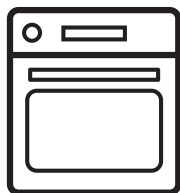




Electrolux



electrolux.com/register



COD8H39Z

LV Lietošanas instrukcija | **Cepeškrāsns**

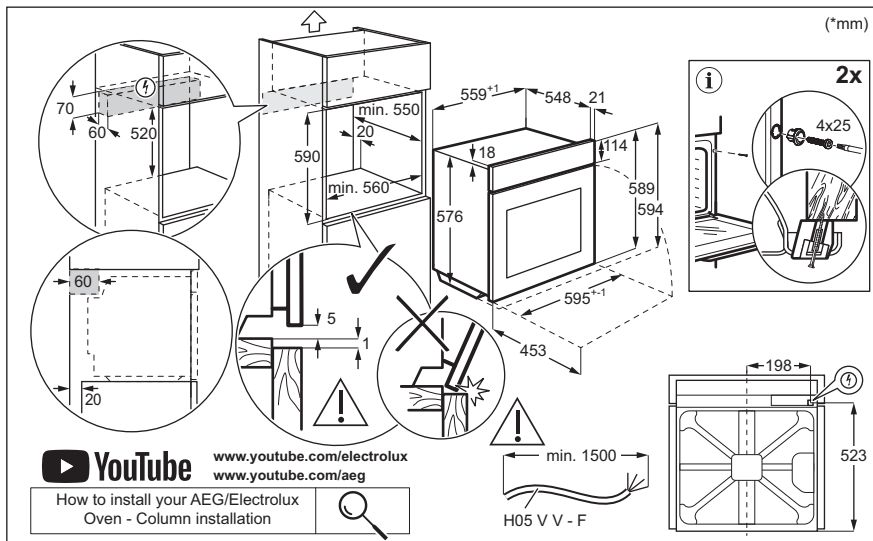
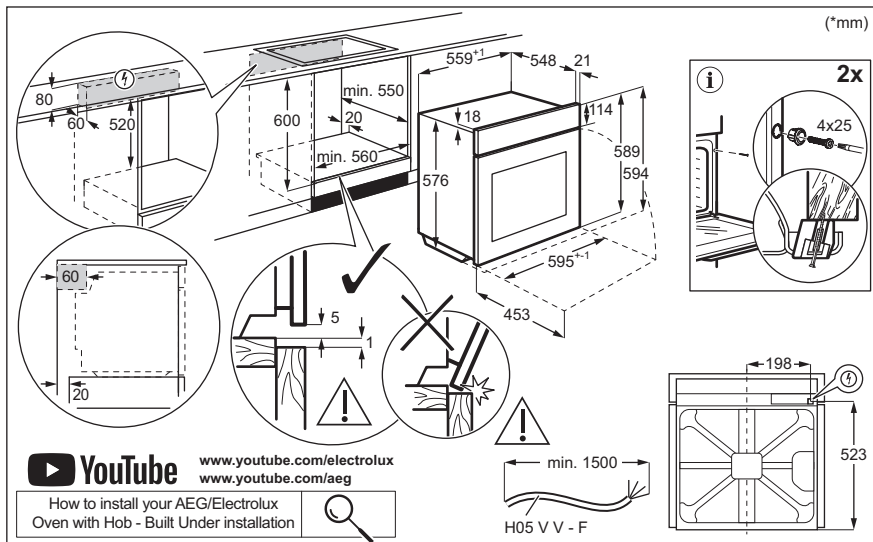
3

LT Naudojimo instrukcija | **Orkaitė**

23



UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	8
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	9
7. PAPILDU FUNKCIJAS.....	12
8. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	13
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	13
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	15
11. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	17
12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	19
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	21
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	22

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 pārļiecinieties, 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 cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet 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.
- Nevelciat ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

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

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaiņai Eiropā piemēro- tie 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 (mm²)
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.
- Pārliedzieties, 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 atvērtai 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 emailas 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.
- Emailas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliedzieties, 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.

2.5 Iekšējais apgaismojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezervē 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.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifiku spuldzes.

2.6 Serviss

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

2.7 Utilizācija

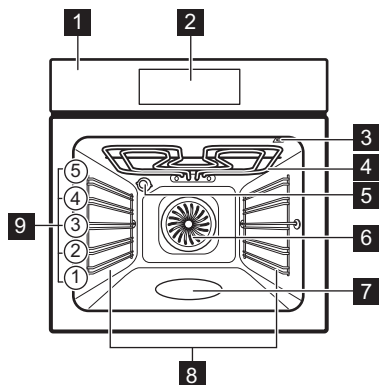
⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

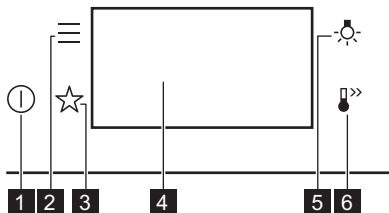
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Termozondes kontaktlīdziņa
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Plauktu līmeņi

4. VADĪBAS PANELIS

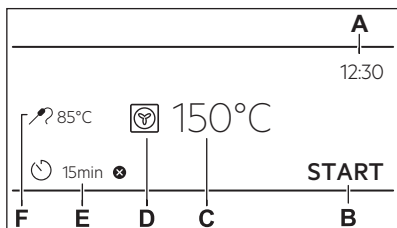
4.1 Vadības paneļa pārskats



1	Ieslēgt / Izslēgt	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne	Norāda ierīces iespējas un iestatījumu funkcijas.
3	Biežāk lietotie	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

4.2 Displejs

Displejs ar galveno funkciju kopu.



- A. Diennakts laiks
- B. SĀKT / PĀRTRAUKT
- C. Temperatūra
- D. Karsēšanas funkcijas
- E. Taimers
- F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori

OK	Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.
<	Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.
↶	Pēdējās darbības atcelšana.
⏻	Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
🔔	Skaņas signāla funkcija ir aktivizēta.
🛑 STOP	Skaņas signāla un gatavošanas apturēšanas funkcija ir aktivizēta.
🔊	Aktivizēts tikai uznirstošais ziņojums.
🕒	funkcija Atliktais starts.
✖	Iestatījuma atcelšana.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

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

STANDARTS



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

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



Karsēšana ar ventilatoru

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



Saldēta pārtika

Lieliekie piemērots risinājums gataviem ēdieniem (piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītajām pankūciņām).



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Picas funkcija

Piemērots risinājums picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.



Apakškarsēšana

Izvēlieties šo funkciju pēc gatavošanas procesa, lai nedaudz vairāk nepieciešamības gadījumā apbrūninātu ēdienu apakšpusē. Izmantojiet zemāko plaukta līmeni.



Maizes cepšana

Maizes cepšanai.



Mīklas raudzēšana

Rauga mīklas paātrināta uzraudzēšana. Aplūpiet mīklas virspusi, lai tā neizžūtu.



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

SPECIĀLIE



Konservēšana

Dārzenu un augļu konservēšanai novietojiet izmantojamās burciņas uz cepamās paplātes, kuras piepildīta ar ūdeni, izmantojiet vienāda izmēra karstumizturīgas burciņas ar korķkoka aizbīdņiem vai uzskrūvējamiem vākiem. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.

	Žāvēšana Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai. Lai mitrajam gaisam ļautu izkļūt ārā un augļi un varētu izžūt ātrāk, ieteicams ik pa laikam žāvēšanas procesa laikā atvērt cepeškrāsns durvis.
	Trauku uzsildīšana Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
	Atkausēšana Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
	Sacepums Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu gatavošana un apbrīnāšana.
	Lēnā gatavošana Zemas temperatūras gatavošanas process. Lielisks risinājums izsmalcinātiem ēdieniem (piem., liellopa, teļa vai jēra gaļai).
	Siltuma uzturēšana Ēdiena uzturēšana siltumā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus.
	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 jauču var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS

	SteamBake / Tīrīšana ar ūdeni Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par turpmāko. Tīrīšana ar ūdeni.
---	---

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. Ieslēdziet ierīci. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija un temperatūra.
2. Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.
3. Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet OK.
4. Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK.
5. Nospiediet START.
Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana, Temperatūras sensors".
6. STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
7. Izslēdziet ierīci.

6.4 Iestatījums: SteamBake - Gatavošana ar tvaiku

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.

2. Piepildiet tilpnes padziļinājumu ar krāna ūdeni.



- Tilpnes padziļinājuma maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.
3. Ieslēdziet ierīci.
4. Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju un nospiediet OK.
5. Iestatiet temperatūru un nospiediet OK.
6. Iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
7. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
8. Kad gatavošana beigusies, izslēdziet ierīci.
9. Kad ierīce ir auksta, noslaukiet atlikušo ūdeni no tilpnes padziļinājuma ar mīkstu drāniņu.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

6.5 Izvēlne

Nospiediet **≡**, lai atvērtu izvēlni.

Izvēlnes elements		Apraksts
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Biezāk lietotie		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Parāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Apraksts
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

6.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē sastāv no papildu funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Katrs

ēdiens šajā apakšizvēlnē ir paredzēts ar piemērotu iestatījumu. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidēji
- Labi izcepts

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Nospiediet . Ievadiet Gatavošanas palīgs.
4. Atlasiet ēdiena vai ēdiena veidu.
5. Ievietojiet ēdiena ierīcē un nospiediet START.

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

7. PAPILDU FUNKCIJAS

7.1 Biežāk lietotie ☆

Jūs varat saglabāt 3 savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju un gatavošanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. Nospiediet .
4. Atlasiet Biežāk lietotie / Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Biežāk lietotie.
6. Nospiediet OK.

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

7.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. ☆,  — nospiediet vienlaikus, lai aktivizētu funkciju.

☆,  — nospiediet vienlaikus, lai izslēgtu funkciju.

7.3 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Izvēlieties Iespējas / Bērnu drošības funkcija.

4. Nospiediet koda burtus alfabētiskā secībā.

Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. Kad šī funkcija ir aktivizēta, iespējams piekļūt: Taimers un pieejams apgaismojums.

Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

7.4 Automātiskā izslēgšanās

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

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

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

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

7.5 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 Pulksteņa funkciju apraksts

Funkcija	Apraksts
Taimers	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat iestatīt, kas notiks, kad laiks paies, iestatot vēlamu: Darbības beigās.
Darbības beigās	Skaņas signāls: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta. Skaņas signāls un pārtraukt gatavot: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. Tikai Pop up ziņojums: beidzoties iestatītajam laikam, displejā parādās ziņojums. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Lai palielinātu gatavošanas laiku.
Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat ieslēgt un izslēgt funkciju. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.

8.2 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Nospiediet OK.

8.3 Iestatījums: Taimers

1. Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet laiku.

Jūs varat izvēlēties darbības beigās, nospiežot ● ● ●.

4. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns. Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju. Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1min**.

8.4 Iestatījums: Atliktais starts

1. Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet gatavošanas laiku.
4. Nospiediet ● ● ●.
5. Nospiediet Atliktais starts.
6. Atlasiet vēlamu sākuma laiku.
7. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet ● ● ●.
3. Nospiediet Laika skaitīšana.
4. Pavelciet vai nospiediet , lai apskatītu gatavošanas laiku galvenajā ekrānā.
5. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

8.6 Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Nospiediet .
2. Iestatiet taimera vērtību.
3. Nospiediet OK.

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

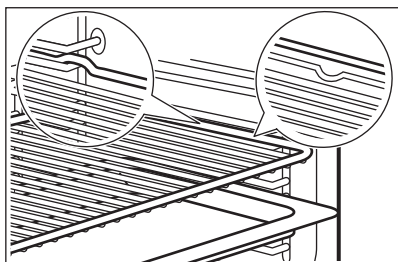
9.1 Papildpiederumu ievietošana

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 sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem. Pārļiecinieties, 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, pārļiecinieties, ka tas ir vērsts pret jums.

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

9.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz 25 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.

-  – ēdiena iekšējo temperatūru. Ieteikumi:

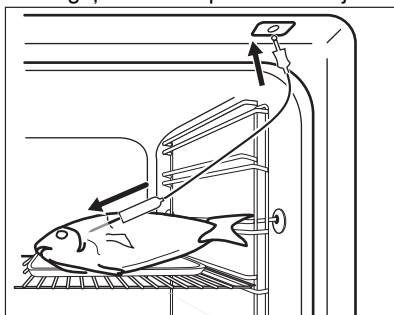
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā. Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produktu daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

Gatavošana ar: Termozonde

BRĪDINĀJUMS!

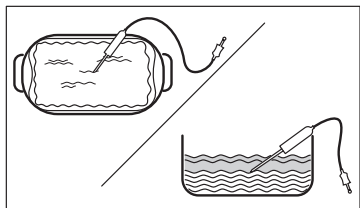
Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

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



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalsītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".
Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.
5.  - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. ● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
 - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.

- Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
7. Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
 8. Nospiediet START.
 9. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
 10. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

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 "Energoefektivitāte".

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra

	Papildpiederums
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

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

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā pannā	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini 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 pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	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
Biskvīt kūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvīt kūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvīt kūka 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 iemērcta siltā

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

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

Lietošana ikdienā

- Izīrīet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tādu 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. Neuzglabāiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

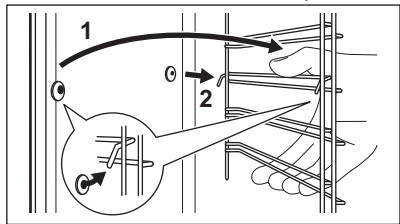
Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta 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 izīrītu 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. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

11.3 Tīrīšana ar ūdeni

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

1. Ielejiet tīrīšanas gofrējumā ūdeni: 200 ml.
 2. Iestatiet funkciju .
 3. Iestatiet 90 °C temperatūru.
- Ilgums:** 30 min.
4. Izslēdziet ierīci.
 5. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

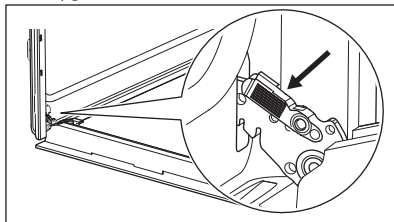
11.4 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

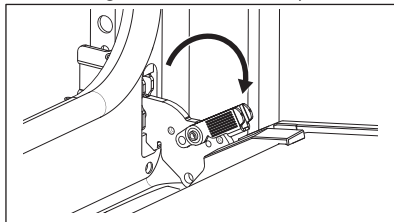
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

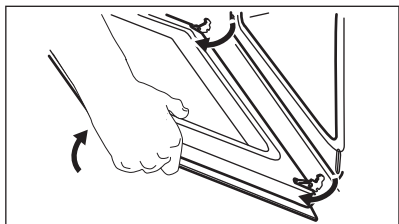
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



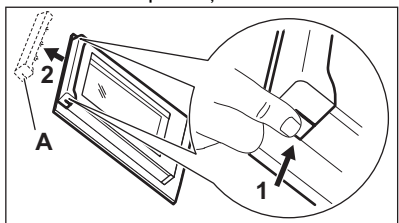
2. Paceliet un velciet aizslēgu uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



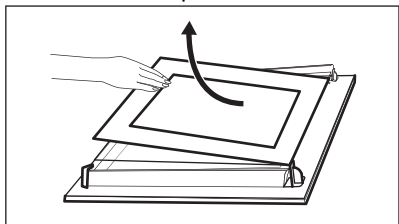
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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



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



12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

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

Apdrukātajai zonai ir jābūt vērstai pret durvju iekšpusi (vērstai pret cepeškrāsns iekšpusi).

11.5 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. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

12.1 Kā rīkoties, ja...

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.
Ierīce neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts. Lai iestatītu pulksteni, skatiet Pulksteņa funkcijas. Durvis nav pareizi aizvērtas. Izdedzis drošinātājs. Pārļiecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
Apgaismojums ir izslēgts.	Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Papildinformāciju skatiet Apkope un tīrīšana.
 Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.	
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

12.2 Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Turpmāk sniegtajā tabulā norādīta informācija par dažām iespējamām problēmām.

Kods un apraksts	Risinājums
F102 — durvis nav pilnībā aizvērtas vai durvju bloķētājs ir bojāts. 1). 2)	Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārļiecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

1) Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota

2) Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

12.3 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.):

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	COD8H39Z 949289500
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	30.7 kg

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

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

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0.8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

13.3 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

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

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

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

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

Gatavošana ar ventilatoru
Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums
Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

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

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums vai temperatūra.

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar 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.....	23
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	25
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	28
4. VALDYMO SKYDELIS.....	28
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	29
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	29
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	32
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	33
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	34
10. NAUDINGI PATARIMAI.....	35
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	38
12. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	40
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	41
14. APLINKOS APSAUGA.....	42

1. SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- 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 įgaliojasis 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 elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklinės durelių plokštės 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 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.

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas

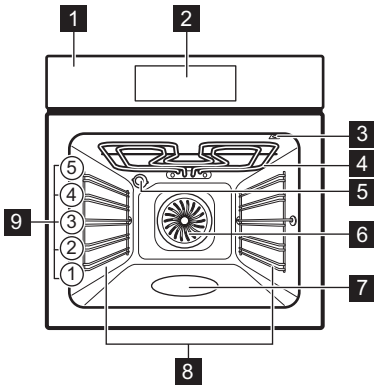
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

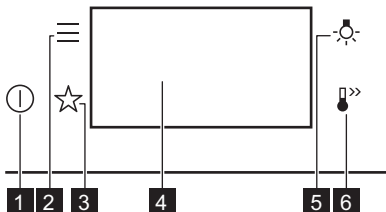
3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lempuė
- 6 Ventiliatorius
- 7 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Vietos lentynoje

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Valdymo skydelio apžvalga

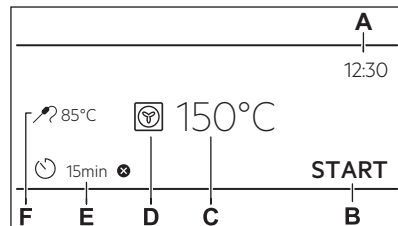


1	Įjungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu	Atsivers parinkčių ir nustatymo funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lempuės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.

- 6 Greitas įkaitinimas Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

4.2 Ekranas

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.



- A. Paros laikas
- B. PRADĖTI / SUSTABDYMAS
- C. Temperatūra
- D. Kaitinimo funkcijos
- E. Laikmatis
- F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Ekranų indikatoriai

-  Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.
-  Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.
-  Panaikinti paskutinį veiksmą.
-  Parinkti įjungti ir išjungti.
-  Įspėjamojo garsinio signalo funkcija išjungta.

Ekranų indikatoriai

-  Įspėjamojo garsinio signalo ir maisto ruošimo ciklo išjungimo funkcija įjungta.
-  Įjungta tik pranešimo funkcija.
-  Atidėtas paleidimas funkcija.
-  Atšaukti nustatymą.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

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

STANDARTINĖS



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Terminis kepin tuvas

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



Karšto oro srautas

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

	Šaldytas maistas Tobulai tiks pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar rytietiškiems suktinukams.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Picos programa Geriausiai tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.
	Apatinis kaitinimas Šią funkciją rinkitės baigę gaminti maistą, kad prireikus labiau apskrudintumėte jo apačią. Skardą statykite žemiausioje padėtyje.
	Duona Duonai kepti.
	Tešlos kildinimas Paspirtinti mielinės tešlos kildinimą. Uždenkite tešlos paviršių, kad nesudžiūtų.



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

SPECIALIOS FUNKCIJOS

	Konservavimas Konservuodami daržoves ir vaisius sudėkite konservavimo stiklainius į vandens pripildytą keptimo skardą. Naudokite karščiui atsparius stiklainius su to paties dydžio užspaudžiamais arba užsukamais dangteliais. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.
	Džiovinimas Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. Džiovinant rekomenduojama retkarčiais atidaryti orkaitės dureles, kad galėtų pasišalinti drėgmės prisotintas oras ir vaisiai geriau išdžiūtų.
	Lėkščių pašildymas Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
	Atitirpinimas Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.



Apkepimas

Patiekalams, tokiems kaip lazanija ar bulvių plokštainis. Apkepams ruošti ir skrudinti.



Kepimas žemoje temperatūroje

Maisto gaminimas žemoje temperatūroje. Puikiai tinka subtiliems patiekalams ruošti (pvz., jautienai, veršienai ar ašienai).



Šilumos palaikymas

Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.



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.

GARAI



SteamBake / Valymas vandeniui

Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir trašką plutele. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.

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

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.

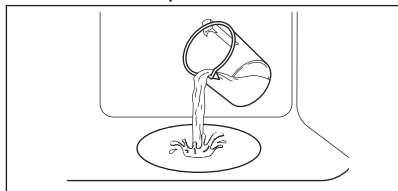
Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Rekomendacijas, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymo patarimai“.

6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite prietaisą. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
 2. Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.
 3. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite OK.
 4. Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.
 5. Paspauskite START.
- Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada prieš maisto ruošimą ar jo metu. Žr. „Priedų naudojimas“ – „Maisto termometras“.
6. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.
 7. Išjunkite prietaisą.

6.4 Nustatymas: SteamBake - Maisto ruošimas garuose

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo



Didžiausia įdubos talpa – 250 ml. Kai gaminate maistą ar kai orkaitę įkaitusi nebandykite papildyti vandeniui skirtos įdubos.

3. Įjunkite prietaisą.
4. Nustatykite kaitinimo garuose funkciją ir paspauskite OK.
5. Nustatykite temperatūrą ir paspauskite OK.
6. Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.
7. Įdėkite maistą į prietaisą.
8. Baigę gaminti maistą, orkaitę išjunkite.
9. Kai prietaisas atvėsta, minkšta šluoste pašalinkite likusį vandenį iš erdmės įdubos.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!

6.5 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte meniu.

Meniu elementas		Aprašymas
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Nustatymai		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Serviso duomenys	Rodo programinės įrangos versiją ir konfigūraciją.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lemputę.
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parinka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.

Papildomas meniu	Aprašymas
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. ① funkcijos signalų išjungti negalima.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

Serviso duomenys

Papildomas meniu	Aprašymas
Demonstracinis režimas	Aktyvinimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

6.6 Nustatymas: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro specialiai konkretiems patiekalams sukurtą

papildomų funkcijų ir programų rinkinys. Kiekvienam patiekalui šiame antriniame meniu yra atliktas atitinkamas nustatymas. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Paspauskite . Įveskite Kepimo vadovas.
4. Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5. Sudėkite maistą į prietaisą ir paspauskite START.

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

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Mėgstamiausios ☆

Galite išsaugoti iki 3 dažniausiai naudojamų nustatymų, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją ir maisto gaminimo trukmę.

1. Įjunkite prietaisą.
 2. Pasirinkite norimą nuostatą.
 3. Paspauskite .
 4. Pasirinkite: Mėgstamiausios / Išsaugoti esamus nustatymus.
 5. Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios.
 6. Paspauskite OK.
-  – paspauskite nuostatai atkurti.
-  – paspauskite nuostatai atšaukti.

7.2 Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

1. Įjunkite prietaisą.
 2. Pasirinkite kaitinimo funkciją.
 3. ☆,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
- ☆,  – paspauskite vienu metu, kad išjungtumėte funkciją.

7.3 Užraktas nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Pasirinkite Nustatymai / Užraktas nuo vaikų.

4. Įveskite kodo raidės abėcėlės tvarka. Užraktas nuo vaikų – įjungta. Kartu su šia funkcija atsiranda galimybė naudoti Laikmatis ir apšvietimą.

Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raidės abėcėlės tvarka.

7.4 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

 (°C)	 (val)
250 - maks.	3

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga.

7.5 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 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Funkcija	Aprašymas
Laikmatis	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Galite pasirinkti, kas įvyks pasibaigus ciklui: Nutraukti veiksmą.
Nutraukti veiksmą	Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – laikui pasibaigus išgirsite signalą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas. Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs. Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane pamatysite pranešimą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Maisto gaminimo trukmei pratęsti.

Funkcija	Aprašymas
Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Funkciją galite įjungti ir išjungti. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.

8.2 Nustatymas: Paros laikas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite: Paros laikas.
3. Nustatykite laiką.
4. Paspauskite OK.

8.3 Nustatymas: Laikmatis

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2. Paspauskite .
3. Nustatykite laiką.
Baigiamąjį veiksmą galite pasirinkti paspaudę ● ● ● .
4. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.
Jei reikia, iki maisto gaminimo ciklo pabaigos likus 10 % viso laiko galite jį pratęsti. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Norėdami pratęsti maisto gaminimo trukmę, paspauskite **+1min**.

8.4 Nustatymas: Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite .
3. Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4. Paspauskite **••••**.
5. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6. Pasirinkite pageidaujamą pradžios laiką.
7. Paspauskite **OK**. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

8.5 Nustatymas: Laikmatis

1. Paspauskite .

2. Paspauskite **••••**.
3. Paspauskite: Laikmatis.

4. Paslinkite arba paspauskite , kad pagrindiniame ekrane būtų rodomas veikimo laikas.
5. Paspauskite **OK**. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

8.6 Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

1. Paspauskite .
2. Nustatykite laikmačio rodmenį.
3. Paspauskite **OK**.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

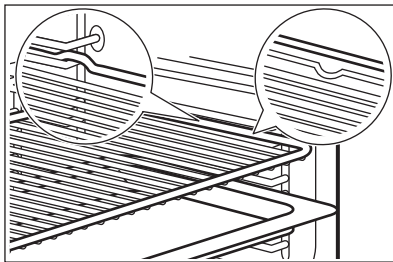
9.1 Priedų naudojimas

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



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

Įstatykite priedą (vieleinę 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 naudojote padėklą su skylėmis, padėkite padėklą / keptuvę po juo, kad surinktumėte lašančius skysčius.

9.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- $^{\circ}\text{C}$ – temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25°C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.
-  – maisto vidaus temperatūra.

Rekomendacijos:

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

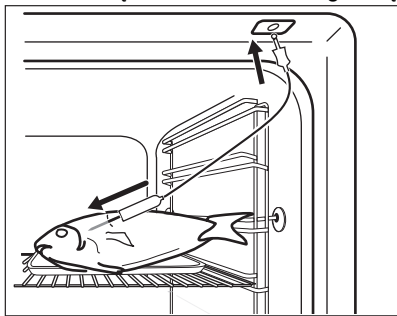
Prietaisas apskaičiuoja apytikrį maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, kaitinimo funkcijos ir temperatūros.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

ĮSPĖJIMAS!

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

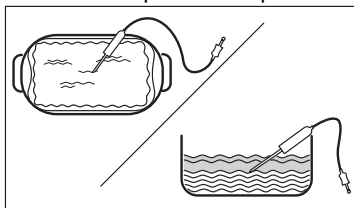
1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą: **Mėsą, paukštieną ar žuvis**
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausią mėsos arba žuvies gabalą.



Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Gaminimo metu maisto

termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į keptimo indą briauną. Maisto termometro galas neturi liesti keptimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.
Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.
5.  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą keptimo temperatūrą.
6. ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
 - Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
 - Įspėjamasis signalas ir keptimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą keptimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir kepimas baigsis.
7. Pasirinkite ir kelis kartus paspauskite OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį langą.
8. Paspauskite START.
9. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
10. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

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
Biskvitis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainiai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	175	3	25 - 30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
Biskvitis 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

		°C		
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
Tartelėtės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	4	25 - 30

10.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lėntynėlė	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lėntynėlė	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lėntynėlė	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lėntynėlė	2	160	40 - 50

					
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutiniskaitinimas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis ¹⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė	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. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusauskite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto

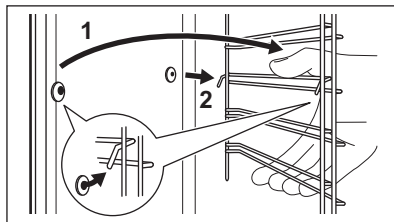
vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.

- 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 Valymas vandeniu

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

1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml.
2. Nustatykite funkciją .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
- Trukmė:** 30 min.
4. Išjunkite prietaisą.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Nusausinkite orkaitės vidų minkšta šluoste.

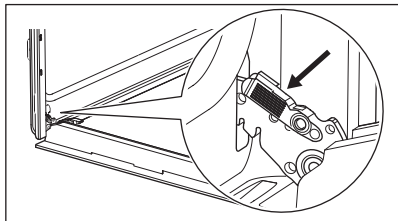
11.4 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

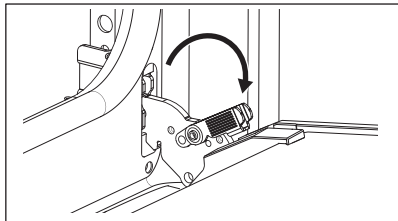
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

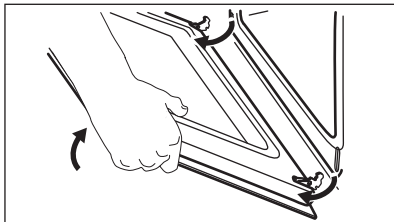
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



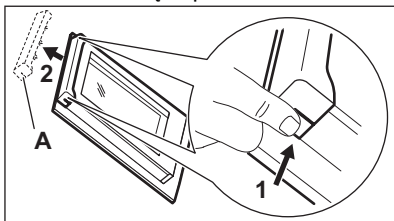
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



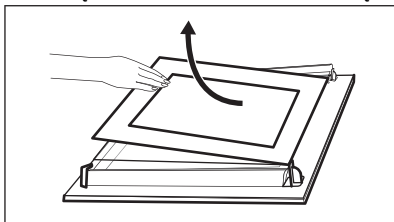
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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



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



8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo dalis ir orkaitės dureles. Pasirūpinkite, kad stiklo dalis atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą. Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų (į orkaitės vidų).

11.5 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...

Problemų apibūdinimas	Priežastys ir problemų šalinimo priemonės
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaišta.	Nenustatytas laikrodis. Norėdami nustatyti laikrodį, žr. Laikrodžio funkcijos. Nevisiškai uždarytos durelės. Perdegę saugiklis. Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Užraktas nuo vaikų – įjungta.
Lempučių išjungta.	Perdegę lempučių. Pakeiskite lempučių. Daugiau informacijos žr. Valymas ir priežiūra.
 Atjungus maitinimą valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.	
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

12.2 Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Galimų gedimų sąrašą rasite toliau pateiktoje lentelėje.

Kodas ir aprašas	Veiksmai
F102 – durelės nėra visiškai uždarytos arba sulaužytas durelių užraktas. ¹⁾	Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

¹⁾ Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistēmė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

12.3 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 ženklinimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	COD8H39Z 949289500
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	30.7 kg

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

Energijos sąnaudos budėjimo režimu

0.8 W

Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

20 min

13.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

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

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

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

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

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

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

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 susisieki su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.



