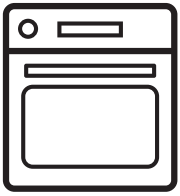
Electrolux

electrolux.com/register



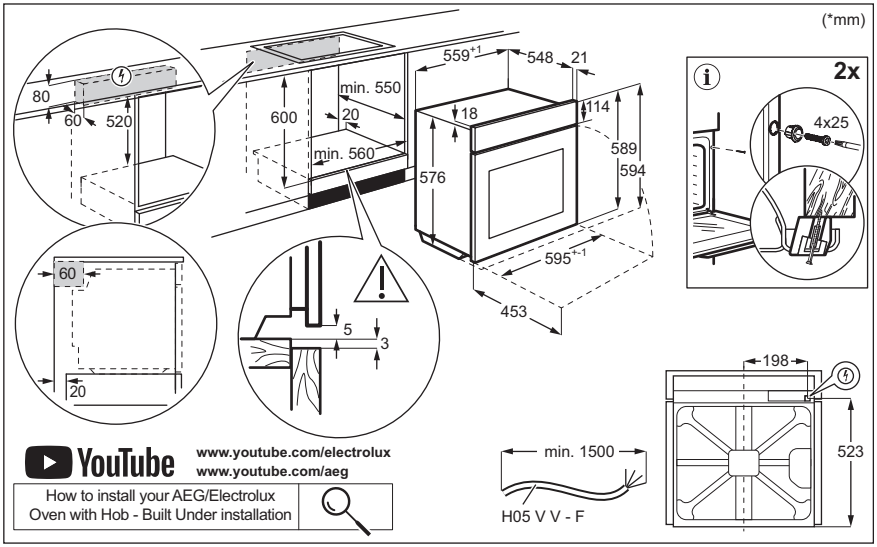
**EOD3H70X**

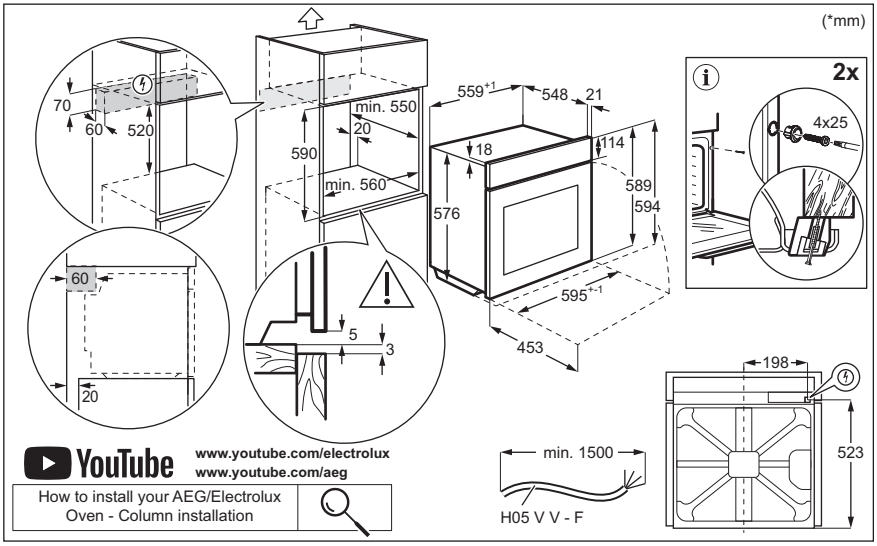

**ET** Kasutusjuhend | **Ahi** **3**

**LV** Lietošanas instrukcija | **Cepeškrāsns** **18**

**LT** Naudojimo instrukcija | **Orkaitė** **34**

# PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



**Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.**



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
**www.electrolux.com/support**

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD


**1.** OHUTUSINFO....3
**2.** OHUTUSJUHISED....5
**3.** TOOTE KIRJELDUS....7
**4.** JUHTPANEEL....8
**5.** ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST....8
**6.** IGAPÄEVANE KASUTAMINE....9
**7.** LISAFUNKTSIOONID....10
**8.** KELLA FUNKTSIOONID....10
**9.** LISATARVIKUTE KASUTAMINE....11
**10.** VIHJEID JA NÄPUNÄITEID....11
**11.** PUHASTUS JA HOOLDUS....13
**12.** VEAOTSING....15
**13.** ENERGIATÕHUSUS....16
**14.** JÄÄTMEKÄITLUS....17


# 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, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega 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 järelvalveta 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.
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## **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 elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja 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.
- 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 ventilatsiooniavad 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.

- Emailkihi 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.
- 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 Puhastus ja hooldus

**⚠ HOIATUS!**

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.

- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks 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 Sisevalgustus

**⚠ HOIATUS!**

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete 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 .

### 2.6 Hooldus

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

### 2.7 Kõrvaldamine

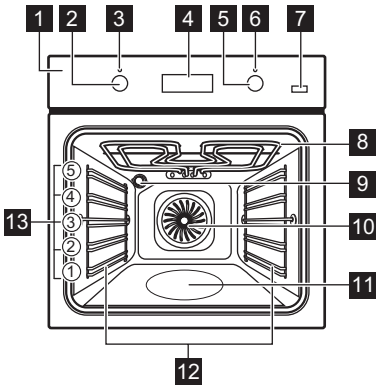
**⚠ HOIATUS!**

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 Toite tuli/sümbol
4 Ekraan
5 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
6 Temperatuuri indikaator/sümbol
7 Lisaaur
8 Kuumutuselement
9 Lamp
10 Ventilaator
11 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
12 Riiulitugi, eemaldatav
13 Riiuli asendid

### 3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
  Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Väga sügav pann**
  Moussaka valmistamiseks.
- **Teleskoopsiinid**
  Küpsetusplaatide ja traatresti hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

# 4. JUHTPANEEL

## 4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

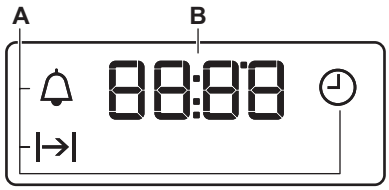
1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse [0].

## 4.2 Sensorväljad/nupud

| | |
|---|---|
| — | Kellaaja valimiseks. |
| ⏲ | Kella funktsiooni määramiseks. |
| + | Kellaaja valimiseks. |
| | Funktsiooni Pöördõhk PLUSS sisse ja väl- ja lülitamiseks. |

## 4.3 Ekraan




**A.** Kella funktsioonid
**B.** Taimer

# 5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

**⚠ HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: **"12:00"**.

1. +, — – vajutage aja seadmiseks.
2. ⏲ - vajutage selle kinnitamiseks või seatud kellaaeg salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.

## 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 restitoed.
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 ahjuriiulitoed tagasi oma kohale.

# 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Kuumutusfunktsioonide

| | |
|---|---|
| | **Sisevalgustus**<br>Valgusti sisselülitamiseks. |
| | **Niiske küpsetus pöördõhuga**<br>Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga. |
| | **Pöördõhk / True Fan Cooking PLUS / Vesipuhastus**<br>Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses. / Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks.<br>Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta. Vesipuhastamine. |
| | **Tavapärane küpsetamine**<br>Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |
| | **Alumine kuumutus**<br>Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
| | **Kiirgrill**<br>Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
| | **Turbogrill**<br>Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riiulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks. |
| | **Pitsa funktsioon**<br>Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist. |
| | **Sulatamine**<br>Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest. |

## 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.

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

## 6.3 Kuumutusfunktsiooni seadmine

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
3. Pärast toiduvalmistamise lõppu keerake nupud ahju väljalülitamiseks väljas asendisse.

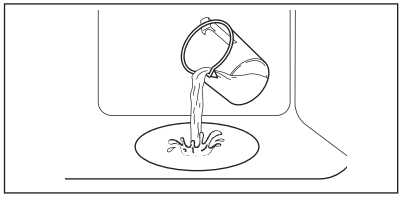
## 6.4 Funktsiooni seadmine: True Fan Cooking PLUS

See funktsioon tõstab küpsetamise ajal niiskuse taset.

**⚠ HOIATUS!**

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.



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

3. Valige funktsioon: .
4. Vajutage nuppu: Plus Steam .
See töötab ainult funktsiooniga: True Fan Cooking PLUS. Indikaator lülitub sisse.
5. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
6. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
7. Asetage toiduained ahju. Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.
8. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.
9. Vajutage Plus Steam .
Indikaator kustub.
10. Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.
11. Veenduge, et seade on külm. Eemaldage ahju süvendist järelejäänud vesi.

# 7. LISAFUNKTSIOONID

## 7.1 Jahutusventilaator

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

## 7.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

# 8. KELLA FUNKTSIOONID

## 8.1 Kellafunktsioonide tabel

| | |
|---|---|
| | **Kellaaeg**<br>Kellaaja seadmiseks muutmiseks või kontrollimiseks. |
| \|→\| | **Kestus**<br>Ahju töötamiskestuse seadmiseks. |
| | **Minutilugeja**<br>Pöördloenduse seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. Saate seada seda funktsiooni igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud. |

## 8.2 Seaded: Kellaaeg

1. – vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks. - vilgub.
2. +, — – vajutage aja seadmiseks.

Umbes 5 s pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

- vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud. +, — - vajutage aja seadmiseks.

## 8.3 Seaded: Kestus

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. – vajutage korduvalt. |→| - vilgub.
3. Vajutage +, — - et valida: Kestus.

Ekraanile kuvatakse |→|. |→| - vilgub, kui seatud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.

4. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
5. Keerake nupud väljas-asendisse.

## 8.4 Seaded: Minutilugeja

1. – vajutage korduvalt. - vilgub.
2. +, — – vajutage aja seadmiseks.

Funktsioon käivitub automaatselt 5 s pärast. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.

3. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
4. Keerake nupud väljas-asendisse.

## 8.5 Tühistamine: Kella funktsioonid

1. – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.

2. Vajutage ja hoidke —.

Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

# 9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

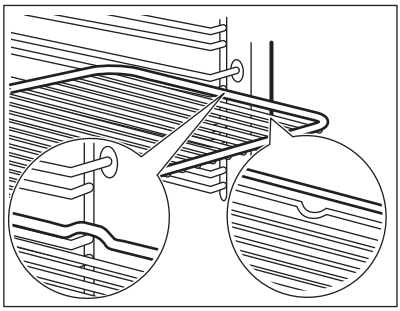
**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 9.1 Tarvikute sisestamine

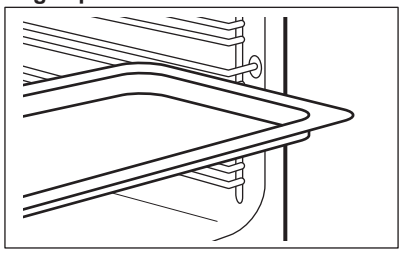
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

**Traatrest**



Lükake ahjuplaat restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole.

**Sügav pann**



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

# 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

## 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 „Energiatõhusus“.

**Tabelites kasutatud sümbolid:**

| | |
|---|---|
| | Toiduaine tüüp |
| | Küpsetusrežiim |
| °C | 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, 12 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Rullid, 9 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg | traatrest | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Rullbiskviit | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Šokolaadikook | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Suflee, 6 tükki | keraamilised ahjuvormid traatrestil | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Biskviittaignast põhi | pirukavorm traatrestil | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Victoria võileib | ahjuvorm ahjurestil | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pošeeritud kala, 0,3 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Terve kala, 0,2 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Kalafilee, 0,3 kg | pitsaplaat traatrestil | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlõkk, 0,5 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Küpsised, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Makroonid, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffinid, 12 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Soolased kondiitritooted, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Muretaignaküpsised, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Koogikesed, 8 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegan-omlett | pitsaplaat traatrestil | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 4 | 35 - 45 |

### 10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil | Tavapärane küpsetamine | Küpsetus-plaat | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil | Pöördõhk | Küpsetus-plaat | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil | Pöördõhk | Küpsetus-plaat | 2 ja 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Tavapärane küpsetamine | Traatrest | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Pöördõhk | Traatrest | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm **1)** | Tavapärane küpsetamine | 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 |
| Liivaküpsised | Pöördõhk | Küpsetus-plaat | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Liivaküpsised | Pöördõhk | Küpsetus-plaat | 2 ja 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Liivaküpsised | Tavapärane küpsetamine | Küpsetus-plaat | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Röstleib/-sai **1)** | Grill | Traatrest | 4 | max | 1 - 5 |

**1)** Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS

**⚠ HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Märkused puhastamise kohta

**Puhastusvahendid**

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.
- 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 igat 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 Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.

ⓘ

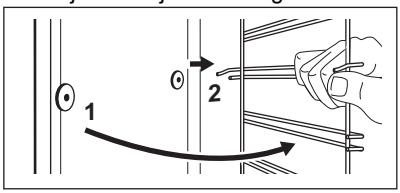
Funktsiooni seadmine: True Fan Cooking PLUS puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistustsükli järel.

1. Kallake ahju põhjas olevasse süvendisse 250 ml valget äädikat või sidrunhapet. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäägid toatemperatuuril lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

## 11.3 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage.




4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

## 11.4 Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.
2. Valige funktsioon . Vajutage .
3. Seadke temperatuuriks 90 °C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

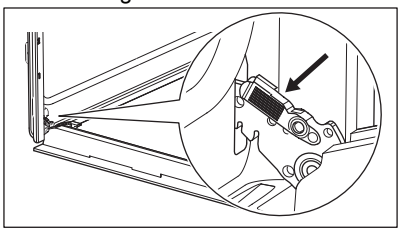
## 11.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

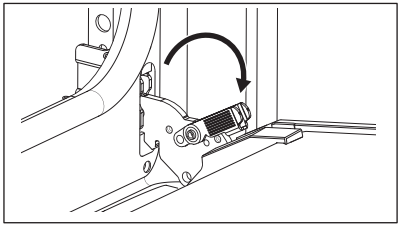
⚠ **ETTEVAATUST!**

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

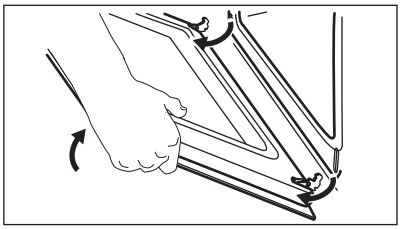
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



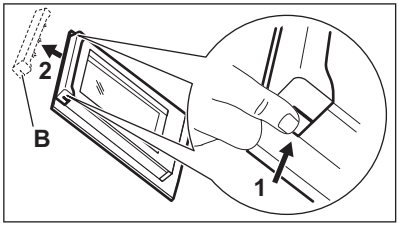
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



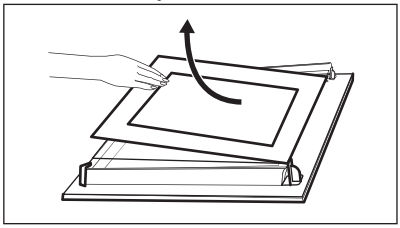
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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




6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

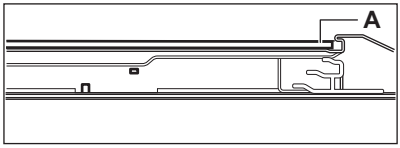


8. Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust. Trükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks trükimustriga piirkonnas puudutades kare.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et sisemised klaaspaneelid **A** on paigaldatud oma kohale nõuetekohaselt.




### 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. VEAOTSING

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata toodete puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

| Probleem | Põhjus ja abinõu |
|---|---|
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Kaitse on vallandunud. Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui probleem tekib uuesti, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole. |
| Uksetihend on katki. | Ärge kasutage seadet. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. |
| Ekraanil kuvatakse „12.00“. | Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg. |
| Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja. | Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett. Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Pühkige liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage õige veekogus. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Funktsiooni seadmine: True Fan Cooking PLUS. |
| Ebarahuldavad küpsetustulemused funktsiooniga: True Fan Cooking PLUS . | Veesüvendis ei ole vett. Lisage õige veekogus. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Funktsiooni seadmine: True Fan Cooking PLUS. |

| Probleem | Põhjus ja abinõu |
|---|---|
| Lamp ei tööta. | Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Vt jaotist "Puhastamine ja hooldamine", Lambi asendamine. |

## 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 avamaisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

**Soovitame kirjutada andmed siia:**

| |
|---|
| Mudel: (MOD.) : |
| Tootenumber (PNC): |
| Seerianumber (S.N.): |

# 13. ENERGIATÕHUSUS

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

| | |
|---|---|
| Tarnija nimi | Electrolux |
| Mudeli tunnus | EOD3H70X 949499337 |
| Energiatõhususe indeks | 95.3 |
| Energiatõhususe klass | A |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 0.93 kWh/tsükkel |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.81 kWh/tsükkel |
| Kambrite arv | 1 |
| Soojusallikas | Elekter |
| Helitugevus | 72 l |
| Ahju tüüp | Integreeritud ahi |
| Mass | 29.9 kg |

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

**Toidu soojashoidmine**
Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

**Niiske küpsetus pöördõhuga**
Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

# 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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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

saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
**www.electrolux.com/support**

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

**1.** DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... 18
**2.** DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 20
**3.** IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....22
**4.** VADĪBAS PANELIS.....23
**5.** PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....23
**6.** IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....23
**7.** PAPILDFUNKCIJAS.....25
**8.** PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....25
**9.** PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....26
**10.** PADOMI UN IETEIKUMI.....26
**11.** APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....29
**12.** PROBLĒMRISINĀŠANA.....31
**13.** ENERGOEFEKTIVITĀTE.....32
**14.** APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... 33

# 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 mājas 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 pārliecinieties, 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.

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

## **2.** DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- 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.
- Nevelciet 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!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

| Uzstādīšanai un 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 (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.
- 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 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 emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nelejiet 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.
- 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 aizvērta 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 Aprūpe un tīrīšana

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var ieplīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. 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 rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 Utilizācija

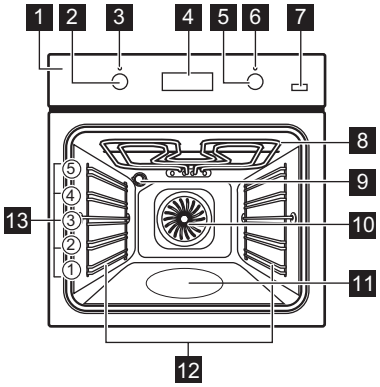
**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

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. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## 3.1 Vispārējs pārskats




1 Vadības panelis
2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
3 Elektropadeves lampa / simbols
4 Displejs
5 Vadības regulators (temperatūrai)
6 Temperatūras indikators/simbols
7 Papildu tvaiks
8 Sildelements
9 Lampa
10 Ventilators
11 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
12 Plaukta atbalsts, izņemams
13 Plauktu līmeņi

## 3.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
  Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.
- **Īpaši padziļināta tīrīšana**
  Musakas gatavošanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
  Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

# 4. VADĪBAS PANELIS

## 4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

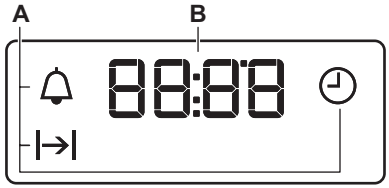
1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirzās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

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

## 4.2 Sensora lauki/taustiņi

| | |
|---|---|
| — | Lai iestatītu laiku. |
| | Lai iestatītu pulksteņa funkciju. |
| + | Lai iestatītu laiku. |
| | Lai ieslēgtu un izslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju. |

## 4.3 Displejs




**A.** Pulksteņa funkcijas
**B.** Taimeris

# 5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 5.1 Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: **"12:00"**.

1. +, — — nospiediet, lai iestatītu laiku.
2. Piespiediet , lai to apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

## 5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. 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. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 6.1 Karsēšanas funkcijas

| | |
|---|---|
| | **Apgaismojums (lampa)**<br>Apgaismojuma ieslēgšanai. |
| | **Ventil. kars. ar mitrumu**<br>Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā “Ikdienas lietošana” sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu. |
| | **Karsēšana ar ventilatoru / True Fan Cooking PLUS / Tīrīšana ar ūdeni**<br>Gaļas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi. / Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.<br>Skatiet nodaļu “Apkope un tīrīšana”, lai iegūtu papildinformāciju par turpmāko. Tīrīšana ar ūdeni. |
| | **Tradicionālā gatavošana**<br>Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. |
| | **Apakškarsēšana**<br>Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai. |
| | **Ātrā grilēšana**<br>Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauzdēšanai. |
| | **Infratermiskā grilēšana**<br>Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūninašana. |
| | **Picas funkcija**<br>Picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas. |
| | **Atkausēšana**<br>Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra. |

## 6.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventil. 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.

Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļas Ventil. kars. ar mitrumu sadaļā “Ieteikumi un padomi”. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas “Energoefektivitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšanas padomi”.

## 6.3 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
3. Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu ierīci.

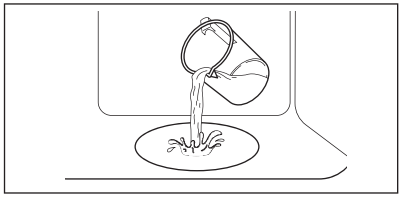
## 6.4 Funkcijas iestatīšana: True Fan Cooking PLUS

Šī funkcija palielina mitruma līmeni gatavošanas laikā.

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.



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

3. Iestatiet funkciju: .
4. Nospiediet Plus Steam .

Darbojas tikai ar funkciju: True Fan Cooking PLUS. Iedegas indikators.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai mainītu temperatūru.
6. Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
7. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durtiņas.
8. Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā Izslēgts, lai izslēgtu ierīci.
9. Piespiediet Plus Steam .

Indikators izslēdzas.

10. Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
11. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

# 7. PAPILDFUNKCIJAS

## 7.1 Dzesēšanas ventilators

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

## 7.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

# 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

## 8.1 Pulksteņa funkciju tabula

| | |
|---|---|
| | **Diennakts laiks**<br>Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un parādīšana. |
| \|→\| | **Darb. laiks**<br>Ierīces darbības ilguma iestatīšana. |
| | **Laika atgādinājums**<br>Laika atskaites iestatīšana. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta. |

## 8.2 Iestatījums: Diennakts laiks

1. – nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku. — mirgo.
2. +, — — nospiediet, lai iestatītu laiku.

Pēc aptuveni 5 s indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.

— mirgo, ja pievienojat ierīci elektrības avotam pēc elektrības padeves pārtraukuma vai ja nav iestatīts taimeris. +, — — nospiediet, lai iestatītu laiku.

## 8.3 Iestatījums: Darb. laiks

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet . |→| — mirgo.
3. Piespiediet + vai —, lai iestatītu iestatītu: Darb. laiks.

Displejā redzams |→|. |→| — mirgo, kad pagājis iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un ierīce izslēdzas.

4. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
5. Pagrieziet grozāmpogas līdz izslēgtam stāvoklim.

## 8.4 Iestatījums: Laika atgādinājums

1. Atkārtoti nospiediet . — mirgo.
2. +, — — nospiediet, lai iestatītu laiku.

Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 s. Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

3. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. Pagrieziet grozāmpogas līdz izslēgtam stāvoklim.

### 8.5 Atcelšana: Pulksteņa funkcijas

1. – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
2. Nospiediet un turiet nospiestu —.

Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

## 9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

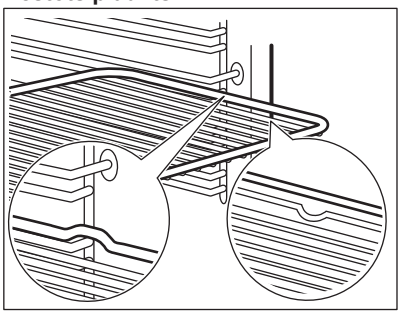
**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

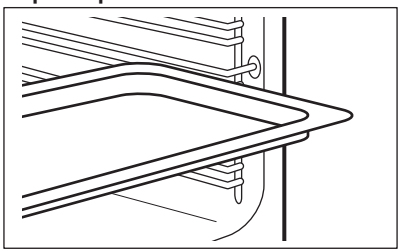
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

**Restots plaukts**



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

**Cepamā panna**



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi

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

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

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu “Energoefektivitāte”.

**Tabulās izmantotie simboli:**

| | |
|---|---|
| | Ēdiena veids |
| | Karsēšanas funkcija |
| °C | Temperatūra |
| | Papildpiederums |
| | Plaukta līmenis |
| | Gatavošanas laiks (min) |

## 10.2 Ventil. 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 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Smalkmaizītes, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Maizītes, 9 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pica, saldēta, 0,35 kg | Restots plaukts | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Saldā rulete | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Šok. kēkss ar riekstiem | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Suflē, 6 gabali | keramikas ramekini uz restotā plaukta | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Biskvītkūkas pīrāga pamatne | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Biskvītkūka ar pildījumu | sacepuma forma uz restotā plaukta | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Vārīta zivs, 0,3 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vesela zivs, 0,2 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Zivs fileja, 0,3 kg | picas paplāte uz restotā plaukta | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Vārīta gaļa, 0,25 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašliks, 0,5 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Cepumi, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Makarūni, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Mufini, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 30 - 40 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Sāļā mīkla, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartletes, 8 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Dārzeņi, vārīti, 0,4 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Veģetārā omlete | picas paplāte uz restotā plaukta | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 4 | 35 - 45 |

## 10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Kūciņas, 20 paplātē | Tradicionālā gatavošana | Cepamā Paplāte | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Kūciņas, 20 paplātē | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Kūciņas, 20 paplātē | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 2 un 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Tradicionālā gatavošana | Restots plaukts | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm **1)** | Tradicionālā gatavošana | Restots plaukts | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm **1)** | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm **1)** | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 2 un 4 | 160 | 40 - 60 |
| Smilšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Smilšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 2 un 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Smilšu mīkla | Tradicionālā gatavošana | Cepamā Paplāte | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Karstmaize 1) | Grils | Restots plaukts | 4 | maks. | 1 - 5 |

1) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

# 11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 11.1 Piezīmes par tīrīšanu

**Tīrīšanas līdzekļi**

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta 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**

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš 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 iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 11.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

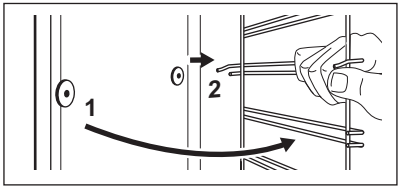
ⓘ
Funkcijai: True Fan Cooking PLUS tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

1. Ielejiet cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā 250 ml baltā etiķa vai citronskābes. Lietojiet etiķi bez piedevām, kura skābes koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

## 11.3 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

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




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

Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

## 11.4 Tīrīšana ar ūdeni

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

1. Ielejiet tilpnes gofrējumā ūdeni: 200 ml.
2. Iestatiet funkciju . Piespiediet .
3. Iestatiet 90 °C temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 30 min.
5. Izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

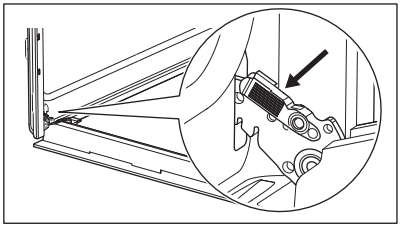
## 11.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Durvju un iekšējo stikla paneli var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus “Durvju noņemšanas un uzstādīšanas” norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

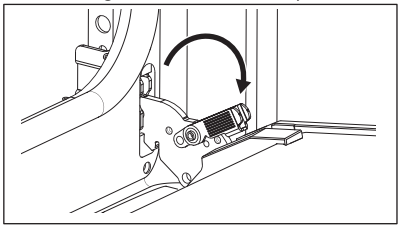
**⚠ UZMANĪBU!**

Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

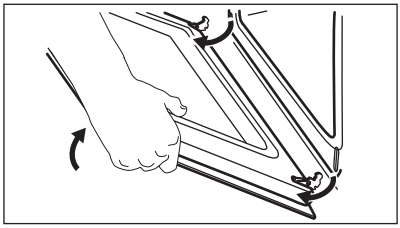
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



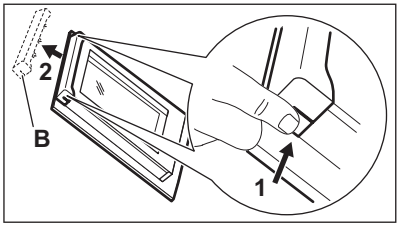
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



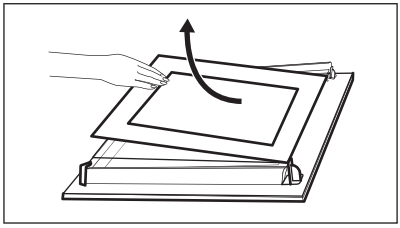
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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




6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.

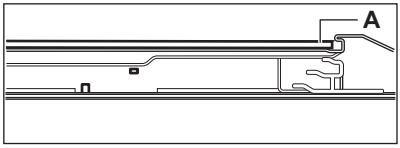


8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.
Zonai ar sietspiedes apdruku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, ka stikla paneļa, uz kura atrodas sietspiedes apdrukas zonas, malas nav raupjas, tām pieskaroties.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt iekšējo stikla paneli **A** 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. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Ko darīt, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

| Problēma | Pārtraukums un darbības atsākšana |
|---|---|
| Ierīce neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs. Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Bojāta durvju blīve. | Neizmantojiet ierīci. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Displejā redzams “12.00”. | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku. |
| No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens. | Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens. Deaktivizējiet ierīci un pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu daudzumu ūdens. Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”, “Funkcijas iestatīšana”. True Fan Cooking PLUS. |
| Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: True Fan Cooking PLUS . | Tilpnes padziļinājumā nav iepildīts ūdens. Pievienojiet pareizu daudzumu ūdens. Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”, “Funkcijas iestatīšana”. True Fan Cooking PLUS. |
| Nestrādā lampiņa. | Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”, “Spuldzes nomaiņa”. |

### 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 | EOD3H70X 949499337 |
| Energoefektivitātes indekss | 95.3 |
| Energoefektivitātes klase | A |
| Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 0.93 kWh/ciklā |
| Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.81 kWh/ciklā |
| Kameru skaits | 1 |
| Siltuma avots | Elektrība |
| Skaļums | 72 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Svars | 29.9 kg |

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

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

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

## 13.3 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

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

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

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

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

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

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

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

**Ēdiena siltuma uzturēšana**
Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

**Ventil. kars. ar mitrumu**
Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## **14.** APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

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

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

Galimi pakeitimai.

## TURINYS


**1.** SAUGOS INFORMACIJA....34
**2.** SAUGOS INSTRUKCIJOS....36
**3.** GAMINIO APRAŠYMAS....38
**4.** VALDYMO SKYDELIS....39
**5.** PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART....39
**6.** KASDIENIS NAUDOJIMAS....40
**7.** PAPILDOMOS FUNKCIJOS....41
**8.** LAIKRODŽIO FUNKCIJOS....41
**9.** PRIEDŲ NAUDOJIMAS....42
**10.** PATARIMAI....42
**11.** PRIEŽIŪRA IR VALYMAS....45
**12.** TRIKČIŲ ŠALINIMAS....47
**13.** ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....48
**14.** APLINKOS APSAUGA....49


# 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitiniais 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.
- 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 vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai 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 (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo

maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

| Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai: |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

| Bendroji galia (W) | Laido skerspjūvis (mm²) |
|---|---|
| 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 laidai.

## 2.3 Naudojimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo 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.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. 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

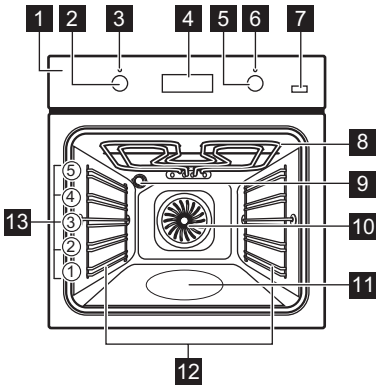
**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite 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 Maitinimo lemputė / simbolis
4 Ekranas
5 Valdymo rankenėlė (temperatūrai reguliuoti)
6 Temperatūros indikatorius / simbolis
7 „Plus Steam“
8 Šildymo elementas
9 Lemputė
10 Ventiliatorius
11 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu
12 Lentynos atrama, išimama
13 Vietos lentynoje

### 3.2 Priedai

- **Grotelės**
  Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams.
- **Ypač gilus kepimo indas**
  Musakai gaminti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**

Kad padėklus ir groteles būtų lengviau įdėti ir išimti.

# 4. VALDYMO SKYDELIS

## 4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

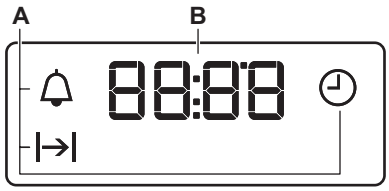
1. Spustelėkite reguliatorius. Reguliatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

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

## 4.2 Jutikliniai / paspaudžiami mygtukai

| | |
|---|---|
| — | Laikui nustatyti. |
| | Laikrodžio funkcijai nustatyti. |
| + | Laikui nustatyti. |
| | Karšto oro srauto PLIUS funkcijai įjungti ir išjungti. |

## 4.3 Ekranas




**A.** Laikrodžio funkcijos
**B.** Laikmatis

# 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

## 5.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: **12:00**.

1. +, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite , kad patvirtintumėte arba palaukite 5 sekundes ir nustatytas paros laikas automatiškai bus išsaugotas.

## 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

| | |
|---|---|
| | **Apšvietimas**<br>Įjungti lemputę. |
| | **Drėgnas konvek. kepimas**<br>Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas. |
| | **Konvekcinis kepimas / True Fan Cooking PLUS / Valymas vandeniu**<br>Kepti mėsą ir pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje. / Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.<br>Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“. |
| | **Apatinis + viršutinis kaitinimas**<br>Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. |
| | **Apatinis kaitinimas**<br>Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą. |
| | **Spartusis grilis**<br>Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje. |
| | **Turbo grilis**<br>Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepinti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti. |
| | **Picos programa**<br>Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios. |
| | **Atitirpinimas**<br>Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio. |

## 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.

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

## 6.3 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
3. Jei baigę gaminti orkaitę norite išjungti, pasukite reguliatorius į išjungimo padėtis.

## 6.4 Funkcijos nustatymas: True Fan Cooking PLUS

Šia funkcija padidinamas drėgmės kiekis gaminant.

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

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



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

3. Nustatykite funkciją: .
4. Paspauskite: Plus Steam .

Tai veikia tik su funkcija: True Fan Cooking PLUS. Įsijungs indikatorius.

5. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
6. Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.
7. Sudėkite maistą į prietaisą. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.
8. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
9. Paspauskite Plus Steam .

Indikatorius išsijungs.

10. Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.
11. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

# 7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

## 7.1 Ventiliatorius

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

## 7.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

# 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

## 8.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

| | |
|---|---|
| | **Paros laikas**<br>Paros laikui nustatyti, patikrinti arba pakeisti. |
| \|→\| | **Trukmė**<br>Nustatyti prietaiso veikimo trukmę. |
| | **Laikmatis**<br>Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei orkaitė išjungta. |

## 8.2 Nustatymas: Paros laikas

1. – paros laikui pakeisti. – mirksi.
2. +, − – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.

Maždaug po 5 sek indikatorius išsijungs ir ekrane matysite laiką.

– mirksės, kai prijungsite prietaisą prie elektros maitinimo, taip pat jei pradings maitinimas arba kol nenustatysite laiko. +, − – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.

## 8.3 Nustatymas: Trukmė

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. – spauskite pakartotinai. |→| – mirksi.
3. Paspauskite + ir −, kad nustatytumėte: Trukmė.

Ekrane matysite |→|. |→| – mirksės, kai pasibaigs nustatytas laikas. Pasigirs signalas ir prietaisas išsijungs.

4. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
5. Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

## 8.4 Nustatymas: Laikmatis

1. – spauskite pakartotinai. – mirksi.
2. +, − – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.

Funkcija įsijungs automatiškai po 5 sek. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

3. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

### 8.5 Atšaukimas: Laikrodžio funkcijos

1. – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.
2. Paspauskite — ir palaikykite paspaudę. Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

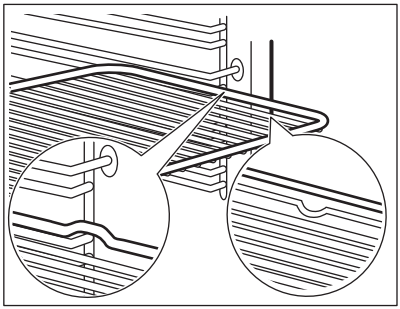
**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Priedų naudojimas

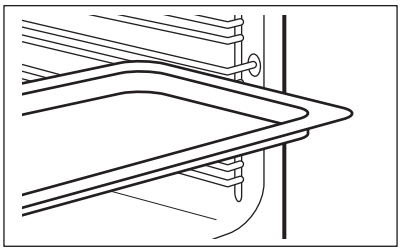
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukšti lentynos krašteliai neleidžia indui nuslysti.

**Grotelės**



Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.

**Gili skarda**



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

## 10. PATARIMAI

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos

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

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkretiems 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 |
| °C | 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, 12 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Bandelės, 9 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg | vielinė lentynėlė | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Biskvitinis vyniotinis | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Šokoladiniai sausainėliai | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Suflė, 6 vnt. | keraminiai indeliai ant grotelių | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Biskvitinis pagrindas | apkepo skarda ant grotelių | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Viktorijos sumuštinis | kepimo indas ant grotelių | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 2 | 35 - 45 |
| 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 | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlykas, 0,5 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Sausainiai, 16 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Migdolų sausainiai, 20 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 170 | 2 | 30 - 40 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Pikantiški tešlainiai, 16 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tarteletės, 8 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetariškas omletas | picos kepimo indas ant grotelių | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vidužemio jūros daržovės, 0,7 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 4 | 35 - 45 |

## 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 | Konvekcinis kepimas | Kepimo skarda | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Konvekcinis kepimas | 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 | Konvekcinis kepimas | 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)** | Konvekcinis kepimas | Grotelės | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma **1)** | Konvekcinis kepimas | Grotelės | 2 ir 4 | 160 | 40 - 60 |
| Trapios tešlos kepiniai | Konvekcinis kepimas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Trapios tešlos kepiniai | Konvekcinis kepimas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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.** PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

⚠ **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 nusausinkite 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 Apatinės įdubos valymas

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

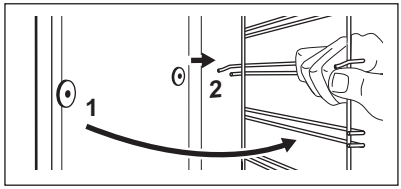
ⓘ
Naudojant funkciją True Fan Cooking PLUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.

1. Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto arba citrinos rūgšties.
   Naudokite ne stipresnį nei 6 % rūgštingumo actą be priedų.
2. Palaukite 30 min, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

## 11.3 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

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




4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

## 11.4 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 . Paspauskite .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Leiskite prietaisui veikti 30 min.
5. Išjunkite prietaisą.
6. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

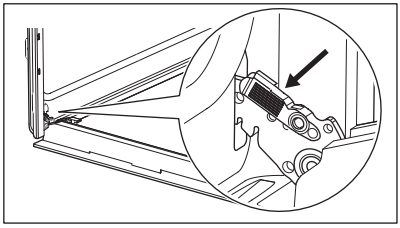
## 11.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

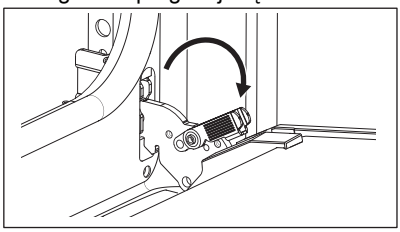
**⚠ DĖMESIO**

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

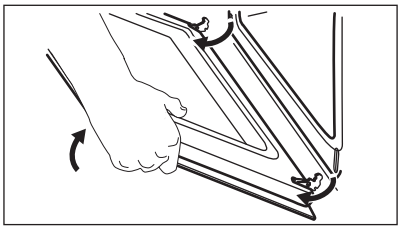
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



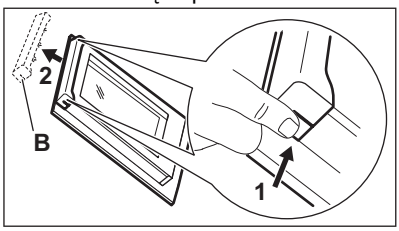
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



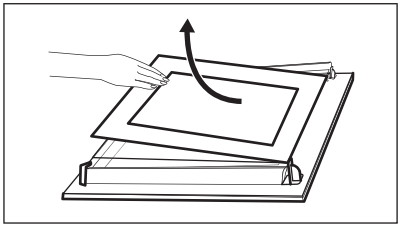
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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. Laikykite durelių stiklo dalį už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

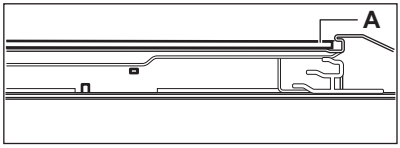


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.
Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų. Įsitikinkite, kad įdėjus stiklo dalį rėmo paviršius padengtoje vietoje nebūtų šiurkštus liesti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.

Pasirūpinkite, kad vidinė stiklo dalis **A** tolygiai atsiremtų į atramas.




### 11.6 Lemputės keitimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

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

**⚠ DĖMESIO**

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

Galinė lemputė

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

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu…

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.

| Sutrikimas | Priežastys ir problemų šalinimo priemonės |
|---|---|
| Prietaisas neįkaista. | Perdegė saugiklis. Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Pažeista durų tarpinė. | Nesinaudokite prietaisu. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |
| Ekrane matysite „12.00“. | Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką. |
| Iš vidinės įdubos išteka vanduo. | Vidinėje įduboje per daug vandens. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsluostykite vandenį šluoste arba kempine. Įpilkite reikiamą kiekį vandens. Žr. „Kasdienis naudojimas“ – „Funkcijos nustatymas“. True Fan Cooking PLUS. |
| Netenkinantis funkcijos veikimas: True Fan Cooking PLUS . | Vandens įduboje nėra vandens. Įpilkite reikiamą kiekį vandens. Žr. „Kasdienis naudojimas“ – „Funkcijos nustatymas“. True Fan Cooking PLUS. |
| Lemputė neveikia. | Perdegė lemputė. Pakeiskite lemputę. Žr. „Priežiūra ir valymas“ – „Lemputės keitimas“. |

### 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 ženklinimo reglamentų nuostatomis

| | |
|---|---|
| Tiekėjo pavadinimas | Electrolux |
| Modelio identifikatorius | EOD3H70X 949499337 |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 95.3 |
| 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 | 0.81 kWh/ciklas |
| Angų skaičius | 1 |
| Šilumos šaltinis | Elektra |
| Signalo garsumas | 72 l |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė |
| Masė | 29.9 kg |

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - 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 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.

**Patiekalų laikymas šilumoje**
Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą.

**Drėgnas konvek. kepimas**
Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

## **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

867386456-A-202024

