

LOF6P16Z

ET	Kasutusjuhend Ahi	3
LV	Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns	24
LT	Naudojimo instrukcija Orkaitė	45



PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	8
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
7. LISAFUNKTSIOONID.....	14
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	14
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	15
10. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	16
11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	18
12. TÕRKEOTSING.....	20
13. ENERGIATÕHUSUS.....	21
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	23

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külge seinale küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendeid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesade.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all oleval nišil, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

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

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

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.

- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust,

enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Eemaldage üks seadme küljest ettevaatlikult, üks on raske.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine

HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmel, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel temperatuuril ja selle toiminguga käigus

võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:

- tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
- tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkatttega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmest olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.8 Kõrvaldamine

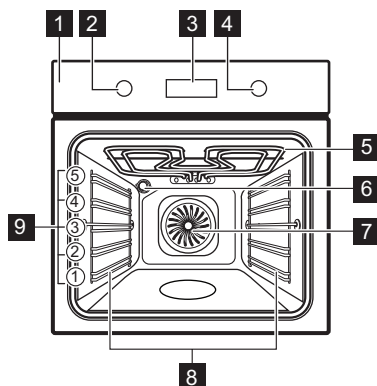
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade




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

4. JUHTPANEEL





4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

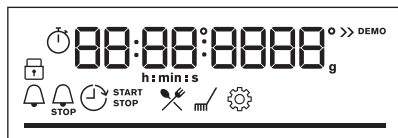
1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nappu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnappu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide napp väljas asendisse .

4.2 Juhtpaneeli ülevaade

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nappu.
	Funktsiooni seadistamiseks vajutage ja hoidke: kiirkuumus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
	Funktsiooni valimiseks vajutage ja hoidke: lukustatud.
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

4.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Puhastamine.
	Alammenüü: Seaded

	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Kellaaja seadmine

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

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

5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid




Pöördõhk


Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.


 **Ülemine + alumine kuumutus**
Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.


 **Külmutatud toiduained**
Valmistoidu kröbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) kröbedaks muutmiseks.


 **Pitsa funktsioon**
Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.

 **Alumine kuumutus**
Pruunistamiseks ja kröbeda põhja saavutamiseks. Kasutage madalaimat riulitasandit.

 **Sulatamine**
Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.

 **Niiske küpsetus pöördõhuga**
Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

 **Grill**
Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.

 **Turbogrill**
Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.


Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotisest „Energiaõhusus“ alajaotisest Energiasääst.





6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

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

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



6.4 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.



1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et . Näidikul kuvatakse , , .
2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage nuppu OK.


6.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

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














1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.
4. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage nuppu OK.
5. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.


























Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.

Selgitus	
	Riuli tasand. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

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

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
P1	Rostbiif, väheküps		
P2	Rostbiif, poolküps	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P3	Rostbiif, täisküps		
P4	Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	  3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
P9	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P11	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine traatrestil Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
P13	Röstitud seakael või abatükk	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P14	Rebitud sealih (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	 2; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	Sealiha seljatükk, värsk	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine traatrestil

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
P16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 –9 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	  2; vormiroog küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	 3; küpsetusplaat
P20	Kanarind	180 - 200 g tükid	  2; vormiroog traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	-	 3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	2 - 3 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Hani, terve	4 - 5 kg	  2; sügav ahjupann Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss	1 kg	 2; traatrest
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	 2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog traatrestil
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
P28	Öunakook	-	 3; küpsetusplaat
P29	Öunakook	-	 2; koogivorm traatrestil
P30	Öunapirukas	-	 1;  22 cm koogivorm traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	 3; ahjupann
P32	Muffinid	-	 3; muffinialus traatrestil
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann traatrestil

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
P35	Viilud	1 kg	3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	3; küpsetusplaat
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	3; küpsetusplaat
P39	Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5 kg	2; vormiroog traatrestil
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhuke	-	2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P42	Värske pitsa, paks	-	2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche	-	2; küpsetusvorm traatrestil
P44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Teraviljad / Rukis / Tume leib	1 kg	2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann traatrestil

6.6 Muutmine: Seaded

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

Alammenüü: Seaded

Sätte	Väärtus
01	Kellaaeg Muuda
02	Ekraani heledus 1 - 5

Sätte	Väärtus
03	Nuputoonid 1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
04	Helitugevus 1 - 4
05	Uptimer Sees / Väljas
06	Sisevalgustus Sees / Väljas
07	Kiirkuumutus Sees / Väljas
08	Puhastamise meeldetuletus Sees / Väljas
09	Demorežiim Aktiveerimiskood: 2468
10	Tarkvaraversioon Kontrollida
11	Taasta tehaseseaded Jah/ei


7. LISAFUNKTSIOONID


7.1 Lukk


See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

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

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



 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

Kostab signaal.  - vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

 – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

7.2 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".





Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viitkäivitus.

7.3 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahutamiseni.

8. KELLA FUNKTSIOONID


8.1 Taimerifunktsioonide kirjeldus

 Minutilugeja	Pöördloenduse taimeri seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal.
 Küpsetusaeg	Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaali ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja.
 Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimalne on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal.





8.2 Seaded: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu .



Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .


2. Minutilugeja seadmiseks keerake juhtnuppu.
3. Vajutage nuppu . Taimer alustab kohe pöördloendust.

8.3 Seaded: Küpsetusaeg

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .
3. Küpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu . Taimer alustab kohe pöördloendust.
5. Kui aeg saab otsa, vajutage  ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

8.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse:  ja START.
3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse: --:--  STOP.


5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.


6. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.



7. Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

8.5 Seaded: Uptimer

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.

2. Keerake juhtnuppu, et valida  / Uptimer. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Vajutage nuppu OK.
4. Uptimeri sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnuppu.
5. Vajutage nuppu OK.

8.6 Seaded: Kellaeg

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon  / Kellaeg. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Kella seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu OK.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

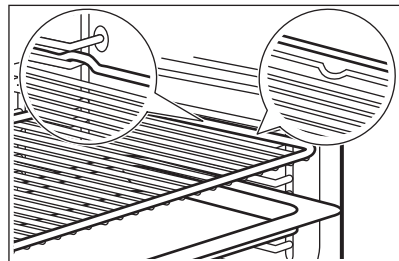
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulilote juhtribade vahele. Veenduge, et riul

puutub vastu ahju sisemuse tagakülge ja jalad on suunatud alla.



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

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

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

10. NÕUANDED JA SOOVITUSED

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.




Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.




Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiasäästunõuandeid“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur

	Lisatarvik
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)





10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud





Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojuse neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga





Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.







		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjureskil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35

		°C		
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögilijad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

		°C			
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm 1)	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm 1)	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm 1)	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60

					
Liivküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40
Liivküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Liivküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45
Röstleib/-sai 1)	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

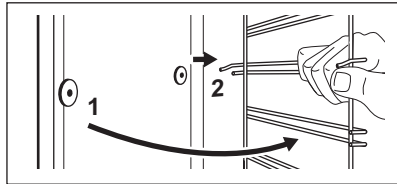
Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriieli tugede esiosa külge sein külgest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külge sein külgest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

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

11.3 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.


ETTEVAATUST!

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


Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

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

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

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

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist , tuletab seade meelde, et peaksite seda pürolüüspuhastamise abil puhastama. Saate meeldetuletus välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt peatükki. „Igapäevane kasutamine“, vahetamine: Seaded.

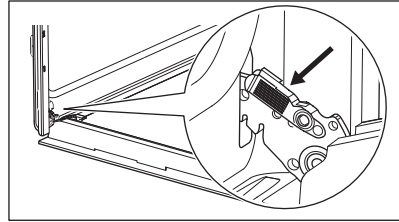
11.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seismised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

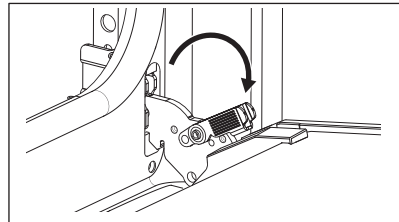
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

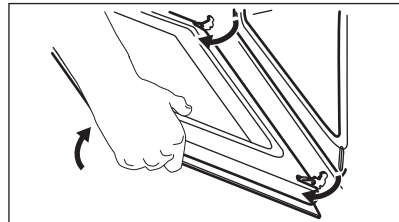
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



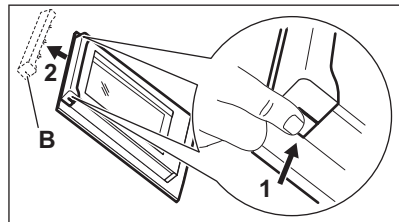
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



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

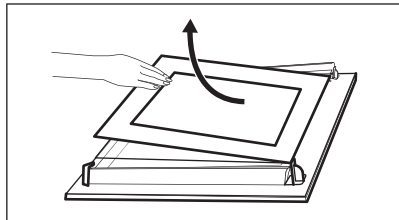


4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseleistu **B** kummatki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu ettepoole.
7. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage

ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

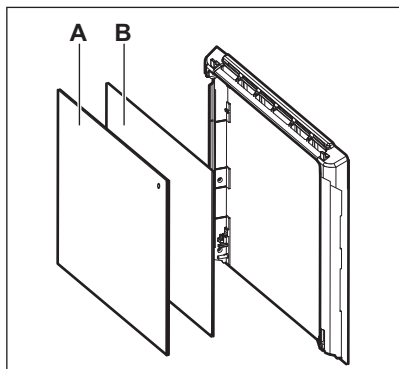


8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

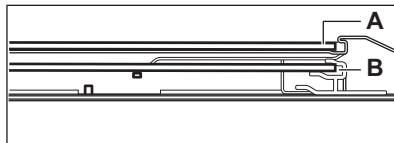
Kui üks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (**A** ja **B**) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



11.6 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

12. TÕRKEOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleem	Kontrollige kui...
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Seadme uks on suletud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on välja lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga - on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Err C3	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
Näidikul kuvatakse 00:00.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.



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

12.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LOF6P16Z 949288033
Energiatõhususe indeks	61.2
Energiatõhususe klass	A++
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükel
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükel

Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	31.1 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
-------------------------------	-------

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min
---	--------

13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne

küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga


Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.


Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoiu.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	24
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	26
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	29
4. VADĪBAS PANELIS.....	29
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	30
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	30
7. PAPILDU FUNKCIJAS.....	35
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	35
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	36
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	37
11. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	39
12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	42
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	43
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	44

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.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiat 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.
- Uzstādiat ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, 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.

- Pārlicinieties, 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: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem

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

- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaiņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm ²)
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;
 - neļaujiet 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 sulām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulās 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.
- Izņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi, jo 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.
- Neizšļakstiet vai neizleļiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītājiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdeģšanās/kīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpuses.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
 - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
 - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.

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, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs 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!

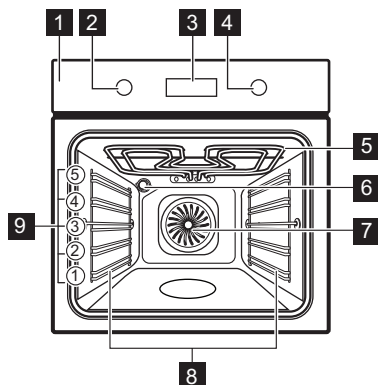
Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- 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. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



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

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirzās 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.

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.

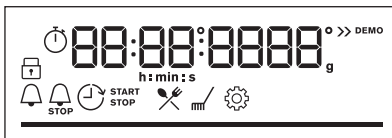


Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Bloķētājs.



Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.






4.3 Displeja indikatori







Displejs ar galvenajām funkcijām.



Ierīce ir bloķēta.

	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsilšana.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.

	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Progresa josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".




5.1 Laika iestatīšana

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

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 uzkaršējiet 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. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

6. IKDIENAS LIETOŠANA

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 karstumu vienmērīgi.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.




Saldēta pārtika


Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu krocketēm 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.

 **Atkausēšana**
Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

 **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.

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

6.4 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.



1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams , , .

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


6.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

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

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


Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi












 Pieejama svara pielāgošana.

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

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	☐ 2; cepamā paplāte 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; cepamais trauks uz restota plaukta
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2-3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	☐ 3; cepamā panna 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; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	☐☐ 2; sautējumiem cepamajā paplātē Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	☐ 3; cepamā paplāte
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	☐☐ 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	☐ 3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	☐☐ 2; cepamais trauks uz restota plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	☐☐ 2; dziļā cepamā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Gaļas rulete	1 kg	☐ 2; restotais plaukts
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	☐ 2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja	-	☐☐ 3; sautējuma trauks uz restotā plaukta
P27	Siera kūka	-	☐ 2; ∅ 28 cm savelkamā veidne uz restotā plaukta
P28	Ābolu kūka	-	☐ 3; cepamā paplāte
P29	Ābolu tarte	-	☐ 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P30	Ābolu pīrāgs	-	☐ 1; ∅ 22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta

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

6.6 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
01	Diennakts laiks	Mainīt
02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta

	lestatījums	Vērtība
04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	ieslēgts / Izslēgts
06	Apgaismojums (lampa)	ieslēgts / Izslēgts
07	Ātrā uzsilšana	ieslēgts / Izslēgts
08	Tīrīšanas atgādinājums	ieslēgts / Izslēgts

	lestatījums	Vērtība
09	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
10	Programmatūras versija	Pārbaude
11	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē


7. PAPILDU FUNKCIJAS


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 , lai ieslēgtu funkciju.

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

 – 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), 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

 Laika atgādinājums	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.
--	--


 Gatavošanas laiks	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
---	--

 Atliktā starta laiks	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 Laika skaitīšana	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 **STOP**.

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

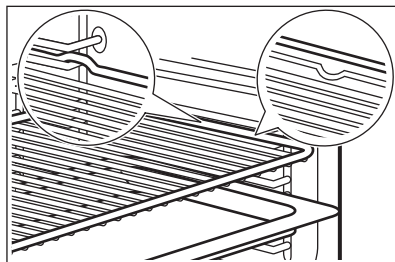


BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

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



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

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem. Pārlicinieties, ka plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpusē aizmugurei un kājiņas vērstas uz leju.

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

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

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

10. IETEIKUMI UN PADOMI

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.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
	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 ramekīni uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvīt kūka 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 ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	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 ¹⁾	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

11. APKOPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

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

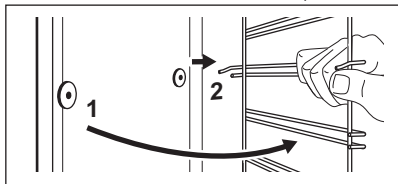
Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet 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. Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

11.3 Pirolītiskā tīrīšana



⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.


⚠ UZMANĪBU!

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


Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

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

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

6. Pagrieziet temperatūras kontrolslēdzi, lai atlasītu tīrīšanas programmu, un nospiediet OK.
7. Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu. Kad sākas tīrīšanas programma, ierīces durvis ir bloķētas un apgaismojums ir izslēgts. Līdz durvju atbloķēšanai displejā redzams .
8. Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.
9. Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu un ūdeni.

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad displejā mirgo  pēc gatavošanas sesijas, ierīce atgādina, ka nepieciešama

pirolītiskā tīrīšana. Jūs varat atgādinājumu izslēgt apakšzvēlnē: lestatījumi. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Nomaīņa: lestatījumi.

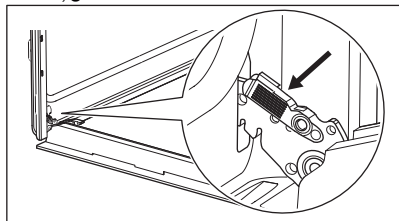
11.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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.

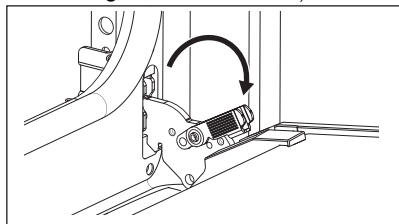
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

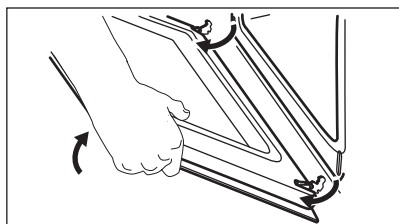
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



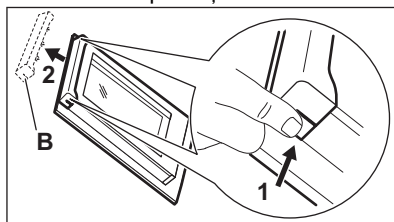
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



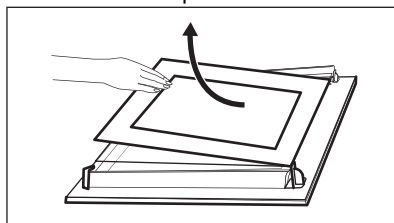
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdīet 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 izslīdētu ārā no balsta pilnībā.

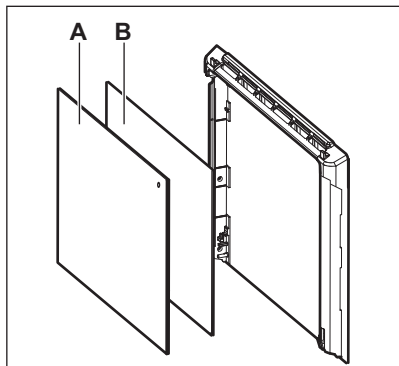


8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

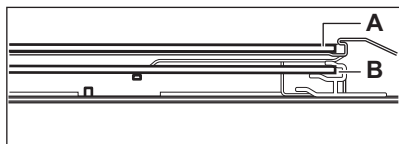
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

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. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

⚠ 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.	ierīces durvis ir aizvērtas.
ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ir aktivizēts Ventilatora kars. ar mitrumu.

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.



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. Nenoņemiet 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	LOF6P16Z 949288033
Energoefektivitātes indekss	61.2
Energoefektivitātes klase	A++
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	31.1 kg

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 vai temperatūra.

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 cepeškrāsnis apgaismojumu


Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsnis 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 mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	45
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	47
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	50
4. VALDYMO SKYDELIS.....	50
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	51
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	51
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	56
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	57
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	58
10. NAUDINGI PATARIMAI.....	58
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	60
12. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	63
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	64
14. APLINKOS APSAUGA.....	65

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 lempuotę 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.
- 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.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

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.
- Įsitikinkite, 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 įgaliojotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų 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. Įsitikinkite, 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 automatinius jungiklius, saugiklius (įsakami 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.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
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 durlės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuzdarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido 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 atsargūs, nes durelės yra 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 Pirolizinis valymas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- [dėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventilacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto

likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:

- pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Piroziliinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

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!

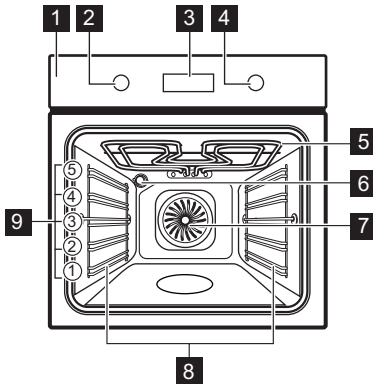
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite 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 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventilatorius
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Vietos lentynoje

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

- Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitrauks.
- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
- 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 laiko mačio funkcijas.



Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: greitas įkaitinimas.



Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lempūtę.

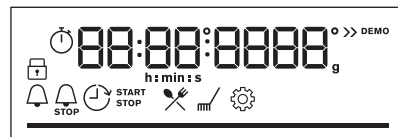


Paspauskite ir palaikykite, kad užrakintumėte.













Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

4.3 Ekranu indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenui: Kepimo vadovas.
	Submenui: Valymas.
	Submenui: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.

	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

5. PRIEŠ NAUDOJANT 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" arba "12:00" (priklauso nuo modelio).

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. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
7. 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 mėsą ir pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



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.



Atitirpinimas

Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.



Drėgnas konvek. kepimas

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. kepimas.



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Turbo grilis

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



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

6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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. kepimas. Rekomendacijas, 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.

Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palaikykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką. Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Ventilatorius gali įsijungti automatiškai.

6.4 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.


6.5 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro konkrečioms 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. Valdymo rankenėle pasirinkite svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite OK.
5. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
6. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
























Submenui: Kepimo vadovas

Paiškinimas	
	Galima svorio korekcija.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkai- tinkite.

Paiškinimas	
	Lentynėlės lygis. Žr. skyrių „Gaminio aprašy- mas“.

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; kepimo skarda 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 vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekošas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pri- dėti 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; kepimo skarda 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; kepimo skarda 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 vielinės lentynėlės Įpilkite skysčio. Uždengtas kepsnys.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	 2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant kepimo skardos Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	  2; troškinio indas ant kepimo padėklo Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	 3; kepimo skarda
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Mėsa kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	 3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	2 - 3 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Įdėkite mėšą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	  2; gili keptuvė Įdėkite mėšą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	 2; vielinė lentynėlė
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	 2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
P28	Obuolių pyragas	-	 3; kepimo skarda

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P29 obuolių tortas	-	2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P30 obuolių pyragas	-	1; 22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P31 šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	3; gili keptuvė
P32 keksiukai	-	3; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
P33 Pyragas su priedais	-	2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P34 Keptos bulvės	1 kg	2; kepimo skarda Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
P35 Keptos bulvytės	1 kg	3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36 Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
P37 Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	3; kepimo skarda
P38 Šaldytos bulvytės	0.75 kg	3; kepimo skarda
P39 Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	2; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P40 Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41 Šviežia pica, plona	-	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P42 Šviežia pica, stora	-	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P43 Pyragas „Quiche“	-	2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P44 Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona	0.8 kg	2; kepimo skarda su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45 Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės

6.6 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.

Submenui: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
01 Paros laikas	Pakeisti
02 Ekrano ryškumas	1 - 5
03 Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04 Išpėjamo signalo garsas	1 - 4
05 Laikmatis	Ijungti / išjungti

Nustatymai	Reikšmė
06 Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
07 Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
08 Priminimas apie valymą	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 , kad įjungtumėte funkciją.

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

 – 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
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, 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

 Laikmatis	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.
 Kepimo laikas	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 Atidėto paleidimo laikas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 Laikmatis	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.

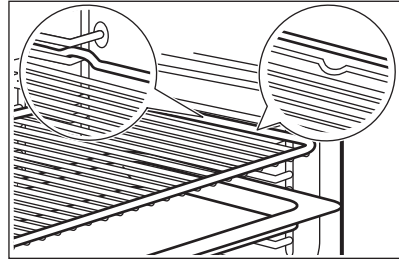
9.1 Priedų naudojimas

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



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

Įstatykite priedą (vielinę lentynėlę / padėklą) tarp lentynos atramos kreipiamųjų strypų. Pasirūpinkite, kad lentynėlė pasiektų orkaitės galą, o kojelės būtų apačioje.



Jei jūsų skarda yra nuolydis, jis turi būti orkaitės gale.

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

Jei naudojate padėklą su skylėmis, padėkite padėklą / keptuvę po juo, kad surinktumėte lašančius skysčius.

10. NAUDINGI 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 geriausius rezultatus.

		°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
Suflė, 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

		°C		
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.

				°C	
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 ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	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 ¹⁾	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5

¹⁾ 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.
- 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 nusauskite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

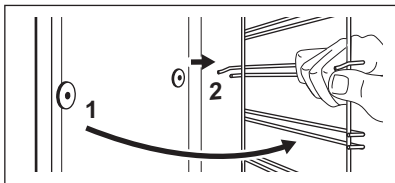
Priedai

- 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. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka. Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

11.3 Pirologinis valymas



⚠ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.


⚠ DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.


Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
4. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte , ir paspauskite OK.

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

6. Valdymo rankenėle pasirinkite valymo programą ir paspauskite OK.
7. Valymui pradėti paspauskite OK. Prasidėjus valymo programai prietaiso durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Kol durelės liks užrakintos, ekrane matysite .
8. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
9. Palaukite, kol prietaisas atvės ir durelės atsidayos. Orkaitės vidų valykite suvilgyta švelnia šluoste.

11.4 Priminimas apie valymą

Kai pasibaigus maisto ruošimo ciklui ekrane pastebėsite mirksintį indikatorį , laikas atlikti pirolizinį valymą. Šį prerinimą galite išjungti pagalbiniame meniu: Nustatymai. Žr.

skyrių „Kasdienis naudojimas“, skirsnį „Keitimas“: Nustatymai.

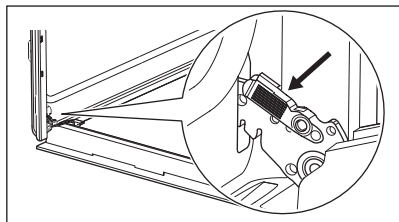
11.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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“.

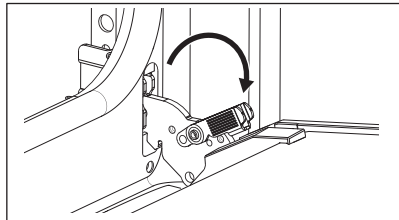
⚠ DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

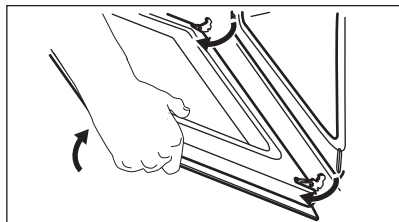
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.

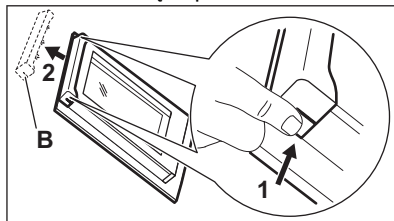


3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.

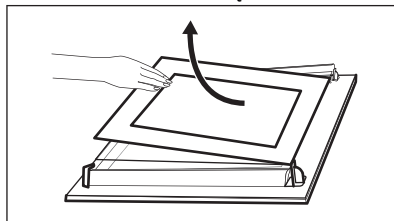


4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.

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. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

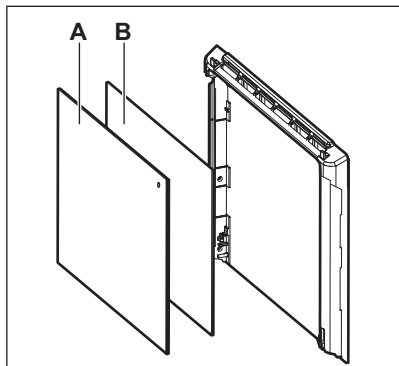


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

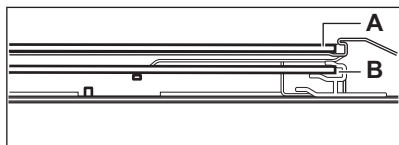
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

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 Lempučių keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lempučių gali būti karšta.

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

⚠ DĖMESIO

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

Galinė lempučių

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

12. GEDIMŲ 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.	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lempučių išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lempučių neveikia.	Perdegę lempučių.
Err C3	Prietaiso dūrelės uždarytos ir nesulaužytas dūrelių užraktas.
Err F102	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Err F102	Dūrelių užraktas nesugadintas.

Trikitis

Ekrane matysite 00:00.

Patikrinkite:

Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.



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	LOF6P16Z 949288033
Energijos efektyvumo rodyklė	61.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integuotoji orkaitė
Masė	31.1 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir gri-liai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

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 drelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durių. Durių 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.

Kai išjungsite prietaisą, ekrane matysite nurodytą liekamąjį karštį arba temperatūrą.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

701130855-A-132025



CE