



COC8E39Z

LOC8H39X

LV Lietošanas instrukcija | **Tvaika cepeškrāsns**

3

LT Naudojimo instrukcija | **Garinė orkaitė**

25



UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	8
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	9
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	9
7. PAPILDU FUNKCIJAS.....	13
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	14
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	16
11. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	19
12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	22
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	23
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	24

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 pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. 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 pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.

- Pārlicinieties, 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.

Uzstādīšanai un nomainīai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu,

var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļieiet 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.
- Izņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi, jo 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:
 - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vaļā ierīces durvis.
 - 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

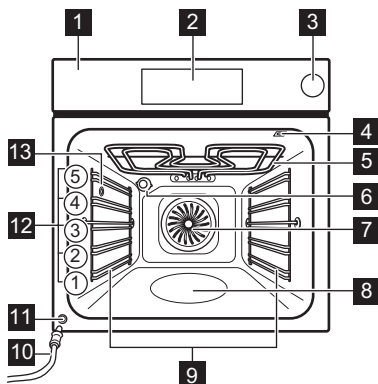
BRĪDINĀJUMS!

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. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

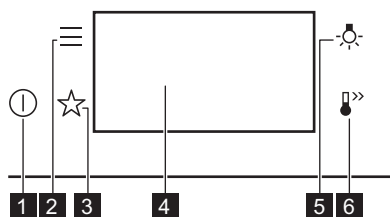


1 Vadības panelis

- 2 Displejs
- 3 Ūdens tvertne
- 4 Termozondes kontaktlīgzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Novadcaurule
- 11 Ūdens izvades vārsts
- 12 Plauktu līmeņi
- 13 Tvaika izvade

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.

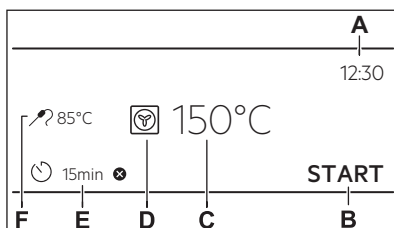
4 Displejs Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.

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.

Displeja indikatori



Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.



Skaņas signāla funkcija ir aktivizēta.



Skaņas signāla un gatavošanas apturēšanas funkcija ir aktivizēta.

Displeja indikatori



Aktivizēts tikai uznirstošais ziņojums.



funkcija Atliktais starts.



Iestatījuma atcelšana.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".




5.1 Pirmreizējais savienojums

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

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

5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas 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.

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 / Tīrīšana ar ūdeni

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par turpmāko. Tīrīšana ar ūdeni.



Apakškarsēšana

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



Mīklas raudzēšana

Rauga mīklas paātrināta uzraudzēšana. Apklājiet mīklas virspusi, lai tā neizzūtu.



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

SPECIĀLIE



Konservēšana

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



Žāvēšana

Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai. Lai mitrajam gaisam ļautu izkļūt ārā un augļi un varētu izžūt ātrāk, ieteicams ik pa laiku žāvēšanas procesa laikā atvērt cepeškrāns durvis.



Trauku uzsildīšana

Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.



Atkausēšana

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



Sacepums

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



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 jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS



Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku

Ēdiena atkārtota uzsildīšana ar tvaiku ļauj novērst virsmas izžūšanu. Karstums izplatas lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu gašu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.



Maizes cepšana

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



Zems mitrums

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



Picas funkcija

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

6.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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


Cepeškrāns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta

un 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: Tvaika karsēšanas funkcija

1. Ieslēdziet ierīci. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.
2. Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. Iestatiet temperatūru.
5. Nospiediet OK.
6. Nospiediet ūdens tvertnes vāku, lai to atvērtu.
7. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 900 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. 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. Neļaujiet ūdens tvertnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.

8. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.
9. Nospiediet START .
Ēdienam sasniedzot iestaftīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.
10. Ja ūdens tvertnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Atkārtoti uzpildiet ūdens tvertni.
11. Izslēdziet ierīci.
12. Lai novērstu kalķakmens atliekas, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas ar tvaiku.
13. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atlikušais ūdens var kondensēties cepeškrāsns iekšpusē. Nogaidiet vismaz 60 min pēc katras izmantošanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

BRĪDINĀJUMS!

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

6.5 Ūdens tvertnes iztukšošana

Ūdens tvertnes indikators



Tvertne ir pilna.



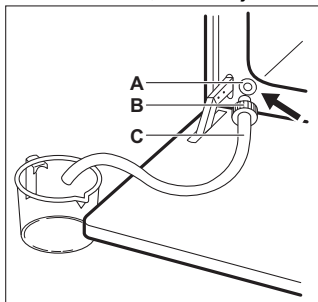
Tvertne ir daļēji pilna.



Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

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

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




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



Neizmantojiet iepriekš izmantoto ūdeni atkārtotai tvertnes piepildīšanai.

6.6 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni.


Izvēlnes elements	Apraksts
Gatavošanas palīgs	Uzskaita automātiskās programmas.
Biezāk lietotie	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne Parāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Apraksts
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

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:  .
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

Servisa izvēlne

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

6.7 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. PAPILDU FUNKCIJAS

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 - 245	5.5
250 – maksimumi	3

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

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), 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 vēlamu: Darbības beigās.
Darbības beigās	Skaņas signāls: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta. Skaņas signāls un pārtraukt gatavot: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. Tikai Pop up ziņojums: beidzoties iestatītajam laikam, displejā parādās ziņojums. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Lai palielinātu gatavošanas laiku.
Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat ieslēgt un izslēgt funkciju. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.

8.2 Iestatījums: Diennakts laiks

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 vēlamu 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".

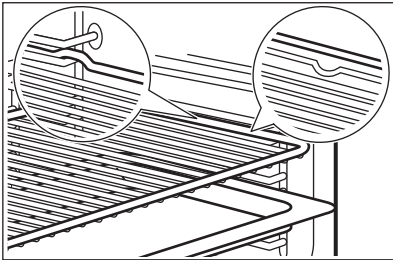
9.1 Papildpiederumu ievietošana

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



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

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem. Pārlicinieties, ka plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpusē aizmugurei un kājiņas vērstas uz leju.



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

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārlicinieties, ka tas ir vērstas pret jums.


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

9.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °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.

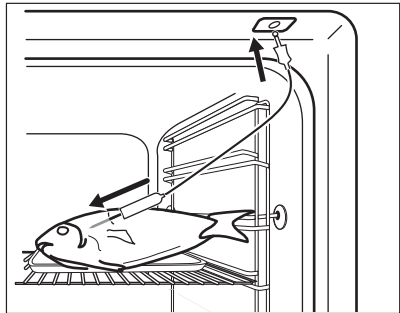
Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produktu daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

Gatavošana ar: Termozonde

BRĪDINĀJUMS!

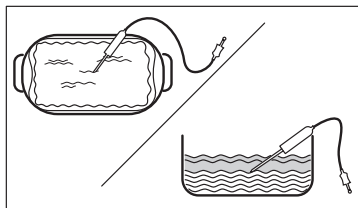
Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

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 biežākajā vietā.




Sautējums terīnē

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

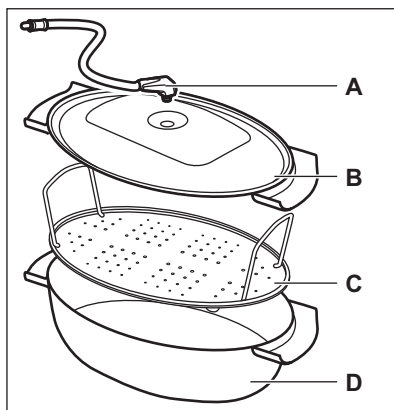
9.3 Tvaika katls gatavošanai ar tvaiku



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

Katls gatavošanai ar tvaiku sastāv no:

- Inžektora caurule – gatavošanai ar tvaiku,
- Vāks,
- Metāla restes,
- Stikla bļoda.



Nemēģiniet:

- Nelieciet karstu tvaika katlu uz aukstām/slapjām virsmām.
- Nelejiet aukstus šķidrumus karstā tvaika katlā.
- Neizmantojiet tvaika katlu uz karstas gatavošanas virsmas.
- Netīriet tvaika katlu ar abrazīviem, skrāpējošiem līdzekļiem un pulveriem.

9.4 Gatavošana tvaika katlā

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

receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

10. IETEIKUMI UN PADOMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no





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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Papildpiederums
	Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)





10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi





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

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

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.




		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30

		°C		
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk- ta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	25 - 30

10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa- plāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50

					
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Plāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Plāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize ¹⁾	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

11. APKOPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

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

lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

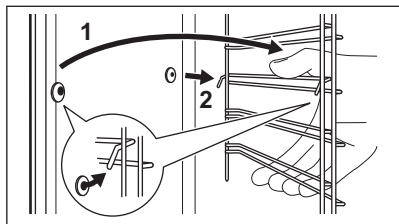
Papildpiederumi

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

11.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.


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



4. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

11.3 Tīrīšana ar ūdeni

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

1. Ielejiet tīltnes gofrējumā ūdeni: 300 ml.
 2. Iestatiet funkciju .
 3. Iestatiet 90 °C temperatūru.
- Ilgums: 30 min.
4. Izslēdziet ierīci.
 5. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

11.4 Ūdens tvertnes tīrīšana

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

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

Ūdens klasifikācija: Iztīriet ūdens tvertni ik pēc:

mīksts	75 cikliem — 2,5 mēnešiem
vidēji ciets	50 cikliem — 2 mēnešiem
ciets	40 cikliem — pusotra mēneša
ļoti ciets	30 cikliem — 1 mēnesim

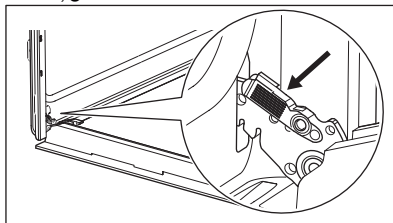
11.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

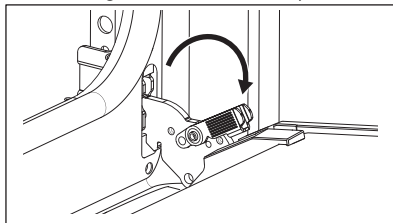
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns bez stikla paneļiem.

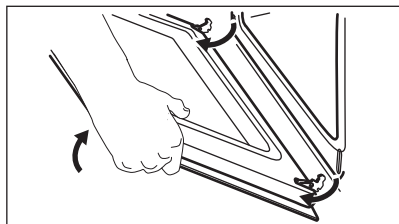
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



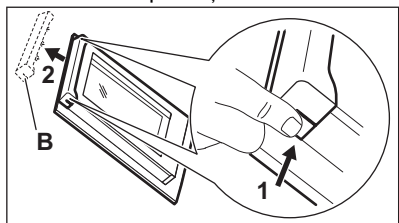
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



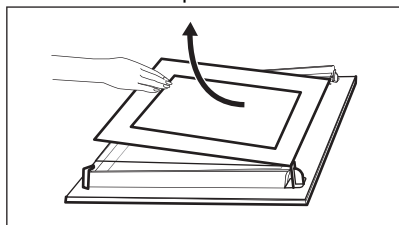
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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



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

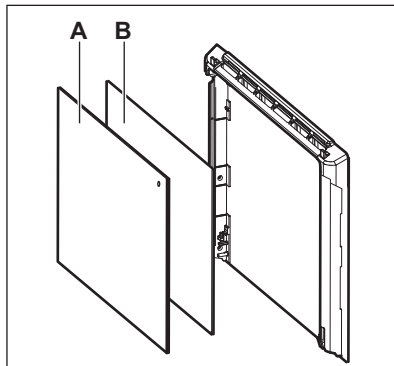


8. Noīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādi stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

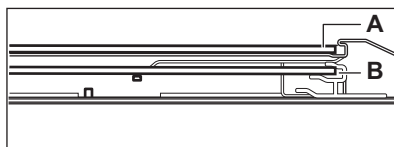
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

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

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



11.6 Spuldzes maiņa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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

⚠ UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

Aizmugures lampa


1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
lerīci nevar ieslēgt vai lietot.	lerīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.
lerīce neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas". Durvis nav pareizi aizvērtas. Izdedzis drošinātājs. Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
Apgaismojums ir izslēgts.	Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana".
lerīces tilpnē ir ūdens.	Ūdens tvertne bija pārāk pilna.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Tvaika pievada atverē ir kaļķakmens nogulsnes. Ūdens tvertnē nav ūdens.
Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā 3 min vai no tvaika pievada atveres tek ūdens.	Tvaika pievada atverē ir kaļķakmens nogulsnes. Izīriet ūdens tvertni.
 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
F102 — durvis nav pilnībā aizvērtas vai durvju bloķētājs ir bojāts. 1). 2)	Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
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.

1) Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota

2) Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

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	COC8E39Z 949284401 LOC8H39X 949284402	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skajums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	COC8E39Z	31.4 kg
	LOC8H39X	29.3 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītiņš, 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 gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

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

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

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

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

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.

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 majsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

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



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

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	25
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	27
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	30
4. VALDYMO SKYDELIS.....	30
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	31
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	31
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	35
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	36
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	37
10. NAUDINGI PATARIMAI.....	39
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	41
12. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	44
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	45
14. APLINKOS APSAUGA.....	46

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę 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 dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliojotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

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

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

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.

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

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

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

2.5 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusidėginti ir sugadinti prietaisą.

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

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

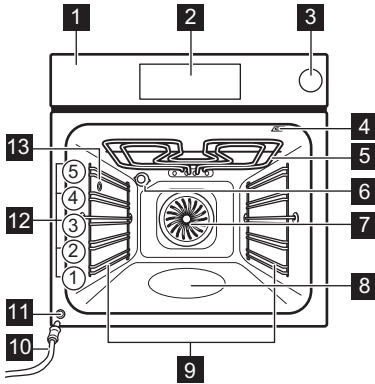
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

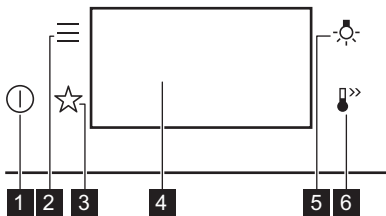


1 Valdymo skydelis

- 2 Ekranas
- 3 Vandens indas
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Išleidimo vamzdelis
- 11 Vandens išleidimo vožtuvas
- 12 Vietos lentynoje
- 13 Garų išleidimo anga

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Valdymo skydelio apžvalga

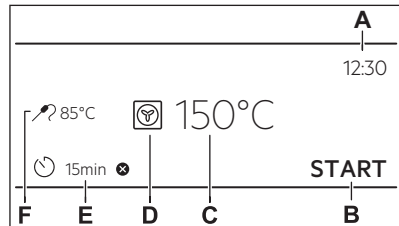


- | | | |
|---|--------------------|--|
| 1 | Įjungta / Išjungta | Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą. |
| 2 | Meniu | Atsivers parinkčių ir nustatymo funkcijų sąrašas. |
| 3 | Mėgstamiausios | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas. |
| 4 | Ekranas | Parodo esamas prietaiso nuostatas. |
| 5 | Lemputės jungiklis | Lemputei įjungti ir išjungti. |

- 6 Greitas įkaitinimas 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)

Ekranų indikatoriai

-  Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.
-  Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.
-  Panaikinti paskutinį veiksma.
-  Parinkti įjungti ir išjungti.
-  Įspėjamojo garsinio signalo funkcija išjungta.

Ekranų indikatoriai

-  Įspėjamojo garsinio signalo ir maisto ruošimo ciklo išjungimo funkcija įjungta.
-  Įjungta 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, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, 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.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Terminis kepintuvus

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



Karšto oro srautas

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



Šaldytas maistas

Tobulai tiks pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar rytietiškiems suktinukams.



Apatinis + viršutinis kaitinimas / Valymas vandeniu

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.



Apatinis kaitinimas

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



Tešlos kildinimas

Paspartinți mielinės tešlos kildinimą. Uždenkite tešlos paviršų, kad nesudžiūtų.



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

SPECIALIOS FUNKCIJOS



Konservavimas

Konservuodami daržoves ir vaisius sudėkite konservavimo stiklainius į vandens pripildytą kepimo skardą. Naudokite 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.



Apkepas

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



Keptimas 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. keptimas

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. keptimas.

GARAI



Pašildymas garais

Jei patiekalus pašildysite garais, jų paviršius neišsausės. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriama kaita 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.



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.



Picos programa

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

6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. keptimas


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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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

6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite prietaisą. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite OK.
4. Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.
5. Paspauskite START .
Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada prieš maisto ruošimą ar jo metu. Žr. „Priedų naudojimas“ – „Maisto termometras“.
6. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.
7. Išjunkite prietaisą.

6.4 Nustatymas: Kaitinimo garuose funkcija

1. Įjunkite prietaisą. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2. Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
3. Paspauskite OK. Ekrane matysite temperatūros nustatymus.
4. Nustatykite temperatūrą.
5. Paspauskite OK.
6. Norėdami atidaryti vandens rezervuarą, paspauskite jo dangtelį.
7. Pripildykite rezervuarą šaltu vandeniu iki didžiausio lygio žymos (maždaug 900 ml). Pasiekę ribą išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite pranešimą. Nepilkite į rezervuarą daugiau vandens nei nurodyta. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.

ĮSPĖJIMAS!

Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (deminerizuoto) 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 .
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.
13. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitės viduje gali kondensuotis likusi drėgmė. Kiekvieną kartą pasinaudoję palaukite bent 60 min, kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.

ĮSPĖJIMAS!

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

6.5 Vandens rezervuaro ištuštinimas

Vandens talpos indikatorius



Vandens bakelis pilnas.



Vandens bakelis pusiau pilnas.

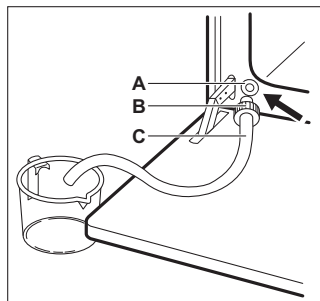


Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

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

1. Išjunkite prietaisą. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol prietaisas atvės.

2. Naudodami jungtį **C** sujunkite vandens išleidimo vamzdelį **A** su vožtuvu „Outlet valve“ **B**.



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



Į vandens indą nepilkite panaudoto ir iš sistemos išleisto vandens.

6.6 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte meniu.

Meniu elementas	Aprašymas
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinių 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: Nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

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.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

Serviso duomenys

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



6.7 Nustatymas: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro specialiai konkreitiems patiekalams sukurtų papildomų funkcijų ir programų rinkinys. Kiekvienam patiekalui šiame antriniame meniu yra atliktas atitinkamas nustatymas. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

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

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.


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


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


7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Mėgstamiausios ☆

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


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


 – paspauskite nuostatai atkurti.

 – paspauskite nuostatai atšaukti.

7.2 Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.


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

☆,  – paspauskite vienu metu, kad išjungtumėte funkciją.

7.3 Užraktas nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.



1. Įjunkite prietaisą.

2. Paspauskite .
3. Pasirinkite Nustatymai / Užraktas nuo vaikų.
4. Įveskite kodo raides abėcėlės tvarka. Užraktas nuo vaikų – įjungta. Kartu su šia funkcija atsiranda galimybė naudoti Laikmatis 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 - 245	5.5
250 - maks.	3

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

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

7.5 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai

išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, 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.
Nutraukti veiksmą	<p>Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – laikui pasibaigus išgirsitė signalą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.</p> <p>Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasibaigus laikui išgirsitė signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.</p> <p>Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane pamatysitė pranešimą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.</p>
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratėsimas	Maisto gaminimo trukmei pratėsti.
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 pamatysitė pagrindinį langą. Jei reikia, iki maisto gaminimo ciklo pabaigos likus 10 % viso laiko galite jį pratėsti. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją. Norėdami pratėsti maisto gaminimo trukmę, paspauskite **+1min**.

8.4 Nustatymas: Atidėtas paleidimas


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

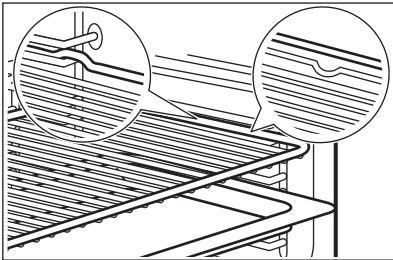
9.1 Priedų naudojimas

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



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

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



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

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

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

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:

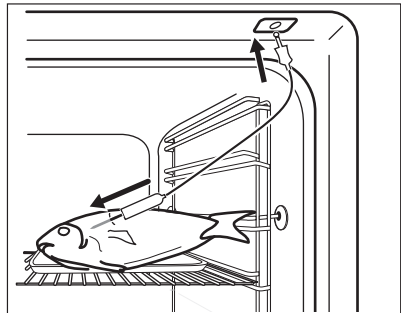
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą. Prietaisas apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, kaitinimo funkcijos ir temperatūros.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

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

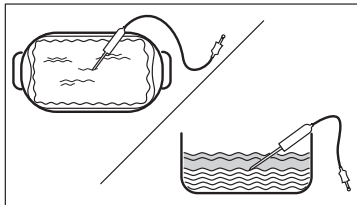
1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą: **Mėsą, paukštieną ar žuvis** Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausią mėsos arba žuvies gabalą.



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 pageidaujimą 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.

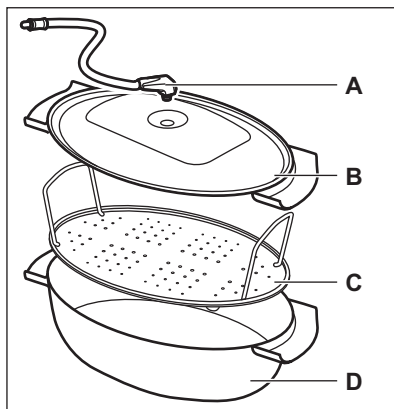
9.3 Garų puodas, skirtas gaminti maistą garuose



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

Garų puodas sudaro:

- Purkštuko vamzdelis – ruošimui garuose
- Dangtelis,
- Plieninės grotelės,
- Stiklinis dubuo.



Dėmesio!

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

9.4 Maisto gaminimas garų puode

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

10. NAUDINGI PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos

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




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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

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

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra



Priedai



Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)





10.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai





Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

10.3 Drėgnas konvek. kepimas






Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.







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

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

10.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lėntynėlė	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lėntynėlė	2	160	70 - 90

					
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis ¹⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

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

nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

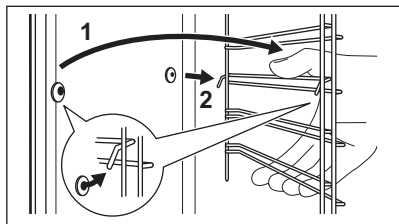
Priedai

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

11.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

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



4. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka. Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

11.3 Valymas vandeniu

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš prietaiso pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 300 ml.
 2. Nustatykite funkciją
 3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
- Trukmė:** 30 min.
4. Išjunkite prietaisą.
 5. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Nusausinkite orkaitės vidų minkšta šluoste.

11.4 Vandens rezervuaro valymas

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

Norėdami patikrinti vandens kietumo lygį, kreipkitės į vandens tiekėją.

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

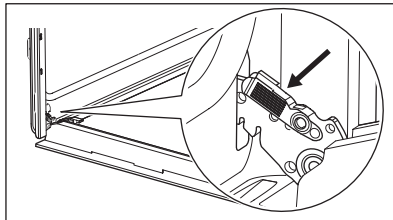
11.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

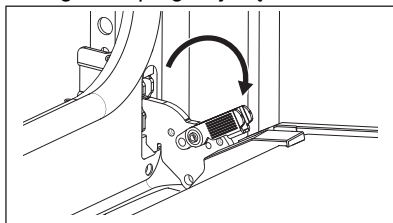
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

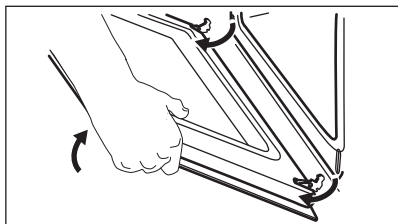
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



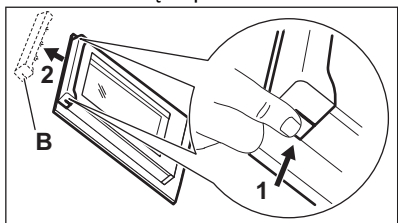
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



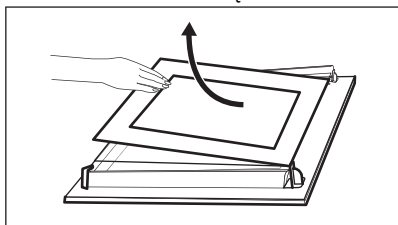
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



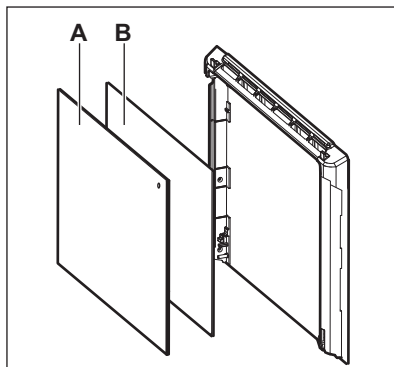
8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštės ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

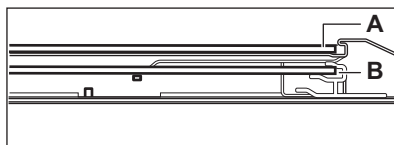
Pasirūpinkite, kad stiklo plokštės (**A** ir **B**) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženkle ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta

skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



11.6 Lemputės keitimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

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

⚠️ DĖMESIO

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

Galinė lemputė


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

12. GEDIMŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Problemos 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. Perdegę saugiklis. Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Užraktas nuo vaikų – įjungta.
Lemputė išjungta.	Perdegę lempučių. Pakeiskite lempučių. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
Prietaiso viduje yra vandens.	Į vandens rezervuarą pripilta per daug vandens.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje yra kalkių nuosėdų. Vandens rezervuare nėra vandens.
Jei vanduo iš garų įleidimo angos netekės, išpilti vandenį iš vandens rezervuaro užtruks ilgiau nei 3 min.	Garų įleidimo angoje yra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens rezervuarą.
 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
F102 – durelės nėra visiškai uždarytos arba sulaužytas durelių užraktas. ¹⁾	Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
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. Įsitinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.

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

1) Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistēmė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

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	COC8E39Z 949284401 LOC8H39X 949284402	
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	COC8E39Z	31.4 kg
	LOC8H39X	29.3 kg

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

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

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

13.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčius 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.

14. APLINKOS APSAUGA

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

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



electrolux.com

701130701-A-112025



CE