



Electrolux



electrolux.com/register



COB8S39WZ

EOB8S39WX

EOB8S39WZ

KOBBS39WX

LV Lietošanas instrukcija | **Cepeškrāsns**

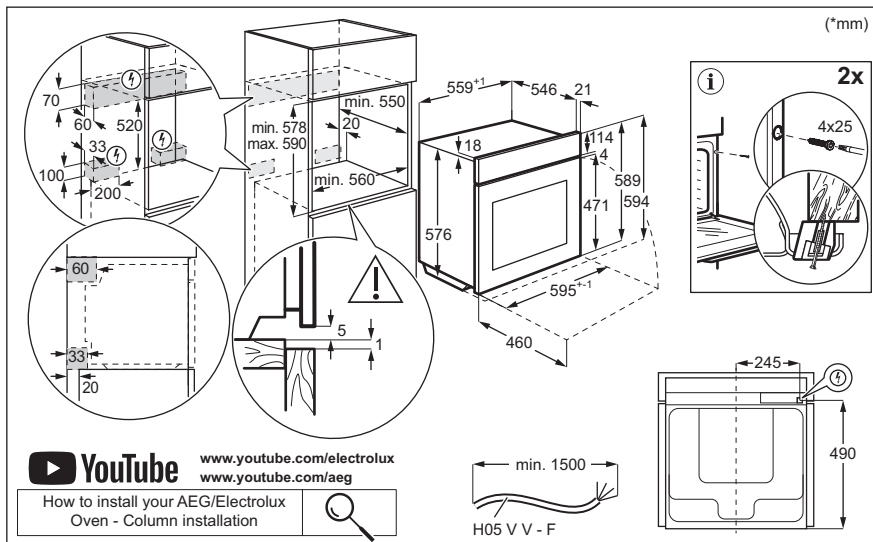
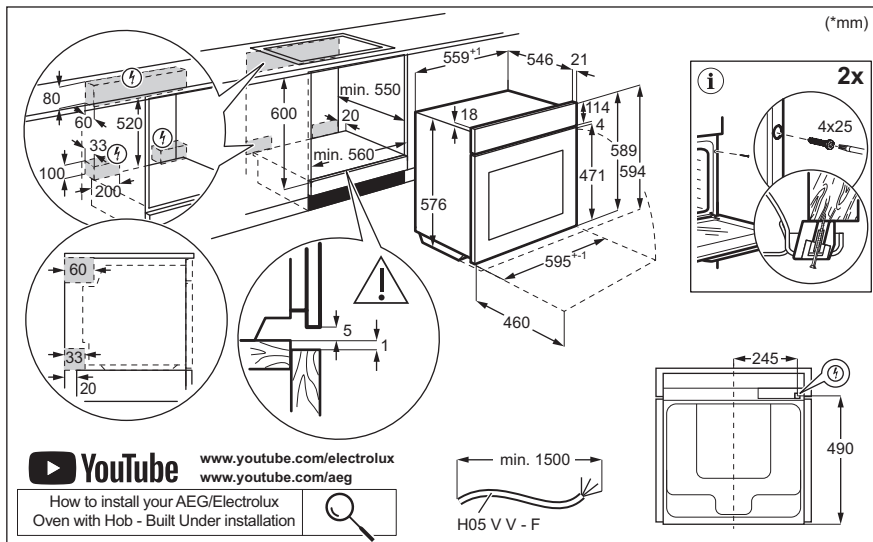
3

LT Naudojimo instrukcija | **Orkaitė**

27



UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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



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

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	10
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	14
8. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	15
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	16
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	17
11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	20
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	23
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	25
14. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	26

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 un mobilajām ierīcēm ar lietotni.
- 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 atdزيest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- 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. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana

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

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brūkas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabāiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.

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;
 - neļējiet 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 tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes veikšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi, jo durvis ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietojamās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

2.5 Gatavošana ar tvaiku

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.6 Iekšējais apgaismojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par

ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.

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

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija

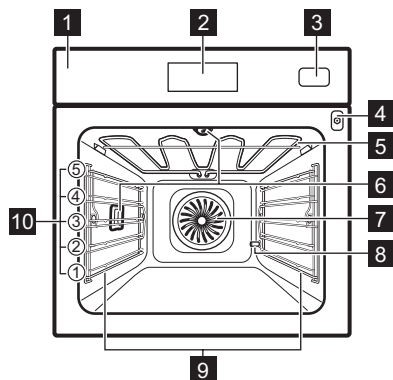
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnis
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements

- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

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/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) aprūrināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**

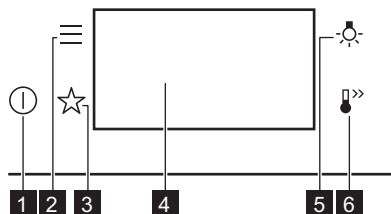
Lai kontrolētu gatavošanu pēc temperatūras ēdiena iekšpusē.

- **Teleskopiskās vadotnes**
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.
- **Komplekts gatavošanai ar tvaiku**
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju. Gatavojot ar tvaiku,

komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeni, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).

4. VADĪBAS PANELIS

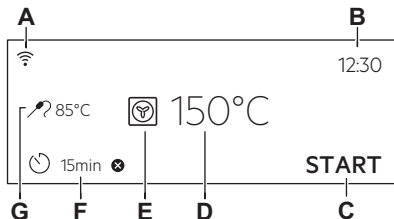
4.1 Vadības paneļa pārskats



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

4.2 Displejs

Displejs ar galveno funkciju kopu.



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

Displeja indikatori

OK	Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.
<	Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.
↶	Pēdējās darbības atcelšana.
☐	Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
🔔	Skaņas signāla funkcija ir aktivizēta.
🔔 STOP	Skaņas signāla un gatavošanas apturēšanas funkcija ir aktivizēta.
🔔	Aktivizēts tikai uznirstošais ziņojums.
🕒	funkcija Atliktais starts.
✕	Iestatījuma atcelšana.
📶	Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.
📶	Tālvadība ir ieslēgta.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmreizējais savienojums

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

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

5.2 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietojumprogrammu, skenējiet QR kodu, kas atrodams uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
 3. Ieslēdziet ierīci.
 4. Nospiediet . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
 5.  — pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu: Wi-Fi.
- Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies pēc 90 s.



Drošības nolūkos tālvadība automātiski izslēdzas pēc 24 st. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet uzsākšanu.

Frekvence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

5.3 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamās licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensource.repository.com> (mape NIUS).

5.4 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

5.5 Iestatījums: Ūdens cietība

Pieslēdzot ierīci elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet testa strēmeli vai sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

1. Ievietojiet testa strēmeli krāna ūdenī uz aptuveni 1 s. Nenovietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.
2. Sakratiet testēšanas papīru, lai atbrīvotos no jebkāda liekā ūdens.
3. Pēc 1 min nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot tālāk sniegto tabulu.
4. Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību 1 min pēc testēšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Tālāk tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons ar atbilstošo ūdens kvalitātes

klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ūdens cietības pakāpe	Testa strēmele
1 - mīksts	
2 - vidēji ciets	
3 - ciets	
4 - ļoti ciets	

6. IKDIENAS LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

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



Karsēšana ar ventilatoru

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



Saldēta pārtika

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



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Picas funkcija

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



Apakškarsēšana

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



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

SPECIĀLIE



Konservēšana

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

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

TVAIKS

	Steamify Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauздēšanai un cepšanai.
	Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku Ēdiena atkārtota uzsildīšana ar tvaiku ļauj novērst virmas izžūšanu. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.



Maizes cepšana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.



Mīklas raudzēšana

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



Tikai tvaicēšana

Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana.



Augsts mitrums

Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.



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.

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.

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Ieslēdziet ierīci. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija un temperatūra.
2. Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.

3. Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet OK.
4. Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK.
5. Nospiediet START.
Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana, Temperatūras sensors".
6. STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
7. Izslēdziet ierīci.

6.4 Iestatījums: Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija

1. Ieslēdziet ierīci. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.
2. Nospiediet . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras:
 - a. **Tvaiks tvaicēšanai** 50 - 100 °C: dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, teriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.
 - b. **Tvaiks sautēšanai** 105 - 130 °C: sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.
 - c. **Tvaiks vieglai grauzdēšanai** 135 - 150 °C: gaļai, sautējumiem, pildītiem dārzeņiem, zivīm un saņemumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimerī, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.
 - d. **Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai** 155 - 230 °C: ceptiem ēdieniem, gaļai, zivīm, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, saņemumiem, dārzeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimerī un novietojot ēdienu

pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.

5. Nospiediet OK.
6. Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.
7. Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Ūdens padeve pietiks aptuveni 50 min. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālās ietilpības atzīmei. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un mēbeļu bojājumu risks.

BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.

8. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
9. Nospiediet START.
Tvaiks parādās aptuveni pēc 2 min. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.
10. Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.
11. Izslēdziet ierīci.
Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.
Skatiet nodaļu "Kopšana un tīrīšana", Tvertnes iztukšošana.

Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad ierīce ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

6.5 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Biezāk lietotie		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Savienojums	Tikla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkalķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērna drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.

Apakšizvēlne	Izmantošana
Ātrā uzsildšana	Sašina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.
Tīrīšanas Atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

Apakšizvēlne: Savienojums

Apakšizvēlne	Apraksts
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.
Tālvadība	Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Automātiska attālināta ekspluatācija	Automātiska tālvadības aktivizācija pēc taustiņa SAKT nospiešanas. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.
Aizmirst tīklu	Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei.

Apakšizvēlne: Uzstādīšana

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

Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

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

6.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē sastāv no papildu funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Katrs ēdiens šajā apakšizvēlnē ir paredzēts ar piemērotu iestatījumu. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

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

- Pusjēls
- Vidēji
- Labi izcepts

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.

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

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

7. PAPILDFUNKCIJAS

7.1 Biežāk lietotie ☆

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

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

⊗ — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

7.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

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

☆, 🔒 — nospiediet vienlaikus, lai izslēgtu funkciju.

7.3 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Izvēlieties iespējas / Bērnu drošības funkcija.
4. Nospiediet koda burtus alfabētiskā secībā.

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

Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

7.4 Automātiskā izslēgšanās

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

 (°C)	 (st)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

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

7.5 Dzesēšanas ventilators

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

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkciju apraksts

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

8.2 Iestatījums: Diennakts laiks

- Ieslēdziet ierīci.
- Nospiediet Diennakts laiks.
- Iestatiet laiku.
- Nospiediet OK.

8.3 Iestatījums: Taimers

- Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
- Nospiediet .
- Iestatiet laiku. Jūs varat izvēlēties darbības beigās, nospiežot ● ● ●.
- Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns. Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju. Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1min**.

8.4 Iestatījums: Atliktais starts

- Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
- Nospiediet .
- Iestatiet gatavošanas laiku.
- Nospiediet ● ● ●.
- Nospiediet Atliktais starts.
- Atlasiet vēlamo sākuma laiku.
- Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

- Nospiediet .
- Nospiediet ● ● ●.
- Nospiediet Laika skaitīšana.
- Pavelciet vai nospiediet , lai apskatītu gatavošanas laiku galvenajā ekrānā.

5. Nospiediet **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

8.6 Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

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

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

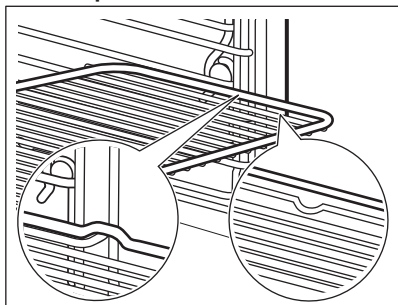
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

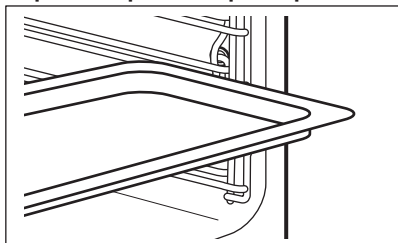
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem Pārliecinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpusē aizmuguri.

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



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. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- $^{\circ}\text{C}$ – 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.

Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produktu daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

Gatavošana ar: Termozonde

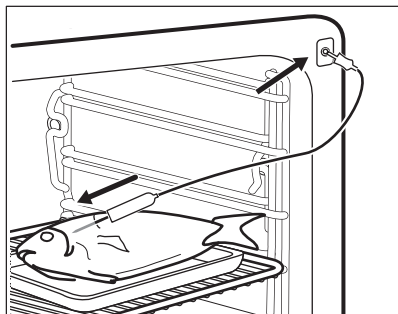
BRĪDINĀJUMS!

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

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:

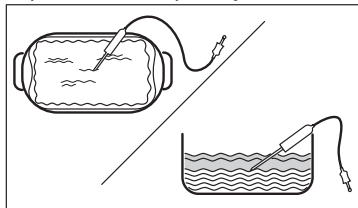
Gaļa, putnu gaļa un zivis

Ievietojiet visu temperatūras sensora adatu gaļas vai zivs pašā biezākajā vietā.



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai 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. ● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:

- Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
- Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.

7. Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.

8. Nospiediet START.

9. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

10. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

10. 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 "Energoefektivitāte".

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu tīmekļa vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes uz priekšējā rāmja ierīces iekšienē.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
	Temperatūra
	Papildpiederums

	Tvertne (Gastronorm)
	Svars (kg)
	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	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 35
Rulete	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	15 - 25

10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cepšana vienā līmenī

			°C		
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	160	45 - 60	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškar-sēšana	Restots plaukts	160	45 - 60	2

			°C		
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškar-sēšana	Restots plaukts	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškar-sēšana	Cepamā Paplāte	140	25 - 35	2
Kūciņas, 20 paplātē ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	150	20 - 30	3
Kūciņas, 20 paplātē ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	Cepamā Paplāte	170	20 - 30	3
Karstmaize ²⁾	Grils	Restots plaukts	maks.	1 - 2	5

1) Iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci.

2) Iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci 5 min.

Cepšana daudzos līmeņos

			°C		
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	140	25 - 45	2 un 4
Kūciņas, 20 paplātē ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	150	25 - 35	2 un 4
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts ²⁾	160	45 - 55	2 un 4
Ābolu pīrāgs	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts ²⁾	160	55 - 65	2 un 4

1) Iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci.

2) 1 kūku forma uz katra restotā plaukta. Vienu novietojiet pa kreisi un otru pa labi.

10.5 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi funkcijai: Tikai tvaicēšana

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

				
Brokoļi ^{1) 2)}	2/3 tvaika komplekts, perforētais	0.3	3	8 - 9
Brokoļi ^{1) 2)}	2/3 tvaika komplekts, perforētais	maks.	3	10 - 11



Zirņi, saldēti²⁾

2 x 2/3 tvaika komplekts, perforētais

2 x 1,5

2 un 4

Līdz temperatūra aukstākajā punktā sasniedz 85 °C.

1) Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci.

2) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

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

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Neuzglabāiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

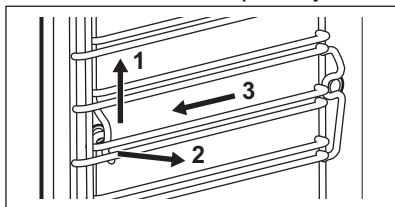
- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem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

11.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

2. Uzmanīgi velciet plauktu balstus uz augšu un ārā no priekšējā fiksatora.
3. Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.
4. Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiet plauktu balstus pretējā secībā.

Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

11.3 Tīrīšana ar tvaiku

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšpuses apakšu un iekšējo durvju stiklu ar mīkstu drānu, kas samitrināta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
4. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums.
5. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana.

Iespēja	Apraksts
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana Ilgums: 30 min

Tvaika tīrīšanas Plus

Vidēji intensīva tīrīšana
Izsmidziniet cepeškrāsns
iekšienē mazgāšanas līdzekli.

Ilgums: 75 min

6. Nospiediet **START**, izpildiet ekrānā sniegtos norādījumus.
- Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls.
7. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.
8. Izslēdziet ierīci.
9. Kad ierīce ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.
10. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns iekšpuse izžūst.



Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

11.4 Tīrīšanas Atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

11.5 Atkaļķošana

Izmantojiet to sistēmas atkaļķošanai.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana", Tvertnes iztukšošana.
- Pirmā posma ilgums:** aptuveni 100 min
4. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Atkaļķošana.
5. Atstājiet tikai grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
6. Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
7. Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar 700 ml ūdeni, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
8. Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
- Otrā posma ilgums:** aptuveni 35 min.

9. Piepildiet ūdens atvilktni ar 950 ml ūdens, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
10. Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.
11. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
12. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.
13. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz izžūst tās iekšpuse.

Ja pēc atkaļķošanas procesa ierīcē saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

11.6 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divu veidu atgādinājumi par ierīces atkaļķošanu. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar atspējot.

- Neobligātais atgādinājums iesaka jums atkaļķot ierīci.
- Obligātais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkaļķošanu. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas obligātais atgādinājums, tvaika funkcijas ir atspējotas.

11.7 Skalošana

Izmantojiet to, lai tīrītu tvaika sistēmu pēc regulāras tvaika funkcijas izmantošanas.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
4. Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
5. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana.
- Ilgums:** aptuveni 30 min.
6. Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
7. Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.



Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

11.8 Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrānsi.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāns visus piederumus.
3. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Žāvēšana.
4. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

11.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs norāda izžāvēt ierīci.

Nospiediet YES (JĀ), lai izžāvētu ierīci.

11.10 Tvertnes iztukšošana

Izmantojiet to pēc ēdiena pagatavošanas ar tvaika karsēšanas funkciju, lai iztukšotu ūdens atvilktnē atlikušo ūdeni.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāns visus piederumus.
3. Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
4. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošana.

Ilgums: 6 min

5. Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
6. Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.



Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

11.11 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.



BRĪDINĀJUMS!

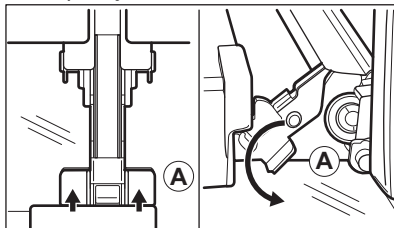
Durvis ir smagas.



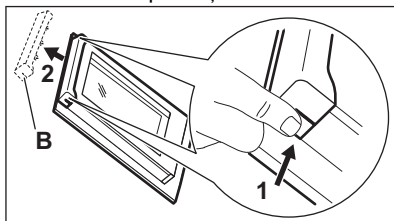
UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

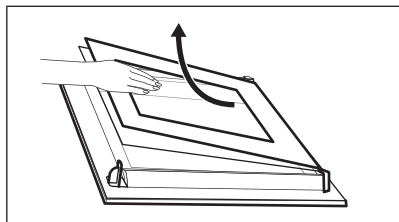
1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Atveriet durvis līdz galam.
3. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras **A**.



4. Aizveriet cepeškrāns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuvenais leņķis: 70°).
5. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās augšupvērstā leņķī prom no cepeškrāns.
6. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.
7. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



8. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
9. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



- 10.** Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā. Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.

Stikla paneļiem jābūt ievietotiem pareizā pozīcijā, pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

11.12 Spuldzes maiņa



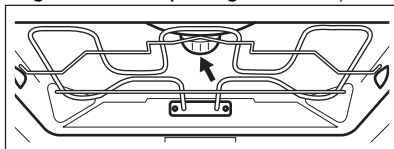
BRĪDINĀJUMS!

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.

Augšējā lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.

Sānu lampa

1. Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet Torx 20 skrūvgriezi.
3. Notīriet stikla pārsegu.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiet kreiso plaukta balstu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīce neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas". Durvis nav pareizi aizvērtas. Izdedzis drošinātājs. Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Ir aktivizēts Bērnus drošības funkcija.
Apgaismojums ir izslēgts.	Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".
i Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.	
Problēmas ar bezvadu signālu.	Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu. Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.
Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.	Lai vēlreiz konfigurētu ierīci un mobilo ierīci, skatiet nodaļas "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums".
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk ierīcei.
Bezvadu signālam traucē mikroviļņu krāns, kas atrodas ierīces tuvumā.	Izslēdziet mikroviļņu krānsi. Izvairieties vienlaikus izmantot mikroviļņu krānsi un ierīces tālvadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālam.

12.2 Kļūdu kodi

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

Kods un apraksts	Risinājums
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F601 — problēma ar Wi-Fi signālu.	Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F604 — pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās.	Izslēdziet un ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams. ¹⁾	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

¹⁾ Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti

12.3 Servisa dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. 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	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100	
Energoefektivitātes indekss	61,9	
Energoefektivitātes klase	A++	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, 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
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2.0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet nodaļā “Pirms pirmās lietošanas reizes”.

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 gādāriet, 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.

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

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

Gaidstāves režīms

Displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā pēc 2 minūtēm.

14. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI

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

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

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



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

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	27
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	29
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	31
4. VALDYMO SKYDELIS.....	32
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	33
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	34
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	38
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	39
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	40
10. PATARIMAI.....	41
11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	44
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	47
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	48
14. APLINKOS APSAUGA.....	50

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 ar juos valdančia programėle mobiliuosiuose įrenginiuose.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

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

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkite, 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 automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai

turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

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

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.

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

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite atsargūs, nes durelės yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūsles, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.

- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinėlių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

2.5 Troškinimas garuose

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti

- ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

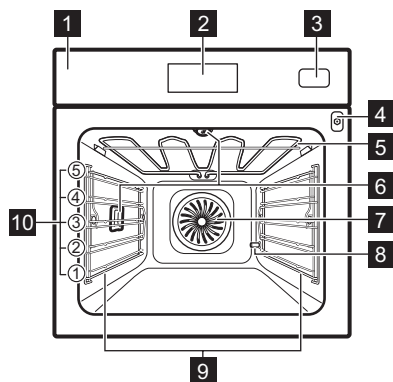
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas

- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**
Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams.
- **Kepimo skarda**
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams

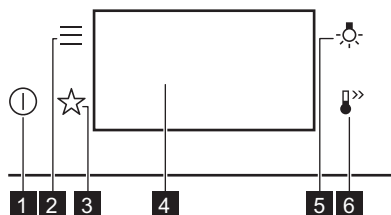
surinkti, pvz., riebalams, maistą kepat ant vielinės lentynėlės.

- **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 grotelles būtų lengviau įdėti ir išimti.

- **Gaminimo garais rinkinys**
Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgį garuose gaminimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.

4. VALDYMO SKYDELIS

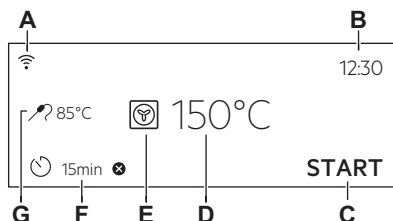
4.1 Valdymo skydelio apžvalga



1	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu	Atsivers parinkčių ir nustatymo funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lempu- tės jun- giklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitini- mas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

4.2 Ekranas

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.



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

Ekrano indikatoriai

OK	Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.
<	Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.
↶	Panaikinti paskutinį veiksmą.
☑	Parinkti įjungti ir išjungti.
🔔	Ispėjamojo garsinio signalo funkcija išjungta.
🛑 STOP	Ispėjamojo garsinio signalo ir maisto ruošimo ciklo išjungimo funkcija įjungta.
📢	Ijungta tik pranešimo funkcija.
🔄	Atidėtas paleidimas funkcija.
✖	Atšaukti nustatymą.

Ekranro indikatoriai



WiFi ryšys ryšys įjungtas.

Ekranro indikatoriai



Nuotolinis valdymas yra įjungta.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

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

5.2 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

1. Norėdami atsisiųsti programėlę, nuskaitykite QR kodą ant naudotojo vadovo galinio viršelio. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3. Įjunkite prietaisą.
4. paspauskite . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
5. – slinkite arba paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte: WiFi ryšys.

Prietaiso belaidis modulis įsijungia per 90 sek.



Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

Dažnis 2.4 GHz WLAN

2400 - 2483.5 MHz

Protokolas IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Maksimali galia EIRP < 20 dBm (100 mW)

„Wi-Fi“ modulis NIUS-50

5.3 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. Electrolux dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (katalogas NIUS).

5.4 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 mikroploušto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
6. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

5.5 Nustatymas: Vandens kietumas

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite lapelį vandens kietumui patikrinti arba krepkitės į vandens tiekėją.

1. Įmerkite testavimo lapelį į vandenį ir palaikykite maždaug 1 sek. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.
2. Nukratykite vandenį nuo testavimo lapelio.
3. Po 1 min patikrinkite vandens kietumą toliau pateiktoje lentelėje.
4. Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Testavimo lapelių spalvos pradės toliau keistis. Per 1 min po testo patikrinkite vandens kietumą dar kartą.

Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą ir atitinkamą vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumo lygis	Tikrinimo lapelis
1 – minkštas	 
2 – vidutiniškai kietas	
3 – kietas	
4 – labai kietas	

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS

	Grilis Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
	Terminis kepintuvas Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.
	Karšto oro srautas Kepti mėsą ir pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.
	Šaldytas maistas Tobulai tiks pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar rytietiškiems suktinukams.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



Picop programa

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



Apatinis kaitinimas

Šią funkciją rinkitės baigę gaminti maistą, kad prirėkus labiau apskrudintumėte jo apačią. Skardą statykite žemiausioje padėtyje.



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

SPECIALIOS FUNKCIJOS



Konservavimas

Konservuodami daržoves ir vaisius sudėkite konservavimo stiklainius į vandens pripildytą kepimo skardą. Naudokite karščiu atsparius stiklainius su to paties dydžio užspaudžiamais arba užsukamais dangteliais. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.

	Džiovinimas Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. Džiovinant rekomenduojama retkarčiais atidaryti orkaitės dureles, kad galėtų pasiūlinti drėgmės prisotintas oras ir vaisiai geriau išdžiūtų.
	Lėkščių pašildymas Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
	Atitirpinimas Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
	Apkepas Patiekalams, tokiems kaip lazanija ar bulvių plokštainis. Apkepams ruošti ir skrudinti.
	Kepimas žemoje temperatūroje Maisto gaminimas žemoje temperatūroje. Puikiai tinka subtiliems patiekalams ruošti (pvz., jautienai, veršienai ar avienai).
	Šilumos palaikymas Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.
	Drėgnas konvek. kepimas Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

GARAI

	Steamify Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinii ir kepsnių kepimui naudokite garus.
	Pašildymas garais Jei patiekalus pašildysite garais, jų paviršius neišsausės. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas kaitinimo maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudodamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
	Duona Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.

	Tešlos kildinimas Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Uždenkite tešlos paviršių, kad nesudžiūtų.
	Virimas garuose Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose.
	Didelė drėgmė Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.
	Maža drėgmė Funkcija tinka mėsa, paukštienai, troškiniams ir kitiems patiekalams orkaitėje gaminti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa sultinga ir minkšta, o jos paviršius apskrunda.

6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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

6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite prietaisą. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
 2. Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.
 3. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite OK.
 4. Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.
 5. Paspauskite START.
- Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada prieš maisto ruošimą ar jo

metu. Žr. „Priedų naudojimas“ – „Maisto termometras“.

6. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.
7. Išjunkite prietaisą.

6.4 Nustatymas: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

1. Įjunkite prietaisą. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2. Paspauskite . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
3. Paspauskite OK. Ekrane matysite temperatūros nustatymus.
4. Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.
 - a. **Virimas garuose** 50 - 100 °C – daržovių, kruopų, pupų, jūros gėrybių, vyniotinių ar vieno šaukšto desertų ruošimas garuose.
 - b. **Troškinimas garuose** 105 - 130 °C – mėsos ar žuvies troškinimas, duonos kepimas, paukštienos, sūrio pyragų ir troškinių ruošimas.
 - c. **Lengvas apkepimas garuose** 135 - 150 °C – mėsos, troškinių, įdarytų daržovių, žuvies ir apkepų ruošimas. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms maisto gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.
 - d. **Kepimas ir skrudinimas garuose** 155 - 230 °C – mėsai, žuviai, paukštienai, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams ruošti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiu.
5. Paspauskite OK.
6. Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.

7. Įpilkite į vandens stalčių šalto vandens iki didžiausio lygio žymos (maždaug 950 ml). Pasiekę ribą išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite pranešimą. Vandens turėtų pakakti maždaug 50 min. Nepilkite į stalčiuką daugiau vandens nei leistina. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į vandens stalčių nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.

8. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9. Paspauskite START. Garai pasirodys maždaug po 2 min. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10. Kai vandens stalčiuje baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite vandens stalčių.
11. Išjunkite prietaisą. Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš vandens stalčiaus. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, Bakelio ištuštinimas.

Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Prietaisui atvėsus nusauskite jo vidų minkšta šluoste.

6.5 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte meniu.

Menu elementas	Paskirtis
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinų programų sąrašas.
Valymas	Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Nustatymai	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.

Menu elementas	Paskirtis	
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Serviso duomenys	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis	
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.	
Bakelio ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens stalčiaus procesas po garų funkcijų naudojimo.	
Valymas garais	Lengvas valymas.	
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.	
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.	
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimo ir valymo procesas po dažno garų funkcijų naudojimo.	

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Papildomas meniu	Paskirtis	
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.	
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.	
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms.	
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.	
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.	

Papildomas meniu	Paskirtis	
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.	

Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas	
WiFi ryšys	Ijungti ir išjungti: WiFi ryšys.	
Nuotolinis valymas	Nuotoliniam valymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.	
Nuotolinis valymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.	
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.	
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.	

Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas	
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.	
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.	
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. ① funkcijos signalų išjungti negalima.	
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.	
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.	
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.	

Papildomas meniu, skirtas: Serviso duomenys

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

6.6 Nustatymas: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro specialiai konkreitiems patiekalams sukurtų papildomų funkcijų ir programų rinkinys. Kiekvienam patiekalui šiame antriniame meniu yra atliktas atitinkamas nustatymas.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

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

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.

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

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

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Mėgstamiausios ☆

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

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

 – paspauskite nuostatai atkurti.

 – paspauskite nuostatai atšaukti.

7.2 Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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

☆,  – paspauskite vienu metu, kad išjungtumėte funkciją.

7.3 Užraktas nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Pasirinkite Nustatymai / Užraktas nuo vaikų.
4. Įveskite kodo raides abėcėlės tvarka. Užraktas nuo vaikų – įjungta. Kartu su šia funkcija atsiranda galimybė naudoti Laikmatis, WiFi ryšys ir apšvietimą.

Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

7.4 Automatinis išsijungimas

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

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

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

8.2 Nustatymas: Paros laikas

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

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

7.5 Ventilatorius

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

8.3 Nustatymas: Laikmatis

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

8.4 Nustatymas: Atidėtas paleidimas

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

8.5 Nustatymas: Laikmatis

1. Paspauskite .
2. Paspauskite ● ● ●.
3. Paspauskite: Laikmatis.

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

8.6 Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

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

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

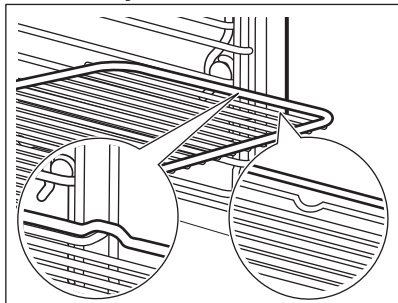
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų naudojimas

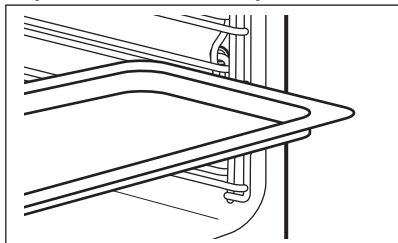
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvartimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė



Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių. Pasirūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.

Kepimo skarda / Gili kepimo skarda



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

9.2 Maisto termometras

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

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25 °C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.

-  – maisto vidaus temperatūra.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

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

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

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

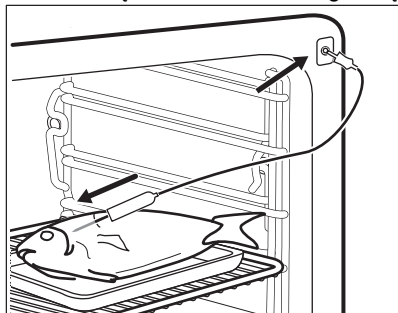
ĮSPĖJIMAS!

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

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą.

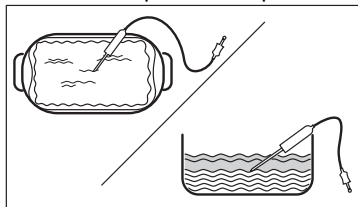
Mėsą, paukštieną ar žuvis

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 silikoniinė 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 pageidaujama kepimo temperatūrą.
6. ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
- Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
 - Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir kepimas baigsis.
7. Pasirinkite ir kelis kartus paspauskite OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį langą.
8. Paspauskite START.
9. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
10. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos

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

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

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

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų svetainėje pateiktose maisto gaminimo lentelėse. Jei norite gauti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite prietaiso PNC numerį, nurodytą techninių duomenų lentelėje, ant vidinio prietaiso rėmo.

Lentelėse naudojami simboliai:



Maisto tipas



Kaitinimo funkcija

°C	Temperatūra
	Priedai
	Talpyklė (Gastronorm)
	Svoris (kg)
	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	25 - 35
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	15 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	15 - 25
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	160	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	140	2	15 - 25
Tarteletės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	15 - 25

10.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Kepimas viename lygyje

			°C		
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	140	25 - 35	2
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle ¹⁾	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	150	20 - 30	3
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	170	20 - 30	3
Skrebutis ²⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė	maks.	1 - 2	5

¹⁾ Įkaitinkite prietaisą.

²⁾ Įkaitinkite tuščią prietaisą 5 min.

Kepimas keliuose lygiuose

			°C		
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	140	25 - 45	2 ir 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle ¹⁾	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	150	25 - 35	2 ir 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė ²⁾	160	45 - 55	2 ir 4
Obuolių pyragas	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė ²⁾	160	55 - 65	2 ir 4

¹⁾ Įkaitinkite prietaisą.

²⁾ Po 1 pyrago formą ant vielinės lentynėlės. Vienas yra kairėje, o kitas – dešinėje.

10.5 Informacija bandymų laboratorijoms

Funkcijos Virimas garuose bandymai:

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

Nustatykite 100 °C temperatūrą°C.

				
Brokoliai ^{1) 2)}	2/3 garų rinkinio perforuotos	0.3	3	8 - 9
Brokoliai ^{1) 2)}	2/3 garų rinkinio perforuotos	maks.	3	10 - 11
Žirniai, šaldyti ²⁾	2 x 2/3 garų rinkinio perforuotos	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.

1) Įkaitinkite prietaisą.

2) Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.

11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- 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.
- 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.

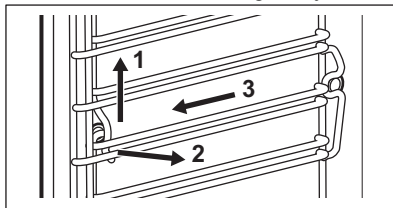
11.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.

3. Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.

4. Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

11.3 Valymas garais

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklą valykite švelnia šluoste, sudrėkinta šiltu vandeniu ir plovikliu.
4. Į vandens stalčių įpilkite vandens, kol išgirsite garsinį signalą arba kai ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
5. Pasirinkite: Meniu / Valymas.

Parinktis	Aprašymas
Valymas garais	Lengvas valymas Trukmė: 30 min
Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu. Trukmė: 75 min

6. Spauskite START . Vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą.
7. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį.
8. Išjunkite prietaisą.
9. Prietaisui atvėsus nusauskinkite jo vidų minkšta šluoste.
10. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol jos vidus išdžius.



Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

11.5 Kalkių nuosėdų šalinimas

Naudokite jį garinimo sistemos valymui nuo kalkių nuosėdų.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Patikrinkite, ar vandens stalčiukas tuščias. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, Bakelio ištuštinimas.
- Pirmojo ciklo trukmė:** maždaug 100 min
4. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Kalkių nuosėdų šalinimas.
5. Padėkite grilio / kepimo indą ant pirmos lentynos.
6. Į vandens stalčių įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
7. Likusią vandens stalčiaus dalį papildykite 700 ml vandens, iki išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
8. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
- Antrojo ciklo trukmė:** maždaug 35 min
9. Į vandens stalčių įpilkite 950 ml vandens, iki išgirsite signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
10. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite grilio / kepimo indą.
11. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
12. Orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste.

13. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo prietaise lieka kalkių likučių, ekrane paraginama pakartoti procedūrą.

11.6 Priminimas atlikti kalkių nuosėdų šalinimą

Prietaiso kalkių nuosėdų šalinimui skirti du priminimai. Priminimo dėl kalkių nuosėdų šalinimo išjungti negalima.

- Paprastas priminimas – rekomenduojama atlikti prietaiso kalkių nuosėdų šalinimą.
- Griežtas priminimas – įpareigoja atlikti prietaiso kalkių nuosėdų šalinimą. Jei gavę griežtą priminimą neatliksite prietaiso kalkių nuosėdų šalinimo, neveiks garų funkcijos.

11.7 Garų sistemos praplovimas

Naudokite, jei dažnai naudojate garų funkcijas.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
4. Į vandens stalčių įpilkite vandenį, kol išgirsite garsinį signalą arba kai ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
5. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas.
- Trukmė:** maždaug 30 min
6. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
7. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.



Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

11.8 Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant garų funkciją, ekrane pamatysite raginimą išdžiovinti prietaisą.

Jei sutinkate, paspauskite „TAIP“

11.10 Bakelio ištuštinimas

Naudokite po kaitinimo garuose, kad iš stalčiaus vandeniui pašalintumėte likusį vandenį.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
4. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas.

Trukmė: 6 min

5. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
6. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.



Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

11.11 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir įšvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



ĮSPĖJIMAS!

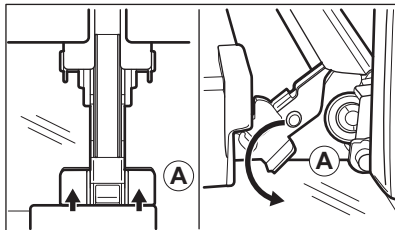
Durelės sunkios.



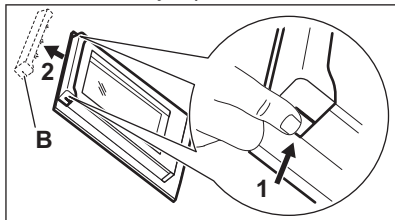
DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

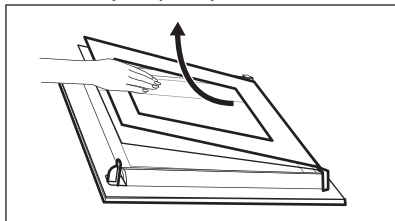
1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Iki galo atidarykite dureles.
3. Iki galo nuspauskite suveržiamąsias dviejų durelių vyrių svirtis **A**.



4. Priverkite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug: 70°kampu).
5. Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės.
6. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.
7. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaivintų tarpinė.



8. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
9. Po viena suimkite durelių stiklo plokštės už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



10. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje. Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal tą pačią tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.

Įsitikinkite, kad tinkamai sudėjote stiklo plokštes, antraip durelių paviršius gali perkaisti.

11.12 Lempučių keitimas



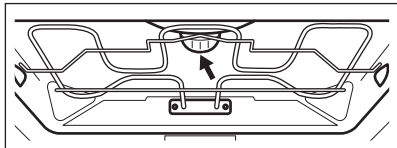
ĮSPĖJIMAS!

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.

Viršutinė lempučių

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2. Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempučių pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempučių.
4. Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lempučių

1. Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lempučių.
2. Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
4. Orkaitės lempučių pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempučių.
5. Įdėkite lempučių metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6. Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Problemų apibūdinimas	Priežastys ir problemų šalinimo priemonės
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaišta.	Nenustatytas laikrodis. Dėl laikrodžio nustatymų žr. „Laikrodžio funkcijos“.
	Nevisiškai uždarytos durelės.
	Perdegę saugiklis. Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Užraktas nuo vaikų – įjungta.
Lempučių išjungta.	Perdegę lempučių. Pakeiskite lempučių. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
i Atjungus maitinimą valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.	
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys yra prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.	Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, perskaitykite skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.

Problemos apibūdinimas	Priežastys ir problemų šalinimo priemonės
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Maršrutizatorių perkeltkite arčiau prietaiso.
Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.	Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangų krosnelės trikdo „Wi-Fi“ signalą.

12.2 Klaidų kodai

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

Kodas ir aprašas	Veiksmai
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F601 – yra problemų suWiFi ryšys signalu.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
F602, F603 – WiFi ryšys nepasiekiamas. ¹⁾	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

¹⁾ Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

12.3 Naudojimo informacija

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

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.):

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
---------------------	------------

Modelio identifikatorius	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	70 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

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

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

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu	2.0 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojimą pirmą kartą“.

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.

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

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

Parengties režimas

Po 2 min. įsijungs valdymo skydelio budėjimo režimas.

14. APLINKOS APSAUGA

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

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



