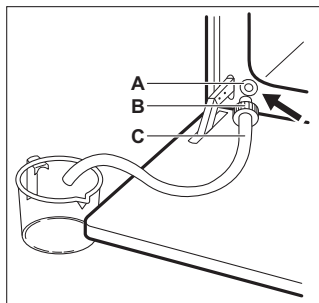
Vandens bakelis pusiau pilnas.



Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

Jei į rezervuarą pripilsite per daug vandens, jo perteklius nutekės per apsauginį nutekėjimo kanalą į orkaitės vidų.

1. Išjunkite prietaisą. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Naudodami jungtį **C** sujunkite vandens išleidimo vamzdelį **A** su vožtuvu „Outlet valve“ **B**.



3. Pasirūpinkite, kad vamzdelio galas būtų žemiau **A** ir spaudinėkite **B**, kad surinktumėte likusį vandenį.
4. Išimkite **C** ir **B**, tada nusauskite orkaitės vidų minkšta kempine.



Į vandens indą nepilkite panaudoto ir iš sistemos išleisto vandens.

## 6.6 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.

Ekrane matysite

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

## 6.7 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro konkretiems patiekalams sukurtos programos. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais 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. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite **OK**.
5. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submeniu: Kepimo vadovas

### Paiškinimas



Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą. Žr. skyrių „Priedų naudojimas“.



Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite vandens stalčiuką.







































Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

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

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2: <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	  3: patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)	1.5 - 2 kg	  2: patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Priėdėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2: <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2: <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	  2: patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Įpilkite skysčio. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	  1; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Prašėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	  2: <b>kepimo skarda</b> Prašėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant <b>kepimo skardos</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	 2; troškinio indas ant <b>kepimo padėklo</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	 3; <b>kepimo skarda</b>
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	 3; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	2 - 3 kg	 2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	 2; <b>gili keptuvė</b> Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	 2; <b>vielinė lentynėlė</b>
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	 2; <b>kepimo skarda</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P26	Žuvies filė	-	 3; troškinio indas ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P28	Obuolių pyragas	-	 3; <b>kepimo skarda</b>
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P30	Obuolių pyragas	-	 1;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	 3; <b>gili keptuvė</b>

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
<b>P32</b> Keksiukai	-	3; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>
<b>P33</b> Pyragas su priedais	-	2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
<b>P34</b> Keptos bulvės	1 kg	2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
<b>P35</b> Keptos bulvytės	1 kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
<b>P36</b> Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
<b>P37</b> Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	3; <b>kepimo skarda</b>
<b>P38</b> Šaldytos bulvytės	0.75 kg	3; <b>kepimo skarda</b>
<b>P39</b> Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	1; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>
<b>P40</b> Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	1; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
<b>P41</b> Šviežia pica, plona	-	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
<b>P42</b> Šviežia pica, stora	-	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
<b>P43</b> Pyragas „Quiche“	-	2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
<b>P44</b> Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona	0.8 kg	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
<b>P45</b> Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi / ant <b>vielinės lentynėlės</b>

## 6.8 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .  
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
<b>01</b> Paros laikas	Pakeisti
<b>02</b> Ekranų ryškumas	1 - 5

	Nustatymai	Reikšmė
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas, 2 – signalas
06	Laikmatis	Ijungti / išjungti

	Nustatymai	Reikšmė
07	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
08	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
09	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
11	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

## 7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


### 7.1 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  OK, kad įjungtumėte funkciją.



Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas įsijungs, sumirksės 3 kartus.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

### 7.2 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (val)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.





Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėto paleidimo laikas.

### 7.3 Ventilatorius


Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikmačio funkcijų aprašymas

 <b>Laikmatis</b>	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.
 <b>Kepimo laikas</b>	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasiibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 <b>Atidėto paleidimo laikas</b>	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 <b>Laikmatis</b>	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.



### 8.2 Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .




Ekране matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.
3. Paspauskite **OK**. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.



### 8.3 Nuostata: Kepimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite: 0:00 ir .
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite **OK**. Laikmatis iškart pradės atgalinį skaičiavimą.
5. Laikui pasibaigus, paspauskite **OK** ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.



### 8.4 Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite:  ir **START**.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.
4. Paspauskite **OK**.  
Ekране matysite: --:--  **STOP**.
5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.
6. Paspauskite **OK**.  
Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.
7. Laikui pasibaigus, paspauskite **OK** ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

### 8.5 Nuostata: Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Laikmatis. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, skirsnį „Meniu“: Nustatymai.
3. Paspauskite **OK**.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte laikmatį.
5. Paspauskite **OK**.

### 8.6 Nustatymas: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Paros laikas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“; meniu: Nuostatos.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite **OK**.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

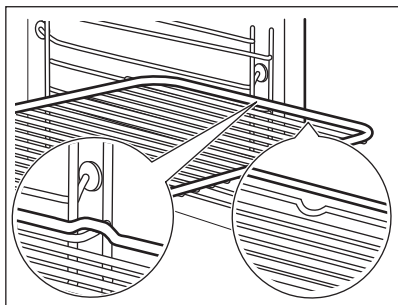
### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Priedų naudojimas

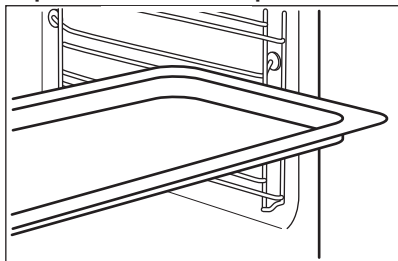
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

#### Grotelės



Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn. Pasirūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.

#### Kepimo skarda / Gili kepimo skarda



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių. Kepimo skardą įkiškite iki orkaitės galo.

### 9.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25 °C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.

- 🍴 – maisto vidaus temperatūra.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

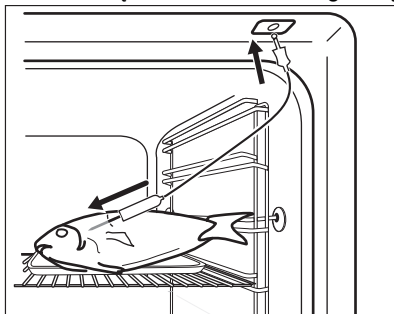
### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusidenginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą:

#### **Mėsą, paukštieną ar žuvis**

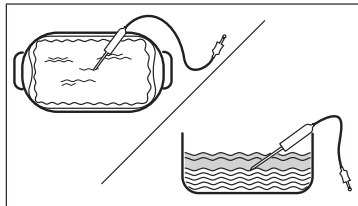
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausią mėsos arba žuvies gabalą.



#### **Užkepėlės**

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Gaminimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo

indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5. – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
7. Paspauskite OK.
8. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
9. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

## 10. PATARIMAI

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

**Lentelėse naudojami simboliai:**

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra

	Priedai
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)





### 10.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm







### 10.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatų.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainėliai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	175	3	25 - 30
Sufflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15 - 25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25 - 30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	150	2	25 - 35
Tarteletės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	4	25 - 30

## 10.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

					
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis <sup>1)</sup>	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5

<sup>1)</sup> Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo

#### Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

#### Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10

minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nususinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

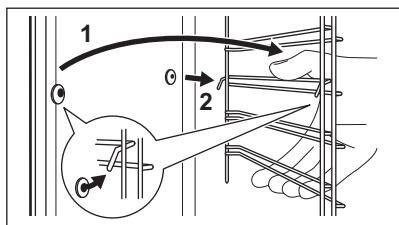
### Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

## 11.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

## 11.3 Valymas vandeniu

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

1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 300 ml.
  2. Pasirinkite Meniu / Valymas /
  3. Paspauskite OK.
- Trukmė:** 30 min
- Valymui pasibaigus išgirsite signalą. Prietaisas išsijungia.
4. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

## 11.4 Vandens rezervuaro valymas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Padėkite gilų indą po garų įleidimo angą.
3. Įpilkite vandens į vandens stalčių: 850 ml. Įpilkite 5 arbatinius šaukštus citrinos rūgšties. Palaukite 60 min.
4. Įjunkite prietaisą ir nustatykite funkciją: Drėgmė maža. Nustatykite 230 °C temperatūrą.
5. Po 25 min išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
6. Įjunkite prietaisą ir nustatykite funkciją: Drėgmė maža. Nustatykite 130–230 °C temperatūrą.
7. Po 10 min išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
8. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens talpyklos“.
9. Perplaukite vandens bakelį, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.
10. Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį. Norėdami patikrinti vandens kietumo lygį, kreipkitės į vandens tiekėją.

Vandens klasifikacija:	Valykite vandens bakelį kas:
minkštas	75 cikl. – 2,5 mėn.
vidutiniškai kietas	50 cikl. – 2 mėn.
kietas	40 cikl. – 1,5 mėn.
labai kietas	30 cikl. – 1 mėn.

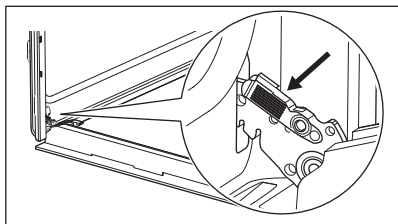
## 11.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

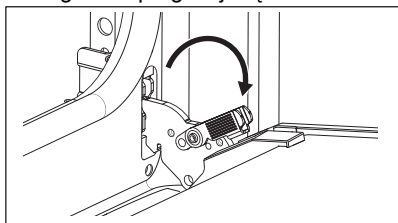
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

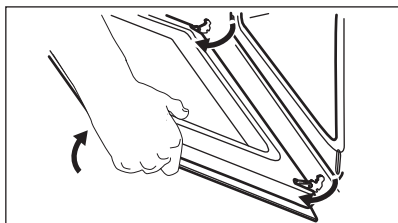
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



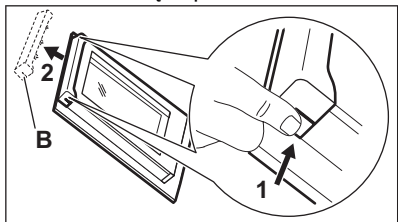
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



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

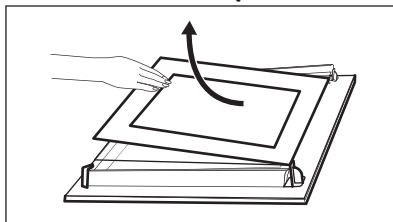


4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.  
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.  
7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės.

Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

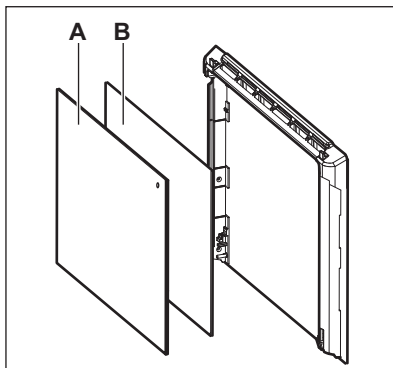


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.  
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštės ir orkaitės dureles.

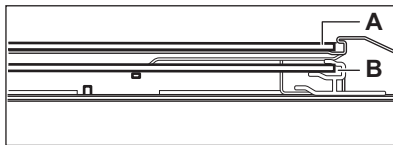
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždare skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštės (**A** ir **B**) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



## 11.6 Lemputės keitimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.  
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

### DĖMESIO

Halogeninę lempuotę laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

## Galinė lempuotė



1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite:
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegę lempuotė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Pažeista durų tarpinė.	Nesinaudokite prietaisu. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Orkaitės viduje yra vandens.	Vandens bakelyje nėra pripilta per daug vandens.
 – indikatorius išjungtas.	Vandens talpykloje yra pakankamai vandens. Jeigu vanduo ima tekėti į prietaiso vidų, o indikatorius vis tiek nešviečia, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.
 – indikatorius įjungtas.	Vandens bakelyje yra pakankamai vandens. Jeigu bakelis yra pilnas, o indikatorius vis tiek šviečia, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite:</b>
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Vandens bakelyje yra vandens.
Išpilti vandenį iš vandens talpyklos užtrunka ilgiau nei tris minutes arba vanduo išteka iš garų įleidimo angos.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens bakelį.



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.

## 12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.):

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integuotoji orkaitė
Masė	EOC6H76X 33.2 kg
	EOC6H76Z 33.0 kg
	LOC6H76Z 32.7 kg

## 13.2 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

### 13.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

#### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

#### Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite

iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likutinio karščio reikšmę.

#### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

#### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą


Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.


#### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

## 14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.





**electrolux.com**

867386933-A-242024



**CE**