



Electrolux



electrolux.com/register

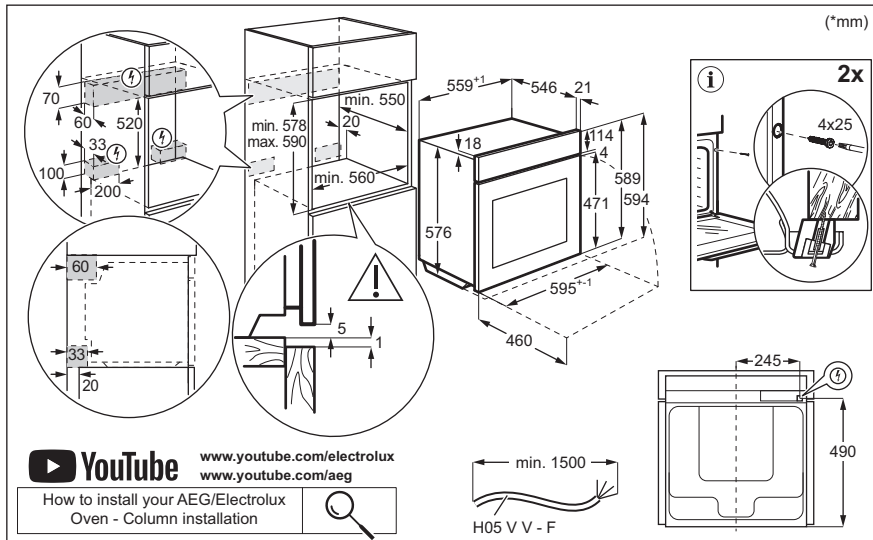
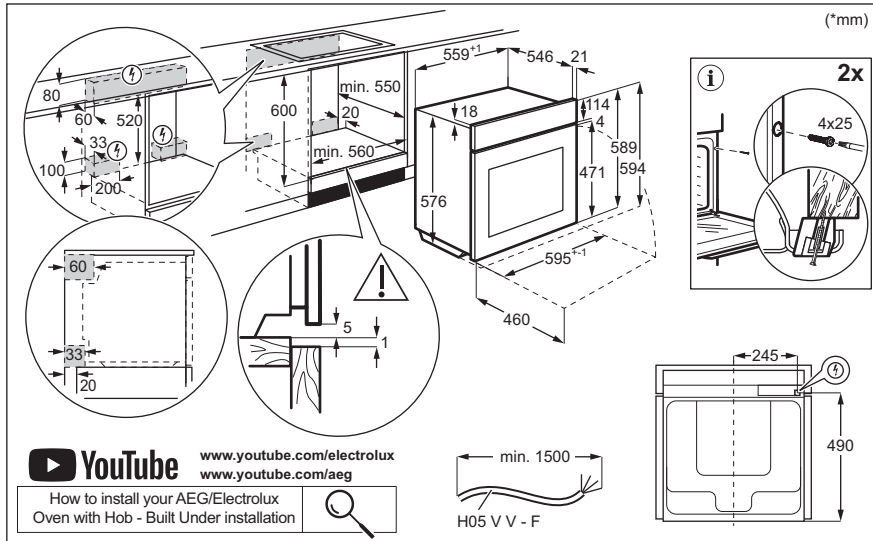


EOB8S39H

ET	Kasutusjuhend Auruahi	3
LV	Lietošanas instrukcija Tvaika cepeškrāsns	26
LT	Naudojimo instrukcija Garinė orkaitė	49



PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
7. LISAFUNKTSIOONID.....	13
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	14
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	15
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	16
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	19
12. VEAOTSING.....	22
13. ENERGIATÕHUSUS.....	24
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	25

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesad.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Hooldus ja puhastamine

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustöiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus

⚠ HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
 - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
 - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.6 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri,

vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

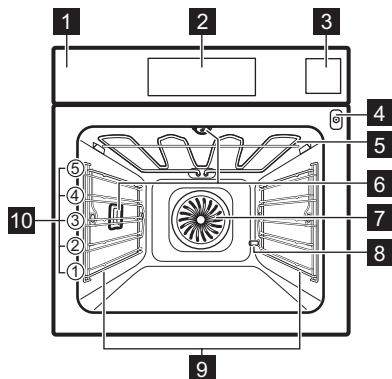
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veepaak

- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude ja tilkuvate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriiulil.
- **Grill-/küpsetuspann**

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

• Toidutermomeeter

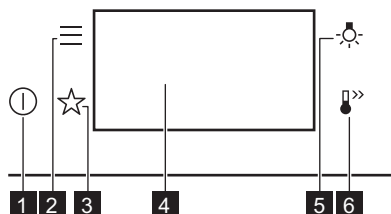
Toiduvalmistamise kontrollimiseks toidu sees oleva temperatuuri alusel.

• Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

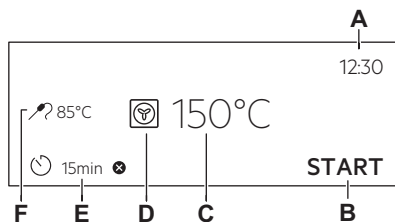
4.1 Juhtpaneeli ülevaade



1	Sees / Väljas	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü	Loetleb seadme valikud ja seadistusfunktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

4.2 Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



- A. Kellaaeg
- B. START / STOPP
- C. Temperatuur
- D. Küpsetusrežiimid
- E. Taimer
- F. Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
<	Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.
↶	Viimase toimingu tühistamiseks.
⬇	Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
🔔	Häiresignaali funktsioon on aktiveeritud.
🔔 STOP	Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.
🔔	Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum.
🕒	Viitkäivitus on aktiveeritud.
✕	Seade tühistamiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Vee karedus, Kellaaeg.

5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriulitoided tagasi oma kohale.

5.3 Seaded: Vee karedus

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase.

Vee karedustaseme kindlakstegemiseks kasutage testriba või pöörduge vee-ettevõtte poole.

1. Pange testriba umbes 1 s-ks kraanivette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!
2. Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaberit.
3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.
4. Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Testriba värvid jätkavad muutumist.

Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse vahemikud koos vastava vee klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Vee kareduse tase	Testriba
1 - pehme	
2 - mõõdukalt kare	
3 - kare	
4 - väga kare	

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

TAVALINE

	Grill Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
	Turbogrill Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.
	Pöördõhk Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.
	Külmutatud toiduained Sobib suurepäraselt valmistoitudele (nt friikartulid, kroketid või kevadrullid).
	Ülemine + alumine kuumutus Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Pitsa Parim pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis nõuavad altpoolt rohkem kuumust.
	Alumine kuumutus Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.
	Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

MUU

	Hoidistamine Köögiviljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitasandit.
---	--



Kuiatamine

Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.



Nõude soojendamine

Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.



Sulatamine

Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.



Gratineerimine

Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Küpsetamine madalal t°

Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.



Soojashoidmine

Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiате jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AUR



Steamify

Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna kröbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.



Kuumutamine auruga

Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.

**Leib**

Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.

**Taina kergitamine**

Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.

**Tugev aurutus**

Köögilviljade, lisandite või kala aurutamiseks.

**Kõrge niiskus**

Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, terriinide ja kala küpsetamiseks.

**Madal niiskus**

Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pealispinna.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

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

6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige küpsetusrežiim ja vajutage OK.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START.

Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt ptk "Tarvikute kasutamine, toidutermomeeter".

6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
7. Lülitage seade välja.

6.4 Seaded: Steamify – Auruküpsetusrežiim

1. Lülitage seade sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. Vajutage nuppu . Seadke auruküpsetuse režiim.
3. Vajutage OK. Ekraanile kuvatakse temperatuurisätet.
4. Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp onoleb seatud temperatuurist:
 - a. **Aur (aurutamiseks)** 50 - 100 °C - köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitade aurutamiseks.
 - b. **Aur (hautamiseks)** 105 - 130 °C - hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.
 - c. **Aur (tulemus õrnalt krõbe)** 135 - 150 °C - liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja gratääni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.
 - d. **Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)** 155 - 230 °C - röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, gratäänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel

minutil, et anda roale õrnalt kröbe pind.

5. Vajutage nuppu OK.
6. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. Täitke veepaak külma veega kuni maksimumtasemeni (ligikaudu 950 ml vett), kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade. Veekogusest jätkub ligikaudu 50 min. Ärge täitke veepaaki üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja mööblit kahjustada.

HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destileeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veepaaki süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

8. Lükake veesahtel oma algsele kohale.
 9. Vajutage nuppu START . Aur tekib ligikaudu 2 min pärast. Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal.
 10. Kui veepaagis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke veepaak.
 11. Lülitage seade välja.
 12. Vältimaks katlakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast igat auruga toiduvalmistamist.
- Vt jaotist "Puhastamine ja hooldus", Veepaagi tühjendus.
13. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkvesi võib kondenseeruda ahju sisemuses.
 14. Kui ahi on jahtunud, kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.

HOIATUS!

Seade on kuum. Eksisteerib põletusoht. Olge veepaagi tühendamisel ettevaatlik.

6.5 Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

Menüü-üksus	Kasutamine
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine	Kuvab puhastusprogrammid.

Menüü-üksus		Kasutamine
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veepaagist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga PLUS	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast aurufunktsiooni sagedast kasutamist.

Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga.

Alammenüü	Kasutamine
Puhastamise Meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Helisid ① ei saa välja lülitada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaja ja kuupäeva.

Alammenüü: Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.

Alammenüü	Kirjeldus
Taasta tehasead	Lähtestab tehasead.

6.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter. Roa küpsetusaste:

- Väheküps
- Poolküps
- Täisküps

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.
4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Lemmikud ☆

Võite salvestada kuni 3 oma lemmikseadet, näiteks kuumutusfunktsiooni ja küpsetusaja.

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige sobiv seade.
3. Vajutage nuppu .
4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
5. Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud.

6. Vajutage nuppu OK.
-  – vajutage, et seade lähtestada.
-  – vajutage, et seade tühistada.

7.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadmefunktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim.

3. ☆, 🔔 – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
- ☆, 🔔 – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

7.3 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Lapselukk on sisse lülitatud.

Kui see funktsioon on aktiveeritud, pääsete juurde: Taimer ja lamp on saadaval.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

7.4 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse

huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpp.

7.5 Jahutusventilaator

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrates eelistatud toimingud: Tegevuse lõpp.
Tegevuse lõpp	Helisignaal - kui aeg saab täis, kostub helisignaal. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Helisignaal ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja. Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

Funktsioon	Kirjeldus
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

8.2 Seaded: Kellaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaeg.
3. Seadke kellaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

8.3 Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke kellaeg.

Eelistatud lõpetamistoimingu saate valida vajutades ●●●.

4. Vajutage OK. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

8.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu ☹.
3. Seadke küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu ●●●.
5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
6. Valige soovitud algusaeg.
7. Vajutage OK. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.5 Seaded: Uptimer

1. Vajutage nuppu ☹.
2. Vajutage nuppu ●●●.
3. Vajutage nuppu: Uptimer.
4. Libistage või vajutage ☹, et näha põhikuval küpsetusaega.
5. Vajutage OK. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.6 Taimeri sätete muutmise

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu ☹.
2. Seadke taimeriväärtus.
3. Vajutage nuppu OK.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

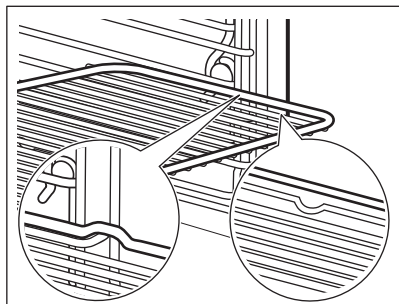
⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

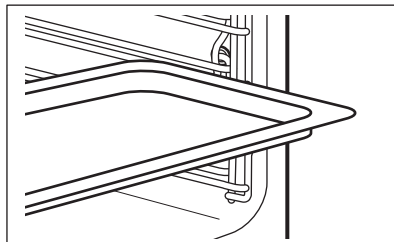
Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Sälguvad kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kõõginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemist tagakülge.

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele. Asetage küpsetusplaat kaldega ahju sisemuse tagakülje poole.

9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga kuumutusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.
- 🔪 - toidu sisetemperatuur.

Soovitused:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitade puhul.

- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

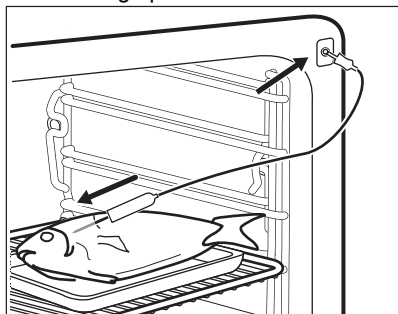
Seade arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

Kasutamine koos: Toidutermomeeter

⚠ HOIATUS!

Põletusohu, kuna toidutermomeeter ja traatrestid toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

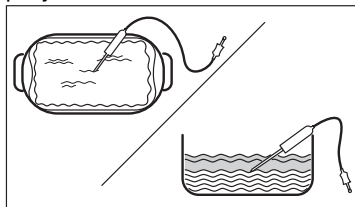
1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse: **Liha, linnuliha ja kala**
Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskosse. Küpsemise ajal

peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme küljseinal olevasse pistikupessa. Vt peatükki "Toote kirjeldus".
Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.
5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. – vajutage, et seada sobiv valik:
 - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
 - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
7. Valige funktsioon ja vajutage põhiekraanile liikumiseks korduvalt OK.
8. Vajutage nuppu START.
9. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
10. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud

tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiahoidus“.

Täiendavaid toiduvalmistussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest toiduvalmistustabelitest. Toiduvalmistussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik
	Mahuti (Gastronorm)
	Kaal (kg)
	Riiuli asend



Küpsetusaeg (min)

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojuste neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroomid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Küpsetamine ühel tasandil

			°C		
Rasvatu keeks	Pöördõhk	Traatrest	160	45 - 60	2

			°C		
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	160	45 - 60	2
Õunapirukas ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	160	55 - 65	2
Õunapirukas ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Väikesed koogid, 20 tk plaadil ²⁾	Pöördõhk	Küpsetusplaat	150	20 - 30	3
Väikesed koogid, 20 tk plaadil ²⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	170	20 - 30	3
Röstleib/-sai ³⁾	Grill	Traatrest	max	1 - 2	5

¹⁾ 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

²⁾ Eelkuumutage tühi ahi.

³⁾ Eelkuumutage tühja seadet 5 min.

Küpsetamine mitmel tasandil

			°C		
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	140	25 - 45	2 ja 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil ¹⁾	Pöördõhk	Küpsetusplaat	150	25 - 35	2 ja 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	Traatrest	160	45 - 55	2 ja 4
Õunapirukas	Pöördõhk	Traatrest	160	55 - 65	2 ja 4

¹⁾ Eelkuumutage tühi ahi.

10.5 Teave katseasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

Seadke temperatuuriks 100 °C.

				
Brokkoli ^{1) 2)}	2/3 aurukomplekt perforieritud	0.3	3	8 - 9
Brokkoli ^{1) 2)}	2/3 aurukomplekt perforieritud	max	3	10 - 11

				
Herned, külmutatud ²⁾	2 x 2/3 aurukomplekt perforreeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmas kohas jõuab 85 °C-ni.

1) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuur saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumus.

2) Asetage küpsetusplaat esimesele riulitasandile niimoodi, et see jääb kaldu ahju tagakülje suunas.

Täiendavad aurureseptid

				°C	
Kombineeritud roa aurutamine (2 portsjonit) ¹⁾	Tugev aurutus	Gastronorm 1/2 perforreeritud (kartulid ja brokoli) ning perforreerimata (lõhe)	2 (lõhe) 4 (brokoli ja kartulid)	100	40 (kartulid) 18–20 (lõhe) 10–12 (brokoli)
Karamellipuding (6 portsjonit)	Kõrge niiskus	Ümmargused portselannõud traatrestil	2	90	35 - 45
Munahüüve	Tugev aurutus	Gastronorm 1/2 perforreerimata	2	85	35 - 45
Sai	Leib	Küpsetusplaat ²⁾	2	180	40 - 50
Kana ³⁾	Madal niiskus	Traatrest	2	200	60 - 70

1) Asetage koostisained teineteise järel ahju õigel ajahetkel nii, et mõlemad toiduained saaks valmis samal ajal. Saate valmistada kaks portsjonit korraga.

2) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.

3) Asetage esimesele tasandile küpsetusplaat rasva kogumiseks.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga

kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

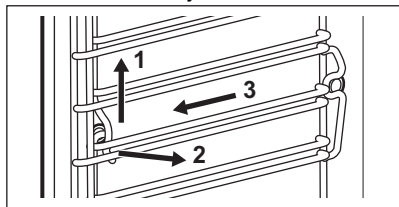
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

- Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
- Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.

3. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselja küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

11.3 Puhastamine auruga

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
3. Puhastage ahju põhi ja sisemine ukseklaas soojas vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
4. Täitke veepaak külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade.
5. Valige: Menüü / Puhastamine.

Funktsioon	Kirjeldus
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine Kestus: 30 min
Puhastamine auruga PLUSS	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit. Kestus: 75 min

6. Vajutage START. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
- Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali.
7. Vajutage mistahes sümbolit, et signaal välja lülitada.
 8. Lülitage seade välja.
 9. Kui seade on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.
 10. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni ahju sisemus on kuiv.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.4 Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga PLUSS.

11.5 Katlakivi eemaldamine

Kasutage seda aurustusüsteemi katlakivi eemaldamiseks.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
 2. Eemalda ahjust kõik tarvikud.
 3. Veenduge, et veepaak on tühi. Vt ptk "Puhastamine ja hooldus", Veepaagi tühjendus.
- Esimese osa kestus:** umbes 100 min
4. Valige: Menüü / Puhastamine / Katlakivi eemaldamine.
 5. Pange sügav pann esimesele ahjutasandile.
 6. Kallake veepaaki 250 ml katlakivieemaldit.
 7. Täitke veepaak ülejäänud osa 700 ml veega, kuni kostab signaal või ekraanile kuvatakse teade.
 8. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.
- Teise osa kestus:** umbes 35 min
9. Täitke veepaak 950 ml külma veega, kuni kostub helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade.
 10. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 11. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
 12. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga.
 13. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.
- Kui seadmesse jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub ekraanile teade, et toimingut tuleks korrata.

11.6 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Seade annab katlakivi eemaldamise kohta kaks meeldetuletust. Katlakivi eemaldamise meeldetuletust ei saa välja lülitada.

- Leebe meeldetuletus – soovib seadmest katlakivi eemaldada.
- Tungiv meeldetuletus – kohustab teid seadmest katlakivi eemaldada. Kui te pärast tungivat meeldetuletuse ilmumist seadme katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada.

11.7 Loputus

Kasutage seda aurustusüsteemi puhastamiseks pärast aurufunktsioonide sagedast kasutamist.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
 2. Eemaldage kõik tarvikud.
 3. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
 4. Täitke veepaak veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse teade.
 5. Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus.
- Kestus:** ligikaudu 30 min
6. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
 7. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.8 Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Valige: Menüü / Puhastamine / Kuivatus.
4. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

11.9 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast aurufunktsiooniga toiduvalmistamist kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada.

Seadme kuivatamiseks vajutage YES (jah).

11.10 Veepaagi tühjendus

Kasutage seda pärast auruga küpsetamist, et eemaldada veepaagist sinna jäänud vesi.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
4. Valige: Menüü / Puhastamine / Veepaagi tühjendus.

Kestus: 6 min

5. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
6. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.11 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.



HOIATUS!

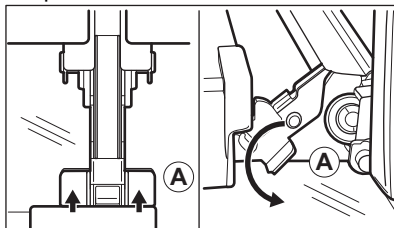
Uks on raske.



ETTEVAATUST!

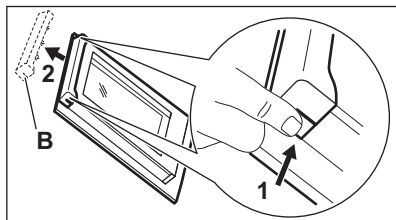
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Sulgege uks korralikult.
3. Lükake täielikult sisse kahel uksehangel paiknevad **A** kinnitushoovad.

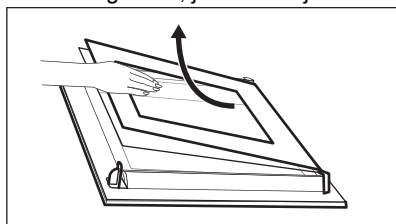


4. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (ligikaudse nurga all: 70°).

5. Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.
6. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
7. Vajutage ukse ülemises servas olevat ükseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



8. Eemaldamiseks tõmmake ükseliistu ettepoole.
9. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



10. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepinde üle kuumeneda.

11.12 Lambi vahetamine

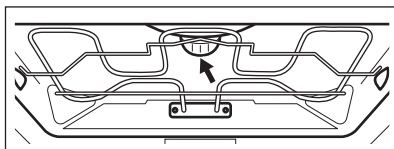
⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riilutugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riilutugi.

12. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesiti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kellafunktsioonide määramiseks vt peatükki "Kella funktsioonid". Seadme uks ei ole korralikult kinni. Pliidiplaadi tuled/sümbolid Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole. Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateabeks vt peatükki "Puhastamine ja hooldus".

 Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

12.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiате allolevast tabelist.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

12.3 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOB8S39H 944032116
Energiatõhususe indeks	61.9
Energiatõhususe klass	A++
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	70 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	35.0 kg

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

13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadme funktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Niske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

Ooterežiim

Ekraan lülitub 2 minuti pärast ooterežiimile.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	26
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	28
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	30
4. VADĪBAS PANELIS.....	31
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	31
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	32
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	36
8. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	37
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	38
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	39
11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	42
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	46
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	47
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	48

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

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

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - 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 izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, neņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 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, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

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

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija

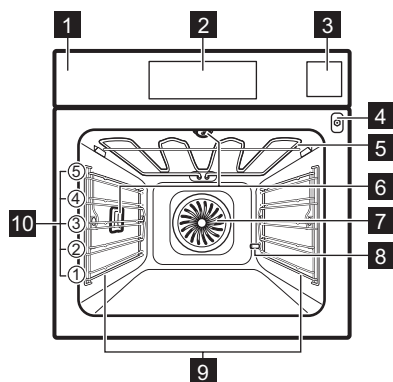
⚠ BRĪDINĀJUMS!

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 tvertne
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators

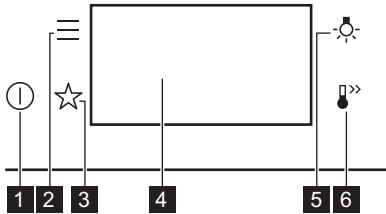
- 8 Atkalķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

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) apbrūnināšanai 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.

4. VADĪBAS PANELIS

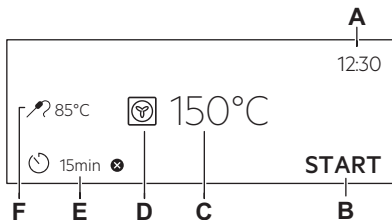
4.1 Vadības paneļa pārskats



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

4.2 Displejs

Displejs ar galveno funkciju kopu.



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

Displeja indikatori

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

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS 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 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

5.3 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: Izvēlnē / 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, dārzenu un sēņu kaltēšanai. Lai mitrajam gaisam ļautu izkļūt ārā un augļi un varētu izžūt ātrāk, ieteicams ik pa laikam žāvēšanas procesa laikā atvērt cepeškrāns durvis.

**Trauku uzsildīšana**

Šķīvu uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.

**Atkausēšana**

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

**Sacepums**

Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.

**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 jau du 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 virsmas izžūšanu. Karstums izplata lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīva. 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 garšu spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.

**Mīklas raudzēšana**

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



Tikai tvaicēšana

Dārzenu, 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.

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

6. STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
7. Izslēdziet ierīci.

6.4 Iestatījums: 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: dārzenu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, terīnu 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 sacepumiem. 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, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, 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 tvertnes vāku, lai to atvērtu.

7. Uzpildiet ūdens tvertni 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 tvertni 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. Nelejiet ūdens tvertnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.

8. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.
9. Nospiediet START .
- Tvaiks parādās aptuveni pēc 2 min. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.
10. Ja ūdens tvertnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Atkārtoti uzpildiet ūdens tvertni.
11. Izslēdziet ierīci.
12. Lai novērstu kaļķakmens atliekas, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas ar tvaiku.
- Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", Tvertnes iztukšošana.
13. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atlikušais ūdens var kondensēties cepeškrāsns iekšpusē.
14. Kad ierīce ir atdzisusi, izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

BRĪDINĀJUMS!

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

6.5 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni.

Izvēlnes elements	Izmantošana
Gatavošanas palīgs	Uzskaita automātiskās programmas.

Izvēlnes elements	Izmantošana
Tīrīšana	Uzskaita tīrīšanas programmas.
Biežāk lietotie	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uztādīšana Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne Parāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertnē tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšana no ūdens tvertnes pēc tvaika funkcijas izmantošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkaļķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.
Tīrīšanas Atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.

Apakšizvēlne	Izmantošana
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

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/deaktivēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.

Apakšizvēlne	Apraksts
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

6.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlne 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 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.

Funkcija	Apraksts
Laika regulēšana	Lai palielinātu gatavošanas laiku.
Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat ieslēgt un izslēgt funkciju. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.

8.2 Iestatījums: Diennakts laiks

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

8.3 Iestatījums: Taimers

1. Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
 2. Nospiediet .
 3. Iestatiet laiku.
- Jūs varat izvēlēties darbības beigās, nospiežot • • • .

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

8.4 Iestatījums: Atliktais starts

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

8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

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

8.6 Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

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

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

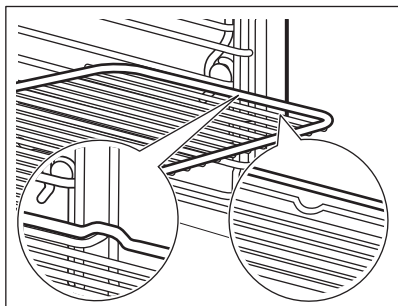
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

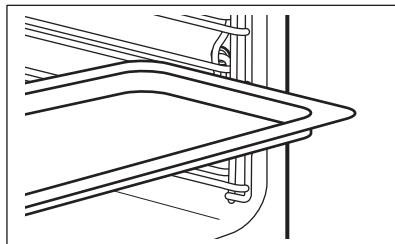
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



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

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdiet 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.
- Ieteikumi:
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

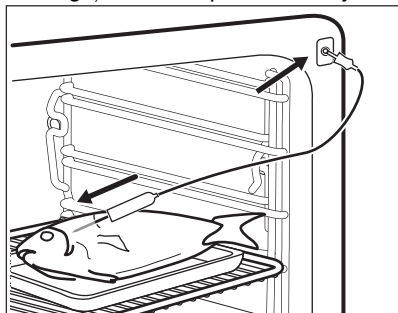
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
 - Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.
- Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produktu daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

Gatavošana ar: Termozonde

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

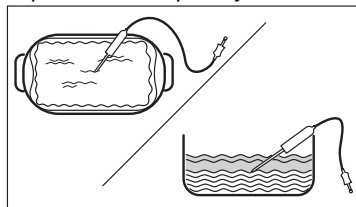
1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:
Gaļa, putnu gaļa un zivis
Ievietojiet visu temperatūras sensora adatu gaļas vai zivs pašā biezākajā vietā.



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smaile tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu,

ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalsītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".
Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.
5. - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. ● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
 - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
 - Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
7. Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. Nospiediet START.
9. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
10. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

10. 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 “Energoeфективitāte”.

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.

- **Pīcas 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
Sālā 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
Ābolu pīrāgs ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs ¹⁾	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 ²⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	150	20 - 30	3
Kūciņas, 20 paplātē ²⁾	Augš./Apakškar-sēšana	Cepamā Paplāte	170	20 - 30	3
Karstmaize ³⁾	Grīls	Restots plaukts	maks.	1 - 2	5

¹⁾ 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso.

²⁾ Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci.

³⁾ Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci 5 min.

Cepšana daudzās 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	160	45 - 55	2 un 4
Ābolu pīrāgs	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	160	55 - 65	2 un 4

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci.

10.5 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi funkcijai: Tikai tvaicēšana

Testi saskaņā ar EN 60350-1, 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, saldēti 2)	2 x 2/3 tvaika komplekts, perforētais	2 x 1,5	2 un 4	Līdz temperatūra aukstākajā punktā sasniedz 85 °C.

1) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Neizmantojiet funkciju: Ātrā uzsilšana.

2) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī ar slīpumu cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.

Papildu tvaicēšanas receptes

				°C	
Tvaika kombinētā recepte (2 porcijas) 1)	Tikai tvaicēšana	Gastronorm 1/2, perforētā (kartupeļi un brokoļi) un neperforētā (lasis)	2 (lasis) 4 (brokoļi un kartupeļi)	100	40 (kartupeļi) 18–20 (lasis) 10–12 (brokoļi)
Karamelu pudiņš (6 porcijas)	Augsts mitrums	Apalš porcelāna trauks uz restotā plaukta	2	90	35 - 45
Olu vaniļas mērce	Tikai tvaicēšana	Gastronorm 1/2, neperforētā	2	85	35 - 45
Baltmaize	Maizes cepšana	Cepamā Paplāte 2)	2	180	40 - 50
Vista 3)	Zems mitrums	Restots plaukts	2	200	60 - 70

1) Ievietojiet sastāvdaļas cepeškrāsnī citu pēc citas atbilstošajā laikā, lai visas sastāvdaļas vienmērīgi izceptos. Jūs varat vienlaikus gatavot divas porcijas.

2) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpuses aizmuguri.

3) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī, lai savāktu pilošos taukus.

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.
- Neuzglabāriet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

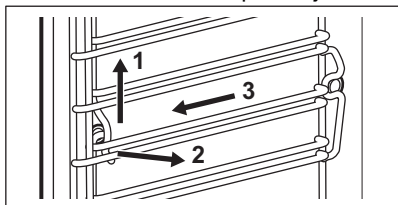
- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīršanas 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 Tīršana 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 tvertni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums.
5. Atlasiet Izvēlne / Tīršana.

Iespēja	Apraksts
Tīršana ar tvaiku	Viegla tīršana Ilgums: 30 min
Tvaika tīršanas Plus	Vidēji intensīva tīršana Izsmidziniet cepeškrāsns iekšienē mazgāšanas līdzekli. Ilgums: 75 min

6. Nospiediet START . Izpildiet ekrānā sniegtos norādījumus.

Beidzoties tīršanas 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 Tīršanas Atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīršana.

Izmantojiet funkciju Tvaika tīršanas Plus.

11.5 Atkalķošana

Izmantojiet to sistēmas atkalķošanai.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
 2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
 3. Pārlicinieties, ka ūdens tvertne ir tukša. Skatiet sadaļu "Apkope un tīršana", Tvertnes iztukšošana.
- Pirmā posma ilgums:** aptuveni 100 min
4. Atlasiet Izvēlne / Tīršana / Atkalķošana.
 5. Novietojiet grilu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
 6. Ielejiet ūdens tvertnē 250 ml atkalķošanas līdzekļa.
 7. Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar 700 ml ūdens, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
 8. Izslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkalķošanas procesa pirmais posms.
- Otrā posma ilgums:** aptuveni 35 min.
9. Piepildiet ūdens tvertni ar 950 ml ūdens, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
 10. Kad funkcija beigusies, izņemiet grila/ cepšanas pannu.
 11. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

12. Tiriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.
13. Atstāriet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz izžūst tās iekšpuse. Ja pēc atkalķošanas procesa ierīcē saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

11.6 Atkalķošanas atgādinājums

Ierīce sniedz divus atgādinājumus par atkalķošanu. Atkalķošanas atgādinājumu nevar deaktivizēt.

- Neobligātais atgādinājums iesaka jums atkalķot ierīci.
- Obligātais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkalķošanu. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkalķošanu, 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 tvertni 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 izžvētu cepeškrāsns.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

3. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Žāvēšana.
4. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

11.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs norāda izžvēt ierīci.

Nospiediet YES (JĀ), lai izžvētu ierīci.

11.10 Tvertnes iztukšošana

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

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
 2. Izņemiet no cepeškrāsns 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!

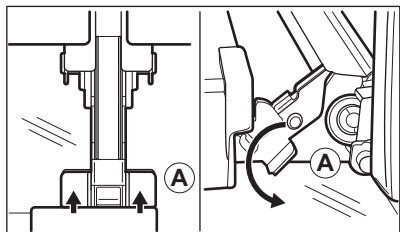
Durvis ir smagas.



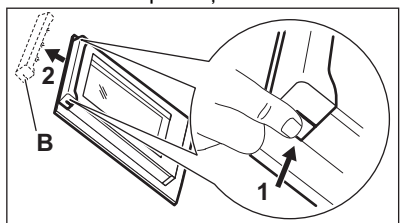
UZMANĪBU!

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

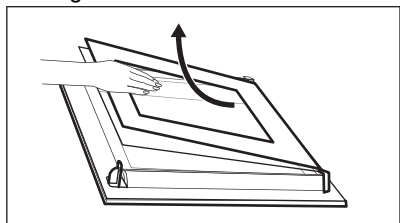
1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Atveriet durvis līdz galam.
3. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras **A**.



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

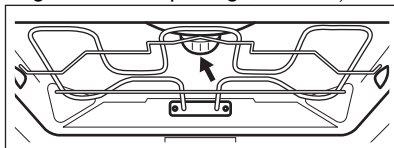
Elektrošoka risks.

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.
Ierīce neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas". Durvis nav pareizi aizvērtas. Plīts virsmas apgaismojums / simboli 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 "Apkope un tīrīšana".

 Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

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.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

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. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOB8S39H 944032116
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā
Energotatēriņš 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	35.0 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
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

13.3 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

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

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

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

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

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

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

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

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

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums vai temperatūra.

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. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

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



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

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	49
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	51
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	53
4. VALDYMO SKYDELIS.....	54
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	55
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	55
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	59
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	60
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	61
10. PATARIMAI.....	63
11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	66
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	69
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	70
14. APLINKOS APSAUGA.....	71

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

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 lizdąjunkite 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.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitės skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;

- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.

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

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso drelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklines durelių plokštės nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs. Drelės sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

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

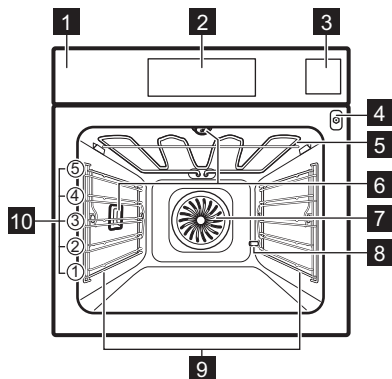
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Vandens indas
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė

- 7 Ventiliatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

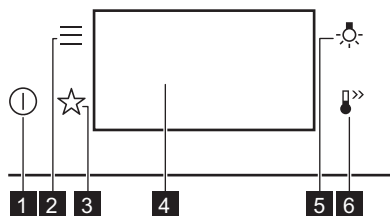
3.2 Priedai

- **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 kepančią 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 groteles būtų lengviau įdėti ir išimti.

4. VALDYMO SKYDELIS

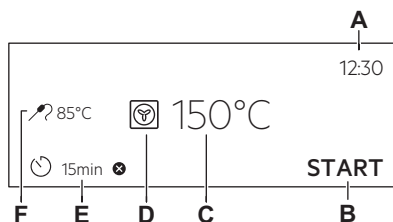
4.1 Valdymo skydelio apžvalga



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

Ekrano indikatoriai

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

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

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

5.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

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

5.3 Nustatymas: Vandens kietumas

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite lapelį vandens kietumui patikrinti arba kreipkitės 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 kepinimas Skirta didesniams 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 ventiliatoriaus tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.
	Šaldytas maistas Tobulai tiks pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar rytiškiams suktinukams.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Picos programa Geriausiai tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.
	Apatinis kaitinimas Šią funkciją rinkitės baigę gaminti maistą, kad prireikus labiau apskrudintumėte jo apačią. Skardą statykite žemiausioje padėtyje.



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 kepinimo skardą. Naudokite karščiui atsparius stiklainius su to paties dydžio užspaudžiamais arba užsukamais dangteliais. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.
---	---



Džiovinimas

Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. Džiovinant rekomenduojama retkarčiais atidaryti orkaitės dureles, kad galėtų pasišalinti drėgmės prisotintas oras ir vaisiai geriau išdžiūtų.



Lėkščių pašildymas

Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.



Atitirpinimas

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



Apkepimas

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



Kepimas žemoje temperatūroje

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

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

GARAI



Steamify

Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepiniių ir kepsnių kepinimui naudokite garus.



Pašildymas garais

Jei patiekalus pašildysite garais, jų paviršius neišsausės. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto 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 Paspirtinti mielinės tešlos kildinimą. Uždenkite tešlos paviršių, kad nesudžiūtų.
	Virimas garuose Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose.
	Didelė drėgmė Funkcija tinkama kepti skanious patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.
	Maža drėgmė Funkcija tinka mėsai, 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 durlės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veikėtų 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, idarytų daržovių, žuvies ir apkepų ruošimas. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms maisto gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrūstų.
 - 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 rezervuarą, paspauskite jo dangtelį.
7. Pripildykite rezervuarą šaltu vandeniu iki didžiausio lygio žymos (maždaug 950 ml). Pasiekę ribą išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite pranešimą. Vandens turėtų pakakti maždaug 50 min. Nepilkite į rezervuarą daugiau vandens nei nurodyta. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.

ĮSPĖJIMAS!

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

8. Įstumkite vandens rezervuarą į pradinę jo padėtį.
9. Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10. Kai vanduo baigsis, pasigirs signalas. Pripildykite vandens rezervuarą.
11. Išjunkite prietaisą.
12. Po kiekvieno maisto ruošimo garuose išpilkite vandenį iš vandens rezervuaro, kad jame nesikauptų kalkių nuosėdos. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, Bakelio ištuštinimas.
13. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitės viduje gali kondensuotis likusi drėgmė.
14. Prietaisui atvėsus nusauskinkite orkaitės vidų minkšta šluoste.

ĮSPĖJIMAS!

Prietaisas yra įkaitęs. Atsargiai, galite nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštiniate vandens rezervuarą.

6.5 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte meniu.

Meniu elementas	Paskirtis
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinio programų sąrašas.

Meniu elementas		Paskirtis
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Nustatymai		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Serviso duomenys	Rodo programinės įrangos versiją ir konfigūraciją.

Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės ištuštinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Bakelio ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens rezervuaro procedūra pasitelkus garų funkciją.
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 skalavimo procedūra, taikoma dažnai naudojantis garų funkcijomis.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lempuotę.
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

Papildomas meniu	Paskirtis
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

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 kiektumas	Nustato vandens kiektumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

Papildomas meniu, skirtas: Serviso duomenys

Papildomas meniu	Aprašymas
Demonstracinis režimas	Aktyvinimo / išjungimo kodas: 2468

Papildomas meniu	Aprašymas
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

6.6 Nustatymas: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro specialiai konkretiems patiekalams 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
- Gera iškeptas

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Paspauskite . Įveskite Kepimo vadovą.
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 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“.

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

7.5 Ventilatorius

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

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Funkcija	Aprašymas
Laikmatis	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Galite pasirinkti, kas įvyks pasibaigus ciklui: Nutraukti veiksmą.

Funkcija	Aprašymas
Nutraukti veiksmą	Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – laikui pasibaigus išgirsite signalą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas. Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs. Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane pamatysite pranešimą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

Funkcija	Aprašymas
Laiko pratėsimas	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.

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 pageidaujimą 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

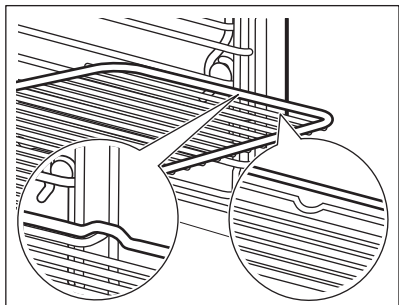
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų naudojimas

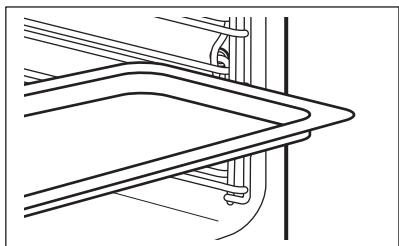
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

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.

Rekomendacijos:

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

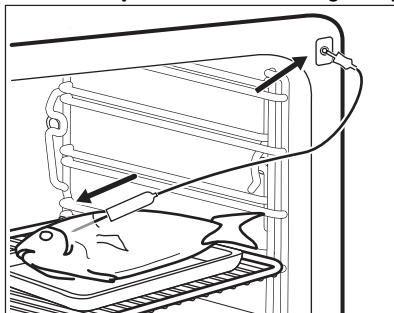
Prietaisas apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, kaitinimo funkcijos ir temperatūros.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS!

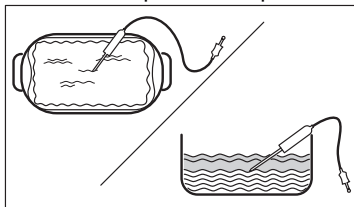
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mėvėkite orkaitei skirtas pirštines.

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 silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



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

Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5.  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6. ● ● ● – 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 konkrečioms 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 geriausių 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
Tartelėtės, 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 1)	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas 1)	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 2)	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	150	20 - 30	3
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle 2)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	170	20 - 30	3

			°C		
Skrebutis 3)	Grilis	Vielinė lentynėlė	maks.	1 - 2	5

1) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.

2) Įkaitinkite prietaisą.

3) Kaitinkite 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	160	45 - 55	2 ir 4
Obuolių pyragas	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	160	55 - 65	2 ir 4

1) Įkaitinkite prietaisą.

10.5 Informacija bandymų laboratorijoms

Funkcijos Virimas garuose bandymai:

Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60350-1, IEC 60350-1.

Nustatykite 100 °C temperatūrą.

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

1) Įkaitinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros. Nenaudokite funkcijos: Greitas įkaitinimas.

2) Kepimo skardą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarą.

Papildomi gaminimo garuose receptai

				°C	
Kombinuoto gaminimo garuose patiekalai (2 porcijos) 1)	Virimas garuose	1/2 dalį perforuotas „Gastronorm“ padėklas (bulvėms ir brokoliams) ir neperforuotas padėklas (lašišai)	2 (lašiša) 4 (brokoliai ir bulvės)	100	40 (bulvės) 18–20 (lašiša) 10–12 (brokoliai)

				°C	
Karamelės pudingas (6 porcijos)	Didelė drėgmė	Apskritos porcelianinės lėkštės ant vielinės lentynėlės	2	90	35 - 45
Plakti kiaušiniai	Virimas garuose	1/2 dalį perforuotas „Gastronorm“ padėklas	2	85	35 - 45
Balta duona	Duona	Kepimo skarda 2)	2	180	40 - 50
Viščiukas 3)	Maža drėgmė	Vielinė lentynėlė	2	200	60 - 70

1) Sudėkite ingredientus į orkaitę po vieną, reikiamu metu, kad visi būtų paruošti vienu metu. Vienu metu galite paruošti dvi porcijas.

2) Kepimo skardą įdėkite taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarėlę.

3) Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.

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 nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

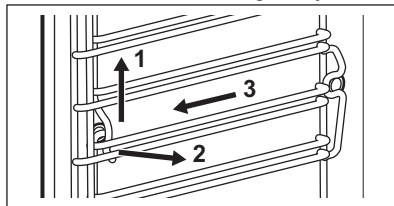
Priedai

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

- Į vandens rezervuarą įpilkite vandens, kol išgirsite garsinį signalą arba kai ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
- Pasirinkite: Meniu / Valymas.

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

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



Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatorius, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

11.5 Kalkių nuosėdų šalinimas

Naudokite jį garinimo sistemos valymui nuo kalkių nuosėdų.

- Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
- Išimkite visus priedus iš orkaitės.
- Patikrinkite, ar vandens rezervuaras tuščias. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, Bakelio ištuštinimas.
- Pirmojo ciklo trukmė:** maždaug 100 min
- Pasirinkite: Meniu / Valymas / Kalkių nuosėdų šalinimas.
- Padėkite grilio / kepimo indą ant pirmos lentynos.
- Į vandens rezervuarą įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
- Likusią vandens rezervuaro dalį papildykite 700 ml vandens, iki išgirsite

garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.

- Išjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min
 - Į vandens rezervuarą įpilkite 950 ml vandens, iki išgirsite signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
 - Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite grilio / kepimo indą.
 - Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
 - Orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste.
 - 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

Apie poreikį pašalinti kalkes prietaisas primena du kartus. Priminimo apie poreikį pašalinti kalkes išjungti negalima.

- Paprastas priminimas – rekomenduoja 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.

- Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
- Išimkite orkaitės priedus.
- Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
- Vandens rezervuarą pildykite vandeniu, iki išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
- Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas.
- Trukmė:** maždaug 30 min
- Išjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
- 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 erdmei išdžiovinoti.

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 išdžiovinoti prietaisą.

Jei sutinkate, paspauskite „TAIP“

11.10 Bakelio ištuštinimas

Naudokite po gaminimo garuose, kad iš vandens rezervuaro 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 išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



ĮSPĖJIMAS!

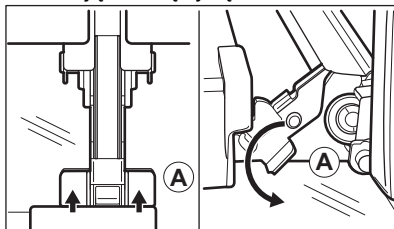
Durelės sunkios.



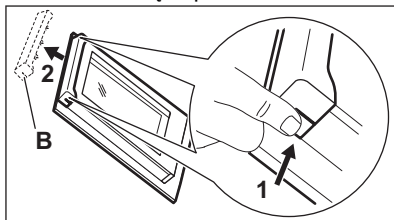
DĖMESIO

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

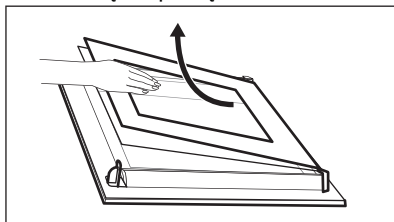
1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Iki galo atidarykite dureles.
3. Iki galo nuspauskite suveržiamąsias dviejų durelių vyrių svirtis **A**.



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 atsilaisvintų tarpinė.



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



10. Stiklo plokštės plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.

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

11.12 Lempučių keitimas

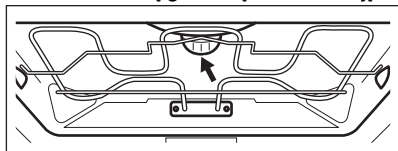
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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 neįkaista.	Nenustatytas laikrodis. Dėl laikrodžio nustatymų žr. „Laikrodžio funkcijos“.
	Nevisiškai uždarytos durelės. Viryklės indikatoriai / simboliai
	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.

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.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

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 ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOB8S39H 944032116
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	35.0 kg

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

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

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

13.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso drelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso drelių. Drelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

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

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

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

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

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

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

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

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

Parengties režimas

Po 2 min. įsijungs valdymo skydelio budėjimo režimas.

14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į

atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei

žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis

atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.







