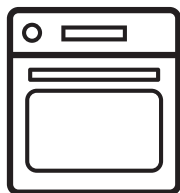




Electrolux



electrolux.com/register



Y6POC77X

LV Lietošanas instrukcija | **Tvaika cepeškrāsns**

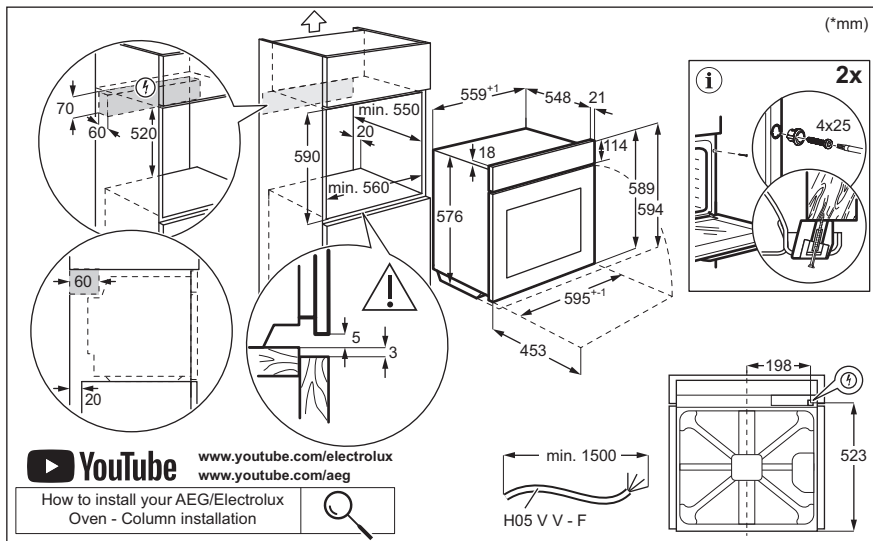
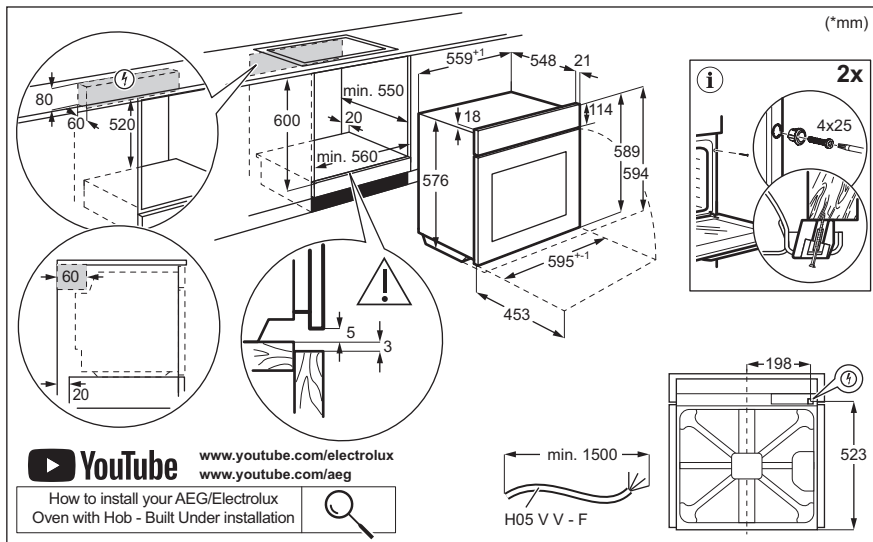
3

LT Naudojimo instrukcija | **Garinė orkaitė**

28



UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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



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

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	15
8. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	16
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	17
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	19
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	21
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	25
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	26
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	27

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

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

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas 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.

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

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.

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

- izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofikla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
 - Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
 - Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un 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 kopjaukda sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (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 neitrālajam kabelim.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

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

2.4 Apkope un tīršana

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 tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīršana

BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās tīršanas 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 tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīršana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīršana 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 tīršanas laikā un pēc tās.
- nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizslākstiet vai neizlejiēt ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīršanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīršanas 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 tīršanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.6 Gatavošana ar tvaiku

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

2.7 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.

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

2.8 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.9 Utilizācija

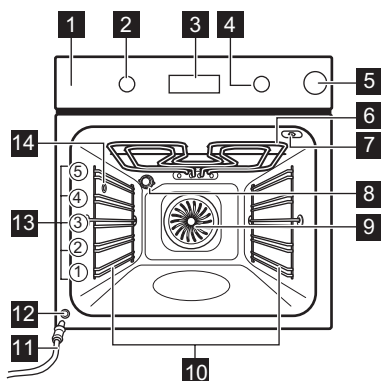
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Ūdens atvilktnē
- 6 Sildelements
- 7 Termozondes kontaktligzda
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Novadcaurule
- 12 Ūdens izvades vārsts
- 13 Plauktu līmeņi
- 14 Tvaika izvade

10 Plaukta atbalsts, izņemams

11 Novadcaurule

12 Ūdens izvades vārsts

13 Plauktu līmeņi

14 Tvaika izvade

3.2 Papildpiederumi

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

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

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

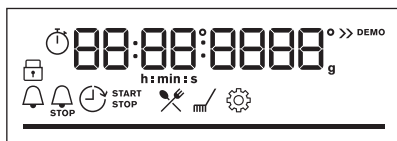
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

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

4.2 Vadības paneļa pārskats

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsīšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru: Termozonde
OK	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 uzsīšana.
	Ūdens tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.
	Ūdens tvertne ir daļēji pilna.
	Ūdens tvertne ir pilna.
	Ir aktivizēts Termozonde.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Progresu josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Laika iestatīšana

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

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

5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdianu iepriekš

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

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

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru

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



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Tvaika funkcija: Zems mitrums

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



Saldēta pārtika

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



Pīcas funkcija

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



Apakškarsēšana

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



Ventilatora kars. ar mitrumu

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



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

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



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

6.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

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

6.4 Iestatījums: Zems mitrums – Gatavošana ar tvaiku



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

1. Nospiediet ūdens tvertnes vāku, lai to atvērtu.
2. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (aptuveni 900 ml).
3. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.
4. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju .
6. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru. Ja nepieciešams, atkārtoti piepildiet ūdens tvertni gatavošanas laikā.
7. Kad gatavošana beigusies, pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu ierīci. Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
8. Lai novērstu kaļķakmens atliekas, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas ar tvaiku. Nogaidiet vismaz 60 min pēc katras izmantošanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.



BRĪDINĀJUMS!

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

6.5 Ūdens tvertnes iztukšošana

Ūdens tvertnes indikators



Tvertne ir pilna.



Tvertne ir daļēji pilna.

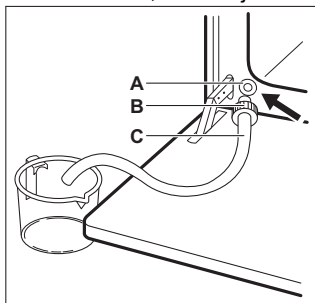
Ūdens tvertnes indikators



Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

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

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



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



Neizmantojiet iepriekš izmantoto ūdeni atkārtotai tvertnes piepildīšanai.

6.6 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams , , .

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

6.7 Iestatījums: Gatavošanas palīgs



Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē 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. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.
- 5. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlnē: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju. Skatiet nodaļu "Papildpiederumu izmantošana".
	Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.
	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 Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls		
P2 Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts	1 - 1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	2: cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ie- kārtā.
P3 Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts		
P4 Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm bie- zas šķēles	3: cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ie- kārtā.
P5 Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribi- ņas, ciska, pavēdere)	1,5 - 2 kg	2: cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P6 Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls (lēnā gata- vošana)		
P7 Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts (lē- nā gatavošana)	1 - 1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	2: cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ie- kārtā.
P8 Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P9	Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	  2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
P12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
P13	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2 kg	  1; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	  2; cepamā paplāte Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5–6 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	  2; sautējumiem cepamajā paplātē Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	  3; cepamā paplāte
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	   2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.
P23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	  2; dziļā cepamā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; restotais plaukts
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējamā terīne uz restotā plaukta
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm savelkamā kūkas veidne uz restotā plaukta
P28	Ābolu kūka	-	 3; cepamā paplāte
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P30	Ābolu pīrāgs	-	 1;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P31	Braunijs	2 kg mīklas	 3; cepamā panna
P32	Mufini	-	 3; mafinu veidne uz restotā plaukta
P33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
P35	Daiviņas	1 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	Kroketes, saldētas	0.5 kg	 3; cepamā paplāte
P38	Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	 3; cepamā paplāte
P39	Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	  1; sautējamā terīne uz restotā plaukta
P40	Kartupeļu sacēpums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	  1; sautējamā terīne uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41	Svaiga pica, plānā	-	  2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P42	Svaiga pica, biezā	-	  2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P43	Kišs	-	 2; cepamā veidne uz restotā plaukta

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P44 Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45 Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru / ku- kuļa panna uz restotā plaukta

6.8 Mainīšana: iestatījumi

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

Apakšizvēlne: iestatījumi

iestatījums	Vērtība
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 Termozonde darbība	1 — trauksme + apturēšana, 2 — trauksme
06 Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts
07 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgts / Izslēgts
08 Ātrā uzsilšana	Ieslēgts / Izslēgts
09 Tīrīšanas atgādinā- jums	Ieslēgts / Izslēgts
10 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
11 Programmatūras versi- ja	Pārbaude
12 Nodzēst visus iestatīju- mus	Jā / Nē

7. PAPILDFUNKCIJAS

7.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

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

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

Nospiediet un turiet nospiešu OK, lai ieslēgtu funkciju.

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

OK – nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu funkciju.

7.2 Automātiskā izslēgšanās

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

(°C)	(st)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (st)
200 - 245	5.5
250 – maksimāli	3

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

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.

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

7.3 Dzesēšanas ventilators

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

2. Nospiediet  līdz displejā parādās : 0:00

un  STOP.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.
5. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.4 Iestatījums: Atliktā starta laiks



1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  līdz displejā parādās : .
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
4. Nospiediet OK.

Displejā redzams: --:--  STOP.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.
6. Nospiediet OK.
Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.
7. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

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

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

8.6 Iestatījums: Diennakts laiks

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

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

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

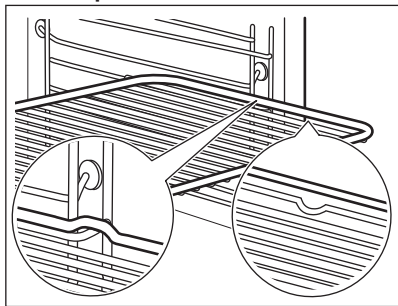
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

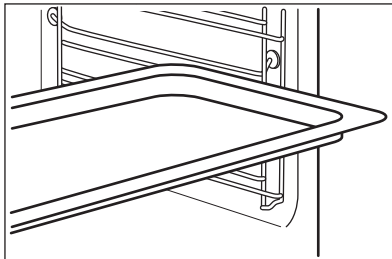
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



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

Cepamā Paplāte / Cepamā pannā



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

9.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

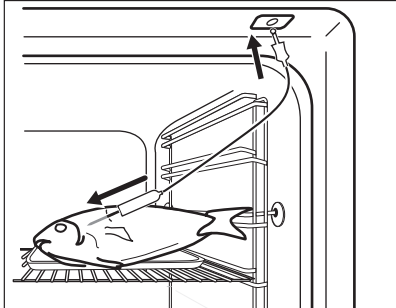
- °C – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz 25 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
-  – ēdiena iekšējo temperatūru. Labākam gatavošanas rezultātam:
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei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

Gatavošana ar: Termozonde

BRĪDINĀJUMS!

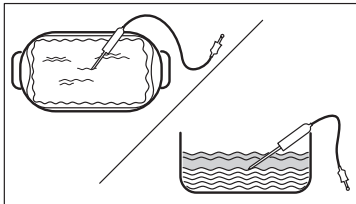
Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

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



Sautējums terīnē

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



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts". Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.

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

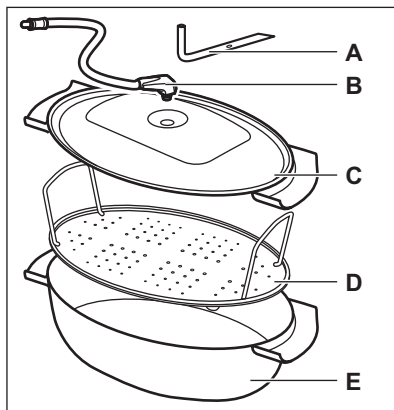
9.3 Tvaika katls gatavošanai ar tvaiku



Tvaika katls nav iekļauts ierīces komplektācijā. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo piegādātāju.

Katls gatavošanai ar tvaiku sastāv no:

- A. Inžektors – tieši gatavošanai ar tvaiku,
- B. Inžektora caurule – gatavošanai ar tvaiku,
- C. Vāks,
- D. Metāla restes,
- E. Stikla bļoda.



Nemēģiniet:

- Nelieciet karstu tvaika katlu uz aukstām/slapjām virsmām.
- Nelejiet aukstus šķidrumus karstā tvaika katlā.
- Neizmantojiet tvaika katlu uz karstas gatavošanas virsmas.

- Netīriet tvaika katlu ar abrazīviem, skrāpējošiem līdzekļiem un pulveriem.

9.4 Gatavošana tvaika katlā

1. Novietojiet tvaika katlu uz metāla restēm, un pārklājiet to ar vāku.
2. Novietojiet inžektora cauruli uz atvēruma cepamtrauka vākā.
3. Novietojiet tvaika katlu otrā plaukta pozīcijā no apakšas.
4. Savienojiet inžektora cauruli ar tvaika pievadu. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".
5. Iestatiet ierīci gatavošanas ar tvaiku funkcijai.

9.5 Gatavošana ar tvaiku nenosegtā cepamtraukā

Ievietojiet ēdienu tvaika katlā uz metāla restēm. Pievienojiet nedaudz ūdens.

Neizmantojiet vāku. Gatavojot lielas gaļas porcijas, ievietojiet inžektoru traukā.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ierīces darbības laikā inžektors var sakarst. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus. Izņemiet inžektoru no ierīces, kad neizmantojat tvaika funkciju.

1. Ievietojiet inžektoru inžektora caurulē. Pievienojiet otro galu tvaika ievadei. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".
2. Novietojiet tvaika katlu pirmā vai otrā plaukta pozīcijā no apakšas. Pārliecinieties, ka inžektora caurule nav aizsprostota. Raugieties, lai inžektors atrastos atstatos no karsējošā elementa.
3. Iestatiet ierīci gatavošanas ar tvaiku funkcijai.

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.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra

	Papildpiederums
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

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

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā pannā	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvīt kūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30

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

10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

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

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

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

Lietošana ikdienā

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

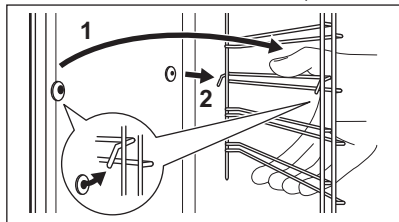
Papildpiederumi

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

11.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai 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. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

11.3 Pirolitiskā 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. Noīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlnē.
5. Pagrieziet vadības pārlēgu, lai atlasītu , un nospiediet OK.

Tīrīšanas program- ma	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrī- šana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min

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

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

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

11.5 Ūdens tvertnes tīrīšana

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

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

Ūdens klasifikācija:	Iztīriet ūdens tvertni ik pēc:
mīksts	75 cikliem — 2,5 mēnešiem
vidēji ciets	50 cikliem — 2 mēnešiem
ciets	40 cikliem — pusotra mēneša
ļoti ciets	30 cikliem — 1 mēnesim

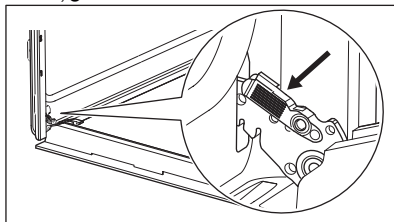
11.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

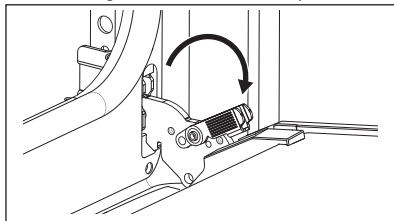
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

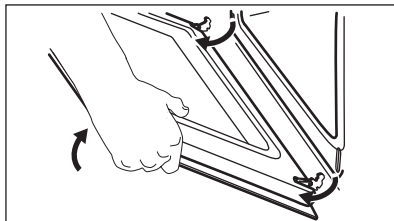
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



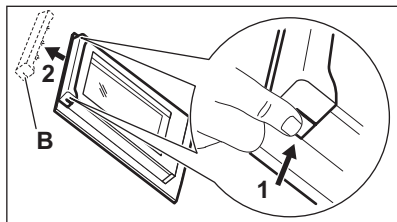
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



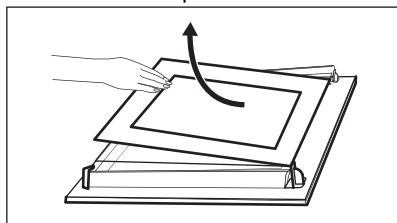
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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



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

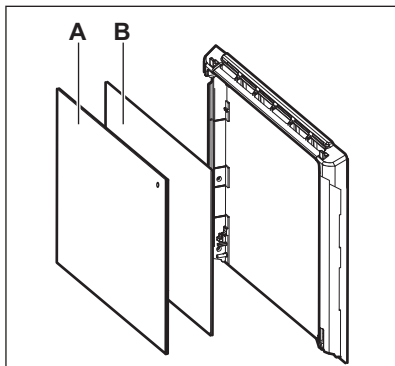


8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

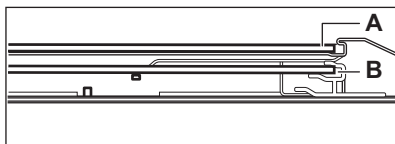
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

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

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



11.7 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...

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.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontakt-ligzdas.
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.
Cepeškrāsns iekšpusē ir ūdens.	Ūdens tvertnē nav pārāk daudz ūdens.
Izslēgts indikators	Ūdens tvertnē ir pietiekoši daudz ūdens. Ja ierīcē sāk tecēt ūdens un indikators joprojām ir izslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Ieslēgts indikators	Tvertnē ir pietiekami daudz ūdens. Ja tvertne ir pilna un indikators joprojām ir ieslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulšņu.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Ūdens tvertnē ir ūdens.
Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika pievada atveres tek ūdens.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulšņu. Izīriet ūdens tvertni.



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

12.2 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.):

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

13. ENERGEOFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	Y6POC77X 949494834
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	33.9 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.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

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



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

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	28
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	30
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	33
4. VALDYMO SKYDELIS.....	34
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	34
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	35
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	41
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	41
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	42
10. PATARIMAI.....	44
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	47
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	50
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	51
14. APLINKOS APSAUGA.....	52

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 naminiam gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

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

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų 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.

- Įsitinkite, 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), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
 - Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
 - Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
 - Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

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

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

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar 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 durėlės 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 atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklinės durelių plokštės nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliojantį 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, išsipyvusį 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 ventiliacijos 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 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

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

2.7 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.

2.8 Paslauga

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

2.9 Išmetimas



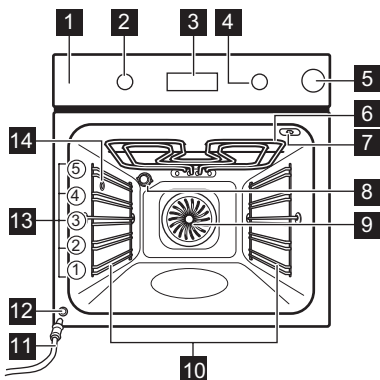
ĮSPĖJIMAS!

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 Stalčius vandeniui
- 6 Šildymo elementas
- 7 Maisto termometro lizdas
- 8 Lemputė
- 9 Ventilatorius
- 10 Lentynos atrama, išimama
- 11 Išleidimo vamzdelis
- 12 Vandens išleidimo vožtuvas
- 13 Vietos lentynoje
- 14 Garų išleidimo anga

10 Lentynos atrama, išimama

11 Išleidimo vamzdelis

12 Vandens išleidimo vožtuvas

13 Vietos lentynoje

14 Garų išleidimo anga

3.2 Priedai

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

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

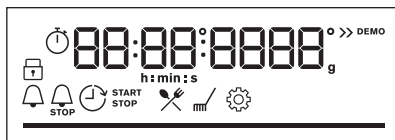
1. Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

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

4.2 Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Norėdami pakeisti nustatytą patiekalo kepimo temperatūrą, spauskite: Maisto termometras
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.
	Vandens stalčius tuščias. Pripildykite bakelį.
	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis pilnas.
	Maisto termometras – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Laiko nustatymas

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

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.

2. Paspauskite OK.

5.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.

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

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos



Karšto oro srautas

Kepti 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.



Garų funkcija: Drėgmė maža

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



Šaldytas maistas

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



Picos programa

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



Apatinis kaitinimas

Intensyviai skrudinti ir traškim pagrindui. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.



Drėgnas konvek. kepimas

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



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Terminis keptuvuvas

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



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

6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. 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. kepinas. Rekomendacijas, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymo patarimai“.

6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

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

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

6.4 Nustatymas: Drėgmė maža – maisto gaminimas garuose



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

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

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

ĮSPĖJIMAS!

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

6.5 Vandens rezervuaro ištuštinimas

Vandens talpos indikatoriaus



Vandens bakelis pilnas.



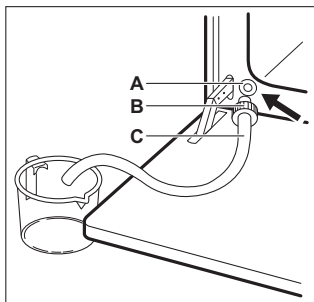
Vandens bakelis pusiau pilnas.



Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

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

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



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



Į vandens indą nepilkite panaudoto ir iš sistemos išleisto vandens.

6.6 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite , , .

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

6.7 Nuostata: Kepimo vadovas

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

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .
Paspauskite OK.

3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
5. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submeniu: Kepimo vadovas

Paiškinimas



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



Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite vandens stalčiuką.



Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

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

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	   3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pri-dėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės [pilkite skysčio. Uždegtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	  1; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	  2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; gili keptuvė [pilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant kepimo skardos Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	  2; troškinio indas ant kepimo padėklo Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	  3; kepimo skarda

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	2 - 3 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gamini- mo trukmės, antį apverskite.
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	  2; gili keptuvė Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; vielinė lentynėlė
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žole- lėmis.
P26	Žuvies filė	-	  3; troškinio indas ant vielinės lentynėlės
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
P28	Obuolių pyragas	-	 3; kepimo skarda
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P30	Obuolių pyragas	-	 1;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P31	Šokoladiniai sausai- nėliai	2 kg tešlos	 3; gili keptuvė
P32	Keksiukai	-	 3; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
P33	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; kepimo skarda Sudėkite nuluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skar- dos.
P35	Keptos bulvytės	1 kg	 3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	 3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
P37	Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	 3; kepimo skarda

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	3; kepimo skarda
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona	-	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora	-	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P43	Pyragas „Quiche“	-	2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P44	Prancūziškasis bato- nas / čiabata / balta duona	0.8 kg	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės

6.8 Keičiama: Nustatymai

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

Submenui: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas

	Nustatymai	Reikšmė
04	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas, 2 – signalas
06	Laikmatis	Ijungti / išjungti
07	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
08	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
09	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
10	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
11	Programinės įrangos versija	Tikrinti
12	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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

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

Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.

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

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

7.2 Automatinis išsijungimas

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

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5

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

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

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

7.3 Ventilatorius

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

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikmačio funkcijų aprašymas

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

 Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.
---	---

8.2 Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .
2. Ekrane matysite: 0:00 ir . Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatį.
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  STOP.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradės atgalinį skaičiavimą.
5. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

8.4 Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite:  ir START.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.
4. Paspauskite OK.

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 „Menui“: Nustatymai.
3. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte laikmatį.
5. Paspauskite OK.

8.6 Nustatymas: Paros laikas

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

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

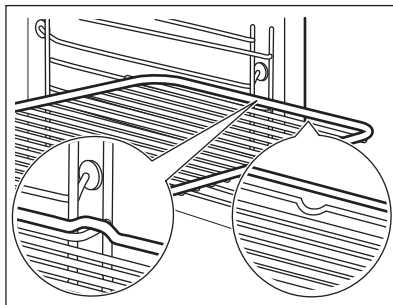
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų naudojimas

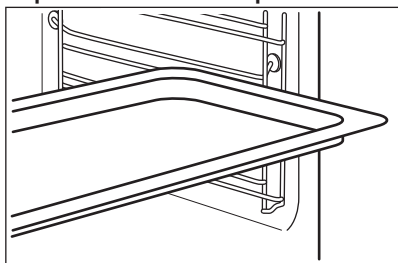
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Grotelės



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

Kepimo skarda / Gili kepimo skarda



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

9.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25 °C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.
 -  – maisto vidaus temperatūra.
- Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

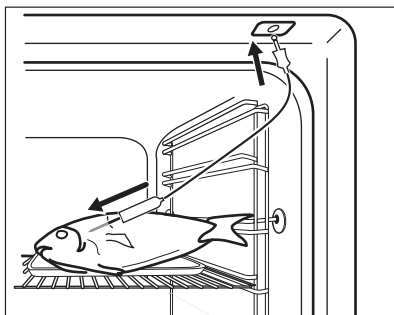
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS!

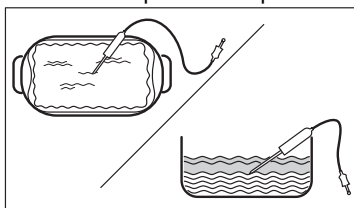
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mėvėkite orkaitei skirtas pirštines.

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



Užkepėlės

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



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

Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

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

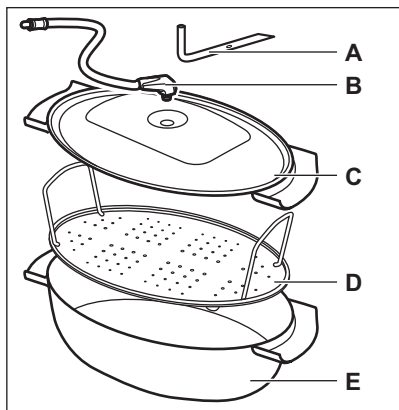
9.3 Garų puodas, skirtas gaminti maistą garuose



Garų puodas su prietaisu nepateikiamas. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

Garų puodas sudaro:

- A. Purkštukas – tiesioginiam ruošimui garuose
- B. Purkštuko vamzdelis – ruošimui garuose
- C. Dangtelis,
- D. Plieninės grotelės,
- E. Stiklinis dubuo.



Dėmesio!

- Nedėkite įkaitusio garų puodo ant šaltų ar drėgnų paviršių.
- Nepilkite šaltų skysčių į įkaitusį garų puodą.
- Nedėkite garų puodo ant karštų paviršių.
- Nevalykite garų puodo šiurkščiomis priemonėmis, šveitikliais ar milteliais.

9.4 Maisto gaminimas garų puode

1. Sudėkite maistą į garų puodą ant plieninių grotelių ir uždenkite dangčiu.
2. Įkiškite purkštuko vamzdelį į dangčio angą.
3. Padėkite garų puodą ant lentynėlės antroje padėtyje nuo apačios.
4. Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos. Žr. „Gaminio aprašymas“.
5. Paruoškite prietaisą maisto ruošimui garuose.

9.5 Tiesioginis maisto ruošimas garuose

Sudėkite maistą garų puode, ant plieninių grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens. Nenaudokite dangčio. Jei ruošiate didesnes mėsos porcijas, įdėkite purkštuką į indo vidų.



ĮSPĖJIMAS!

Prietaisui veikiant purkštukas gali būti įkaitęs. Visuomet mūvėkite orkaitę skirtas pirštines. Jei garų funkcijos nenaudojate, išimkite purkštuką iš prietaiso.

1. Įdėkite purkštuką į purkštuko vamzdelį. Prijunkite kitą galą prie garų įleidimo lizdo. Žr. „Gaminio aprašymas“.
2. Padėkite garų puodą ant lentynėlės pirmoje arba antroje padėtyje nuo apačios. Pasirūpinkite, kad purkštukas nebūtų užsikimšęs. Purkštuką laikykite toliau nuo kaitinimo elemento.
3. Paruoškite prietaisą maisto ruošimui garuose.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos

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

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos

rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Lentynų padėties 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, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainėliai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	175	3	25 - 30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15 - 25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25 - 30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	35 - 45

		°C		
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	150	2	25 - 35
Tartelės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	4	25 - 30

10.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

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

				°C	
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis ¹⁾	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

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

Kasdienis naudojimas

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

Priedai

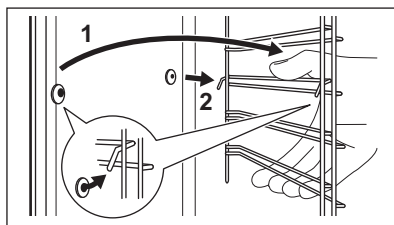
- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.

- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

11.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

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



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

11.3 Pirologinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

DĖMESIO

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

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

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

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

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

11.4 Priminimas apie valymą

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

11.5 Vandens rezervuaro valymas

1. Išjunkite prietaisą.

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

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

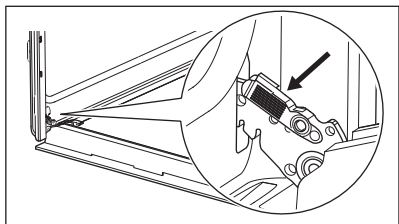
11.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

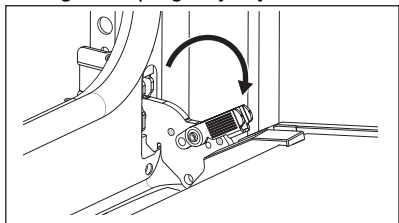
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

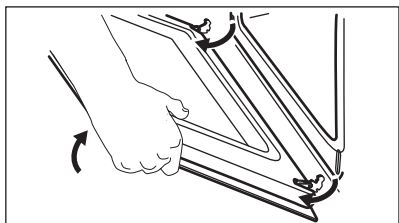
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



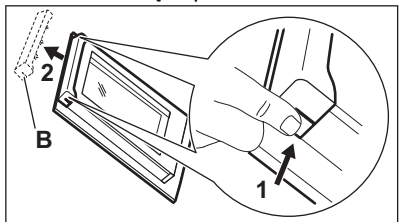
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



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

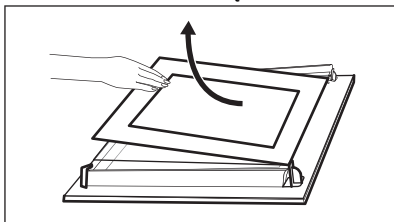


4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



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

Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



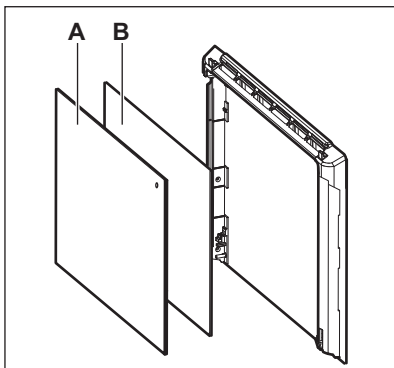
8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.

9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštės ir orkaitės dureles.

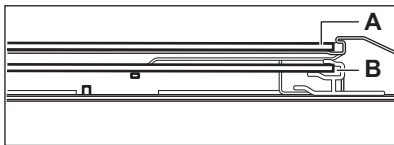
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždare skląstis išgirsite spragtelėjimą.

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

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



11.7 Lempučių keitimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lempučių gali būti karšta.

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

DĖMESIO

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

Galinė lempučių

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

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite:
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungtas.
Lempučių išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lempučių neveikia.	Perdegę lempučių.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Prietaiso dūrelės uždarytos ir nesulaužytas dūrelių užraktas.
Err F102	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Err F102	Dūrelių užraktas nesugadintas.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Orkaitės viduje yra vandens.	Vandens bakelyje nėra pripilta per daug vandens.

Triktis	Patikrinkite:
 – indikatorius išjungtas.	Vandens talpykloje yra pakankamai vandens. Jeigu vanduo ima tekėti į prietaiso vidų, o indikatorius vis tiek nešviečia, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.
 – indikatorius įjungtas.	Vandens bakelyje yra pakankamai vandens. Jeigu bakelis yra pilnas, o indikatorius vis tiek šviečia, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Vandens bakelyje yra vandens.
Išpilti vandenį iš vandens talpyklos užtrunka ilgiau nei tris minutes arba vanduo išteka iš garų įleidimo angos.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens bakelį.



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

12.2 Naudojimo informacija

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

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	Y6POC77X 949494834
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l

Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	33.9 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 durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

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

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

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

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

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

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likutinio karščio reikšmę.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas

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

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







