



Electrolux



electrolux.com/register



LV Lietošanas instrukcija | **Cepeškrāsns**

3

LT Naudojimo instrukcija | **Orkaitė**

23

COP803K

COP810K

COP810X

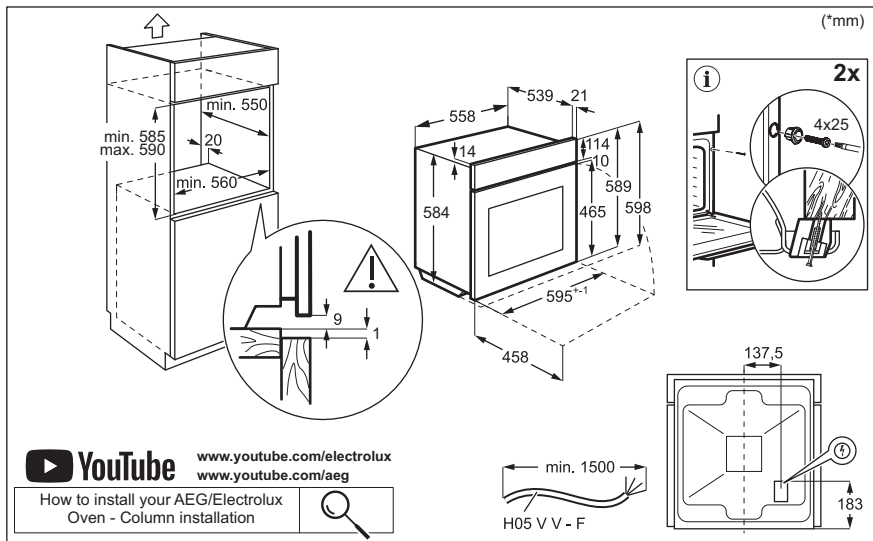
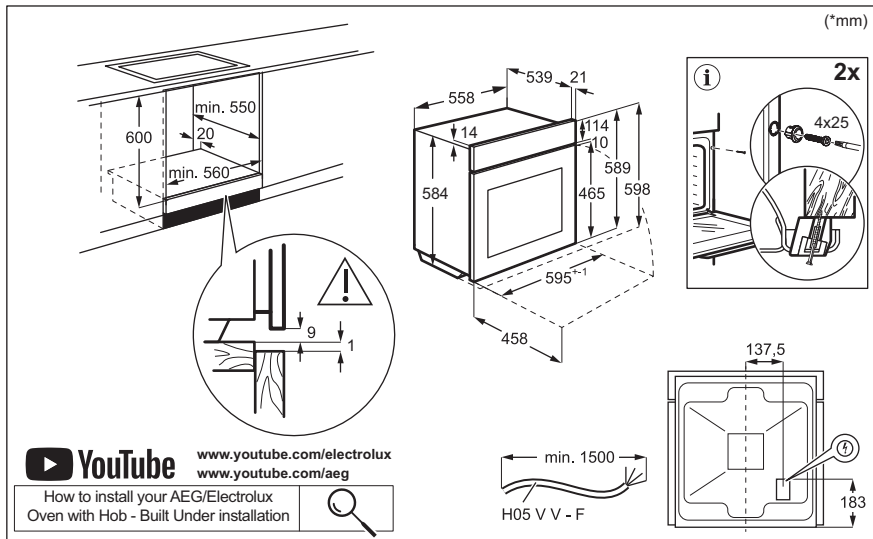
OOP802NX

XO80PNK

Y4POF06BK



UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	8
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	9
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	9
7. PAPILDU FUNKCIJAS.....	12
8. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	13
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	14
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	15
11. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	17
12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	20
13. ENERGOFĒKŒTĪVĪTĀTE.....	20
14. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	22

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai 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 cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu.

Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- 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!

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

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (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.
- Pārliedziniet, 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 neglabāiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, noņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusi.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
 - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
 - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem bērniem vai personām ar veselības traucējumiem.

- Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

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

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija

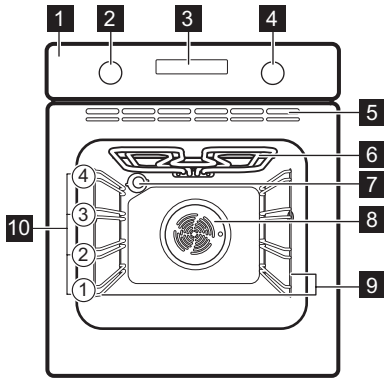
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārlēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

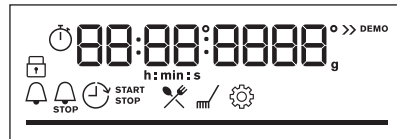
1. Nospiediet pārlēgšanas pogas. Tie izvirzās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārlēgšanu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārlēgšanu, lai pielāgotu iestatījumus.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārlēgšanu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. [0].

4.2 Vadības paneļa pārskats

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiektu, lai iestatītu funkciju "Ātrā uzsildšana".
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet un turiet nospiektu, lai iestatītu funkciju: Bloķētājs.
	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.

4.3 Displeja indikatori



Displejs ar galvenajām funkcijām.

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

Progres a jsla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Laika iestatīšana

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

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

5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš 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. IKDIENAS LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru

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



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Saldēta pārtika

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



Picas funkcija

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



Apakškarsēšana

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



Atkausēšana

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



Ventilatora kars. ar mitrumu

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



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.



Infratermiskā grilēšana

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



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

6.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

➔ Ātrā uzsildšana: nospiediet un turiet nospiedienu, lai sāisinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

6.4 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz

Displejā redzams

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

6.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs



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

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

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi



Pieejama svara pielāgošana.



Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.



Plaukta līmenis. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".

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

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P1	Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
P2	Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P3	Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
P4	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P5	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P6	Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepmā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P7	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu.
P8	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P9	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	 2; cepmā paplāte
P10	Gaļas rulete	1 kg	 2; cepmā paplāte
P11	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	 2; cepmā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P12	Zivs fileja	-	 2; sautējamā terīne uz restotā plaukta
P13	Siera kūka	-	 1;  26 cm kūkas veidne uz restotā plaukta
P14	Ābolu tarte	-	 1; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P15	Mufini	-	 3; mufinu paplāte uz cepmās paplātes
P16	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta
P17	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepmā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepmās paplātes .
P18	Kroketes, saldētas	0.5 kg	 3; cepmā paplāte

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P19	Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	 3; cepamā paplāte
P20	Gaļas / dārzeņu la- zanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta
P21	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	 1; sautējamā terīne uz restotā plaukta
P22	Svaiga pica, plānā	-	 1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P23	Svaiga pica, biezā	-	 1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P24	Kišs	-	 1; cepamā veidne uz restotā plaukta
P25	Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	 3; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.

6.6 Mainīšana: iestatījumi

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

Apakšizvēlne: Iestatījumi

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

	Iestatījums	Vērtība
04	Skaņas signāla ska- lums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts
06	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgts / Izslēgts
07	Ātrā uzsildšana	Ieslēgts / Izslēgts
08	Tīrīšanas atgādinā- jums	Ieslēgts / Izslēgts
09	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
10	Programmatūras versi- ja	Pārbaude
11	Nodzēst visus iestatīju- mus	Jā / Nē

7. PAPILDU FUNKCIJAS

7.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netišām netiktu ieslēgta.

Nospiediet un turiet nospiešanu , lai ieslēgtu funkciju.

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

 – nospiediet un turiet nospiešanu, lai ieslēgtu funkciju.

7.2 Automātiskā izslēgšanās

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

 (°C)	 (st)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (st)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

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

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

7.3 Dzesēšanas ventilators

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

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Taimera funkciju apraksts

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

8.2 Iestatījums: Laika atgādinājums



1. Nospiediet .

Displejā redzams: 0:00 un .

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.

3. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

8.3 Iestatījums: Gatavošanas laiks



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

2. Nospiediet  līdz displejā parādās : 0:00



3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.

4. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

5. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.4 Iestatījums: Atliktā starta laiks



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

2. Nospiediet  līdz displejā parādās : 
un START.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
4. Nospiediet OK.

Displejā redzams: --:--  STOP.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.

6. Nospiediet OK.

Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

7. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.

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

8.6 Iestatījums: Diennakts laiks

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

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

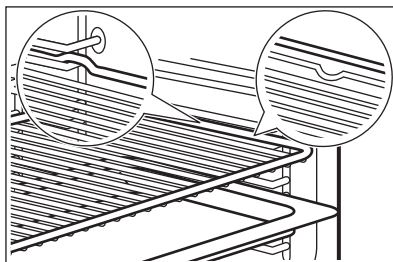
Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.



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

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem. Pārliecinieties, ka plaukts pieskaras

cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei un kājiņas vērstas uz leju.



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

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliecinieties, ka tas ir vērsts pret jums.

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

10. IETEIKUMI UN PADOMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi

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

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

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
	Temperatūra



Papildpiederums



Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

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

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 12 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 40
Maizītes, 9 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	35 - 40
Rulete	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Šok. kūkss ar riekstiem	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	30 - 40
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	30 - 40
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	170	2	20 - 30
Biskvīt kūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 45

		°C		
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk-ta	180	3	35 - 45
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	25 - 35
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Makarūni, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	40 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Sālā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	40 - 50
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 40
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk-ta	200	3	30 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	4	35 - 40

10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 16 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplā-te	3	150	25 - 35
Kūciņas, 16 paplātē 1)	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplā-te	3	150	20 - 30
Kūciņas, 16 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplā-te	1 un 3	150	20 - 30
Ābolu pīrāgs, 2 veid-nes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	80 - 100

				°C	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	160	30 - 40
Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	30 - 40
Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	1 un 3	160	25 - 40
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 30
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2	150	20 - 30
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	1 un 3	150	15 - 25
Karstmaize ¹⁾	Grils	Restots plaukts	3	maks.	5 - 7

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

11. APKOPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- 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. Neuzglabāiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras

lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

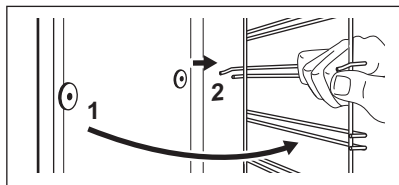
Papildpiederumi

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

11.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

- Izlēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
- Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



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

11.3 Pirolītiskā tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ UZMANĪBU!

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

Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

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

Tīrīšanas programma	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	2 st.

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

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad displejā mirgo  pēc gatavošanas sesijas, ierīce atgādina, ka nepieciešama pirolītiskā tīrīšana. Jūs varat atgādinājumu izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Nomaīņa: Iestatījumi.

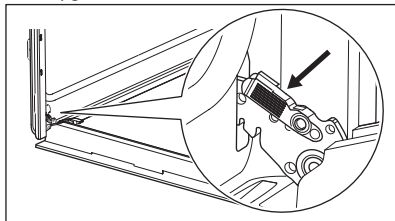
11.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

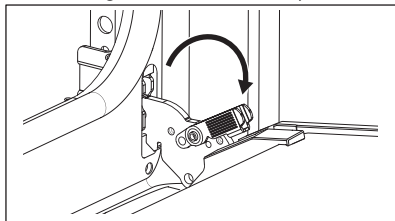
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns bez stikla paneļiem.

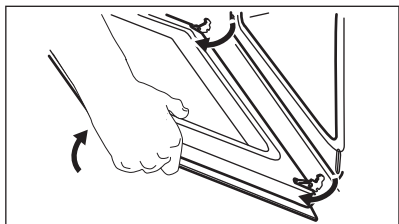
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



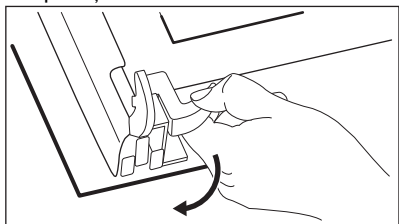
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



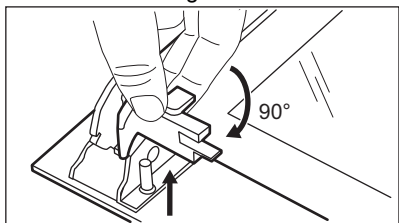
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



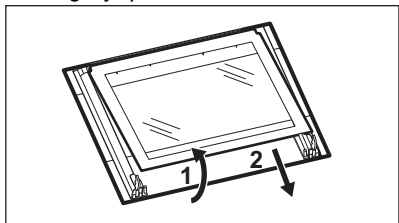
4. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kura uzklāta uz stabilas virsmas, un Atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu stikla panelus.



5. Pagrieziet stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.



6. Vispirms uzmanīgi paceliet un tad pa vienam noņemiet stikla panelus. Sāciet ar augšējo paneli.

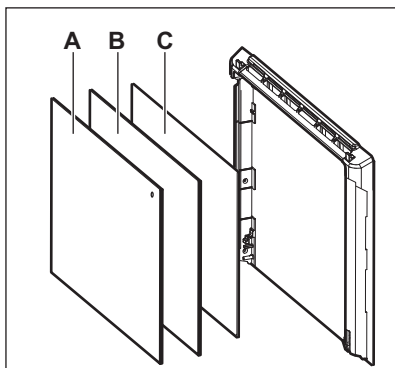


7. Notīriet stikla panelus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla panelus. Nemazgājiet stikla panelus trauku mazgājamajā mašīnā.
8. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla panelus un cepeškrāsns durvis.

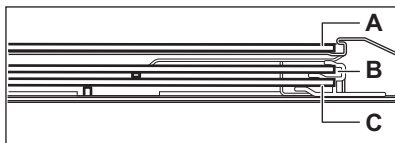
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

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

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



11.6 Spuldzes maiņa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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

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. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ir aktivizēts Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.



Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

12.2 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.):

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums

Electrolux

Modeļa identifikācija	COP803K 944068546 COP810K 944068544 COP810X 944068543 OOP802NX 944068545 XO80PNK 944068558 Y4POF06BK 944068534	
Energoefektivitātes indekss	81.7	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.94 kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.67 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	65 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	COP803K	36.0 kg
	COP810K	36.0 kg
	COP810X	34.2 kg
	OOP802NX	36.0 kg
	XO80PNK	35.7 kg
	Y4POF06BK	35.0 kg

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

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

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

13.3 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

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

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

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

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

Atlikušais siltums

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

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

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums vai temperatūra.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

14. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

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

ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājtsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! 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.....	23
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	25
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	28
4. VALDYMO SKYDELIS.....	28
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	29
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	29
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	32
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	33
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	34
10. NAUDINGI PATARIMAI.....	35
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	37
12. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	40
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	41
14. APLINKOS APSAUGA.....	42

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą Išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės 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.

- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų 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 automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo

maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas tik su pagrindiniu elektros maitinimo laidu.

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 laidas.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- 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 nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatsuš.

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 atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.

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

2.5 Pirolizinis valymas

ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventilacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
 - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
 - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.

- Pirolizinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

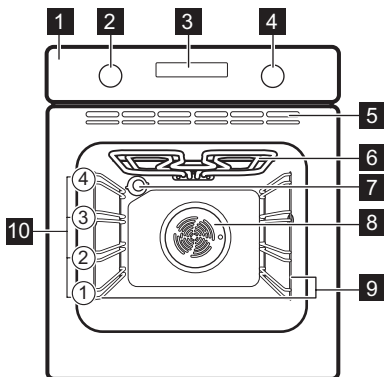
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Aušinimo ventiliacijos angos
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

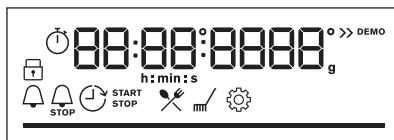
1. Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

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

4.2 Valdymo skydelio apžvalga

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

4.3 Ekranų indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenu: Kepimo vadovas.
	Submenu: Valymas.
	Submenu: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Laiko nustatymas

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

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

5.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

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

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos



Karšto oro srautas

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



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



Šaldytas maistas

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



Picos programa

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



Apatinis kaitinimas

Intensyviai skrudinti ir traškiem pagrindui. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.



Atitirpinimas

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



Drėgnas konvek. kepinimas

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



Grillis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Turbo grillis

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



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

6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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

6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

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

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

6.4 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.

Ekrane matysite

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

Paspauskite OK.

6.5 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro konkreitiems patiekalams sukurtos programos. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką ir temperatūrą.

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

Submeniu: Kepimo vadovas

Paaškinimas



Galima svorio korekcija.



Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

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

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1	Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P2	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P4	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P6	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; kepimo skarda. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P7	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkaulius	 2; skrudinimas ant vielinės lentynėlės. Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią.
P8	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P9	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	 2; kepimo skarda
P10	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; kepimo skarda
P11	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2; kepimo skarda. Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P12	Žuvies filė	-	 2; kepkite ant vielinės lentynėlės
P13	Sūrio pyragas	-	 1;  26 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
P14	Obuolių tortas	-	 1; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P15	Keksiukai	-	 3; keksiukų padėklas ant kepimo skardos
P16	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P17	Keptos bulvės	1 kg	 2; kepimo skarda. Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P18	Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	 3; kepimo skarda
P19	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	 3; kepimo skarda
P20	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P21	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P22	Šviežia pica, plona	-	 1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P23	Šviežia pica, stora	-	 1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P24	Pyragas „Quiche“	-	 1; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P25	Prancūziškasis bato- nas / čiabata / balta duona	0.8 kg	 3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.

6.6 Keičiama: Nustatymai

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

Submenui: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5

	Nustatymai	Reikšmė
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04	[spėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Ijungti / išjungti
06	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
07	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
08	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
09	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
11	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išliktų nepakitę.

Jei įjungsite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užrakintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.

Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.

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

 – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

7.2 Automatinis išsijungimas

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

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (val)
200 - 245	5.5
250	3

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

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

7.3 Ventilatorius

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

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikmačio funkcijų aprašymas

	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.
	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.

8.2 Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.

3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

8.3 Nuostata: Kepimo laikas

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

8.4 Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite:  ir START.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.

4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite: --:-- STOP.

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.

6. Paspauskite OK.

Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.

7. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

8.5 Nuostata: Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Laikmatis. Žr. skyrių

„Kasdienis naudojimas“, skirsnį „Meniu“: Nustatymai.

3. Paspauskite OK.

4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte laikmatį.

5. Paspauskite OK.

8.6 Nustatymas: Paros laikas

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

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

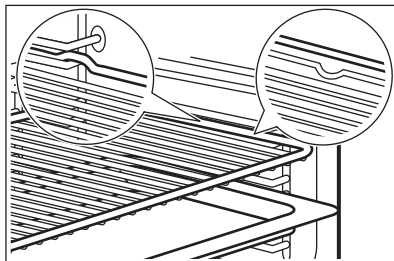
9.1 Priedų naudojimas

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



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

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



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

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

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

10. NAUDINGI PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos

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

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

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

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°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

Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		°C		
Kavos bandelės, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	35 - 40
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	35 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	35 - 40
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	30 - 40
Šokoladiniai sausainėliai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	30 - 40
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	30 - 40
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	170	2	20 - 30
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	35 - 45
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45

		°C		
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35 - 45
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	40 - 50
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	25 - 35
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	40 - 45
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	30 - 40
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	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	-kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 40
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	30 - 45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	4	35 - 40

10.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	150	25 - 35
Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle ¹⁾	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150	20 - 30
Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	1 ir 3	150	20 - 30
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	80 - 100

					
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	160	30 - 40
Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	30 - 40
Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Grotelės	1 ir 3	160	25 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	150	20 - 30
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2	150	20 - 30
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	1 ir 3	150	15 - 25
Skrebutis ¹⁾	Grilis	Grotelės	3	maks.	5 - 7

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

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

nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusauskite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

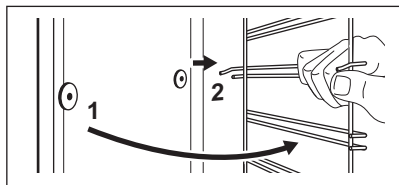
Priedai

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

11.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

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



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

11.3 Pirolizinis valymas

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

⚠️ DĖMESIO

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

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

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

Valymo programa	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	2 val.

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

11.4 Priminimas apie valymą

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

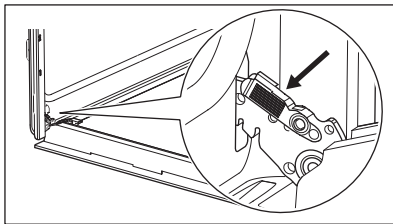
11.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

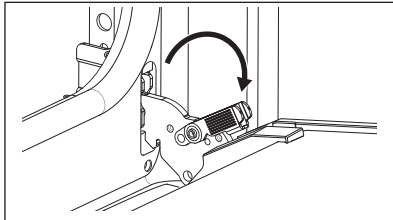
⚠️ DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

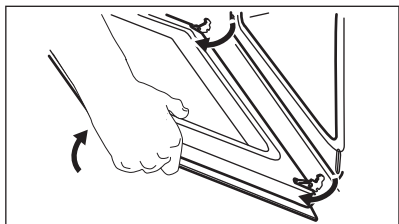
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



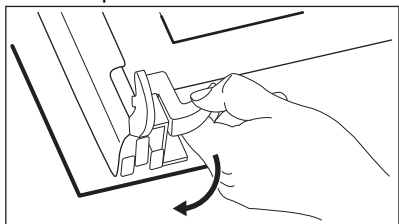
2. Pakelkite ir patraukite skląstį, kol išgirsite spragtelėjimą.



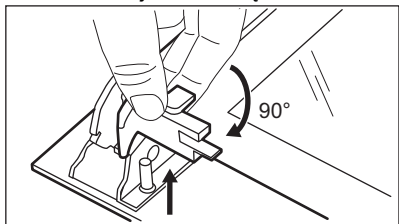
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



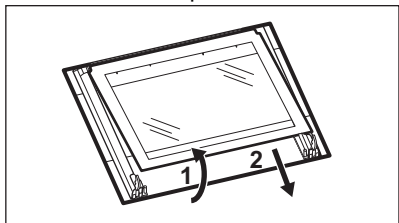
4. Padėkite dureles ant minkštos šluostės, ant stabilaus paviršiaus, ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą bei išimkite vidines stiklo plokštes.



5. Pasukite fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



6. Viena po kitos atsargiai kilstelėkite stiklines plokštes ir ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės.

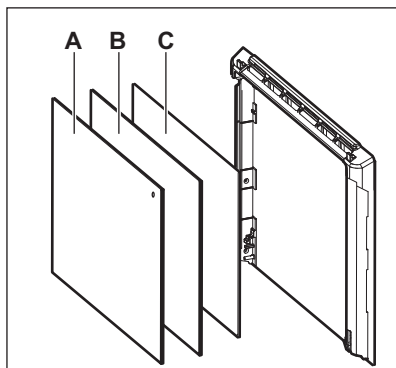


7. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
8. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

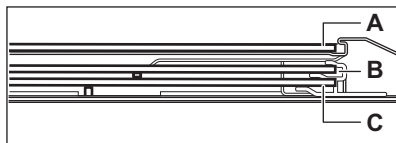
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

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

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



11.6 Lemputės keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

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

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. GEDIMŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite:
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso drelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegę lemputė.
Err C3	Prietaiso drelės uždarytos ir nesulaužytas durių užraktas.
Err F102	Prietaiso drelės uždarytos.
Err F102	Durių užraktas nesugadintas.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.



Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

12.2 Naudojimo informacija

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

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.):

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	COP803K 944068546	
	COP810K 944068544	
	COP810X 944068543	
	OOP802NX 944068545	
	XO80PNK 944068558	
Energijos efektyvumo rodyklė	Y4POF06BK 944068534	
	81.7	
	A+	
	0.94 kWh/ciklas	
	0.67 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.94 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.67 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	65 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	COP803K	36.0 kg
	COP810K	36.0 kg
	COP810X	34.2 kg
	OOP802NX	36.0 kg
	XO80PNK	35.7 kg
	Y4POF06BK	35.0 kg

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

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

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

13.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite

prietaiso durių. Durių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

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

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

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

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

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

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

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

14. APLINKOS APSAUGA

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

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



