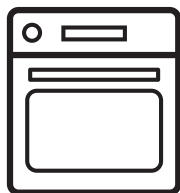




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**EOF6P76BZ**

|    |                                             |    |
|----|---------------------------------------------|----|
| ET | Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>                  | 2  |
| LV | Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b> | 23 |
| LT | Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>      | 44 |



# Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO.....                | 2  |
| 2. OHUTUSJUHISED.....             | 4  |
| 3. PAIGALDAMINE.....              | 7  |
| 4. TOOTE KIRJELDUS.....           | 8  |
| 5. JUHTPANEEL.....                | 9  |
| 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....   | 9  |
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....     | 10 |
| 8. LISAFUNKTSIOONID.....          | 13 |
| 9. KELLA FUNKTSIOONID.....        | 13 |
| 10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE..... | 14 |
| 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....   | 15 |
| 12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....      | 17 |
| 13. VEAOTSING.....                | 20 |
| 14. ENERGIATÕHUSUS.....           | 21 |
| 15. JÄÄTMEKÄITLUS.....            | 22 |

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

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

## **1.2 Üldine ohutus**

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

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

|                                                                    |              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) | 580 (600) mm |
| Kapi laius                                                         | 560 mm       |
| Kapi sügavus                                                       | 550 (550) mm |
| Seadme esiosa kõrgus                                               | 589 mm       |
| Seadme tagaosa kõrgus                                              | 570 mm       |
| Seadme esiosa laius                                                | 594 mm       |
| Seadme tagaosa laius                                               | 558 mm       |
| Seadme sügavus                                                     | 561 mm       |
| Sisesehitatud seadme sügavus                                       | 540 mm       |
| Sügavus avatud uksega                                              | 1007 mm      |
| Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas | 560x20 mm    |
| Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas | 1100 mm      |

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

### Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

| Koguvõimsus (W) | Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|-------------------------------------|
| max 1380        | 3x0.75                              |
| max 2300        | 3x1                                 |
| max 3680        | 3x1.5                               |

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasisuhe ja sinine neutraaljuhe.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

### **HOIATUS!**

Seadme kahjustamise oht.

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

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### **HOIATUS!**

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud.
- Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine

### **HOIATUS!**

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
  - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teffonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuum õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrge temperatuuril ja selle toimingu käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
  - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
  - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuril

- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiiristad võivad pürolüüsphastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

**⚠ HOIATUS!**

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

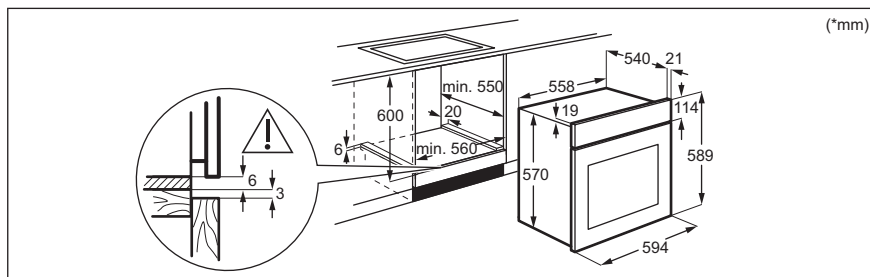
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

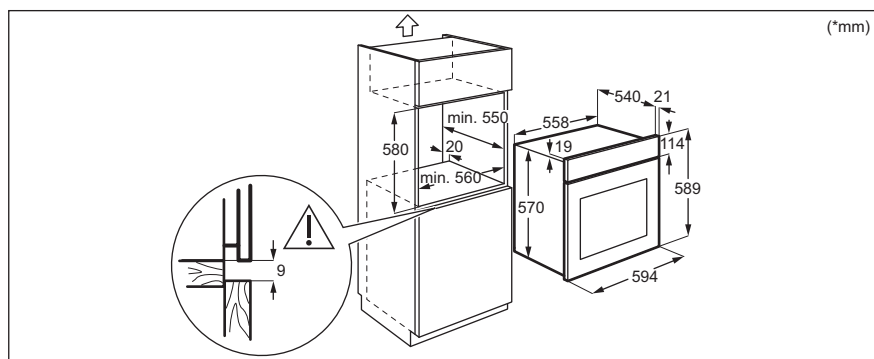
**⚠ HOIATUS!**

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

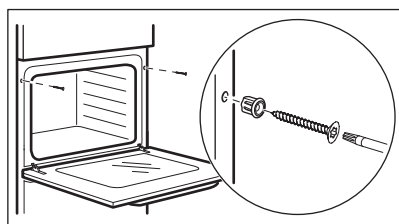
**⚠ HOIATUS!**

### 3.1 Sisseehitamine



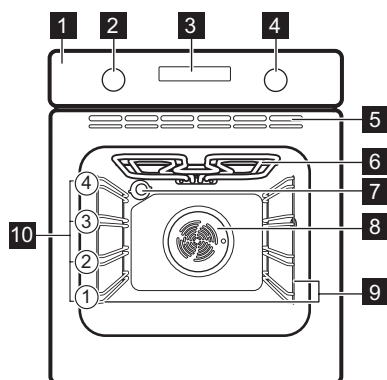


## 3.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan

- 4 Juhtnupp
- 5 Jahutusventilaatori õhuavad
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

### 4.2 Lisatarvikud

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

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

## 5. JUHTPANEEL

### 5.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

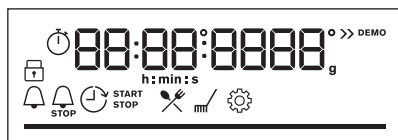
1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse .

### 5.2 Juhtpaneeli ülevaade

|                                                                                   |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|  | Vajutage seadistamiseks Kella funktsioonid.                |
|  | Funktsiooni seadistamiseks vajutage ja hoidke: kiirkuumus. |
|  | Vajutage ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.         |
|  | Funktsiooni valimiseks vajutage ja hoidke: lukustatud.     |
| OK                                                                                | Valiku kinnitamiseks vajutage.                             |

### 5.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

|                                                                                   |                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Seade on lukus.                                                                              |
|  | Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Juhendatud küpsetamine.                         |
|  | Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Puhastamine.                                    |
|  | Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Seaded                                          |
|  | Kiirkuumus on sisse lülitatud.                                                               |
|  | Minutitugeja on sisse lülitatud.                                                             |
|  | Löpp on sisse lülitatud.                                                                     |
|  | Viitkäivitus on sisse lülitatud.                                                             |
|  | Uptimer on sisse lülitatud.                                                                  |
|  | Temperatuuriks või ajaks. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane. |

## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel vooluvörku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "00:00".

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu OK.

## 6.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.

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

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Küpsetusrežiimid



#### Pöördõhk

Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



#### Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



#### Külmutatud toiduained

Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.



#### Pitsa funktsioon

Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.



#### Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



#### Sulatamine

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



#### Niiske küpsetus pöördõhuga

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



#### Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



#### Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



#### Menüü

Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

### 7.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

Toiduvalmistamisjuhised leiata jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiata jaotise „Energiaühik“ alajaotisest Energiasääst.

### 7.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

– funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumus. See on saadaval ainult ahju mõne funktsiooniga.

### 7.4 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva roa juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Valige . Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
4. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.

Menüü: Juhendatud küpsetamine

| Selgitus |                                       |
|----------|---------------------------------------|
|          | Kaaluautomaatika saadaval.            |
|          | Enne küpsetamist eelkuumutage seadet. |
|          | Riili tasand.                         |

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

|    | Toit                                   | Kaal                                                    | Riili tasand/tarvik                                                                                     |
|----|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Filee, vähekiips (aeglane küpsetamine) |                                                         |                                                                                                         |
| P2 | Filee, poolkiips (aeglane küpsetamine) | 0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid                   | 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b><br>Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse. |
| P3 | Filee, vähekiips (aeglane küpsetamine) |                                                         |                                                                                                         |
| P4 | Röstitud vasikaliha (nt abatükk)       | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid                       | 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b><br>Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse. |
| P5 | Röstitud seakael või abatükk           | 1.5 - 2 kg                                              | 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b><br>Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.                       |
| P6 | Sealiha seljatükk, värske              | 1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid                     | 2; <b>küpsetusplaat</b><br>Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.               |
| P7 | Searibid                               | 2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid | 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b><br>Lisage vedelikku, et katta nõu põhi.                           |

|     | Toit                                              | Kaal                  | Riikli tasand/tarvik                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|---------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P8  | Kana, terve                                       | 1 - 1.5 kg; värsked   |   2; toidu röstimine <b>traatrestil</b><br>Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. |
| P9  | Kanarind                                          | 180 - 200 g tükid     |  2; <b>küpsetusplaat</b>                                                                                                                                                                                 |
| P10 | Pikkpoiss                                         | 1 kg                  |   2; <b>küpsetusplaat</b>                                                                                               |
| P11 | Terve kala, grillitud                             | 0.5 - 1 kg kala kohta |   2; <b>küpsetusplaat</b><br>Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.                                   |
| P12 | Kalafilee                                         | -                     |  2; vormiroog <b>traatrestil</b>                                                                                                                                                                         |
| P13 | Juustukook                                        | -                     |  1;  26 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>                                                                      |
| P14 | Õunakook                                          | -                     |  1; koogivorm <b>traatrestil</b>                                                                                                                                                                         |
| P15 | Šokolaadimuffinid                                 | -                     |  3; muffinialus <b>küpsetusplaadil</b>                                                                                                                                                                   |
| P16 | Pätsikook                                         | -                     |  2; leivapann <b>traatrestil</b>                                                                                                                                                                         |
| P17 | Küpsetatud kartulid                               | 1 kg                  |  2; <b>küpsetusplaat</b><br>Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.                                                                                                                            |
| P18 | Kroketid, külmutatud                              | 0.5 kg                |  3; <b>küpsetusplaat</b>                                                                                                                                                                                 |
| P19 | Kartulipallikesed, külmutatud                     | 0.75 kg               |  3; <b>küpsetusplaat</b>                                                                                                                                                                                 |
| P20 | Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega | 1 - 1.5 kg            |  1; vormiroog <b>traatrestil</b>                                                                                                                                                                         |
| P21 | Kartuligratään (toored kartulid)                  | 1 - 1.5 kg            |  1; vormiroog <b>traatrestil</b>                                                                                                                                                                         |
| P22 | Värske pitsa, õhuke                               | -                     |  1; <b>küpsetuspaberiga</b> vooderdatud küpsetusplaat                                                                                                                                                  |
| P23 | Värske pitsa, paks                                | -                     |  1; <b>küpsetuspaberiga</b> vooderdatud küpsetusplaat                                                                                                                                                  |
| P24 | Quiche                                            | -                     |  1; küpsetusvorm <b>traatrestil</b>                                                                                                                                                                    |
| P25 | Baguette/ciabatta/sai                             | 0.8 kg                |  3; <b>küpsetuspaberiga</b> vooderdatud küpsetusplaat<br>Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.                                                                                                       |

## 7.5 Muutmine: Seaded

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Valige . Vajutage OK.
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu. Vajutage nuppu OK.

## 4. Reguleerige väärtust. Vajutage nuppu OK.

Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas- asendisse, et väljuda Menüü.

## Menüü: Seaded

| Sätte              | Väärtus                               |
|--------------------|---------------------------------------|
| 01 Kellaaeg        | Muuda                                 |
| 02 Ekraani heledus | 1 - 5                                 |
| 03 Nuputoonid      | 1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas |
| 04 Helitugevus     | 1 - 4                                 |
| 05 Uptimer         | Sees / Väljas                         |

| Sätte                        | Väärtus                |
|------------------------------|------------------------|
| 06 Sisevalgustus             | Sees / Väljas          |
| 07 Kiirkuumutus              | Sees / Väljas          |
| 08 Puhastamise meeldetuletus | Sees / Väljas          |
| 09 Demorežiim                | Aktiveerimiskood: 2468 |
| 10 Tarkvaraversioon          | Kontrollida            |
| 11 Taasta tehaseseaded       | Jah/ei                 |

## 8. LISAFUNKTSIOONID

### 8.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.

Lülitage see sisse, kui seade töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud.

Lülitage see sisse, kui seade on väljas – seda ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.

 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

Kostab signaal.  - vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

 – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

### 8.2 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250                                                                                    | 3                                                                                     |

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viitkäivitus.

### 8.3 Jahutusventilaator

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

## 9. KELLA FUNKTSIOONID

### 9.1 Kella funktsioonide kirjeldus

|                                                                                                 |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <br>Kellaaeg | Praegust kellaaega kuvava kella seadistamiseks. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|



Pöördloenduse taimeri seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

|                                                                                                               |                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Küpsetus-<br/>aeg</b> | Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaali ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja. |
| <br><b>Viitkäivitus</b>      | Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.                                                                                  |
| <br><b>Uptimer</b>           | Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.                                  |

## 9.2 Seaded: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

2. Minutilugeja seadmiseks keerake juhtnuppu.
3. Vajutage nuppu . Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kui aeg saab otsa, vajutage  ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

## 9.3 Seaded: Küpsetusaeg

1. Keerake nuppu, et valida kuumutusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage korduvalt .

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

3. Küpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu .

Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kui aeg saab otsa, vajutage  ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

## 9.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Keerake nuppe, et valida kuumutusrežiim ja seadke temperatuur.

2. Vajutage korduvalt .

Ekraanil kuvatakse: kella-aeg  START.

3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.

4. Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse: --:--  STOPP.

5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.

6. Vajutage nuppu .

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

Kui aeg saab otsa, vajutage  ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

## 9.5 Seaded: Uptimer

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida  / Uptimer. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Vajutage nuppu .
4. Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnuppu.
5. Vajutage nuppu .

## 9.6 Seaded: Kella-aeg

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Pöörake juhtnuppu, et valida  / Kella-aeg.
3. Kella seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu .

# 10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

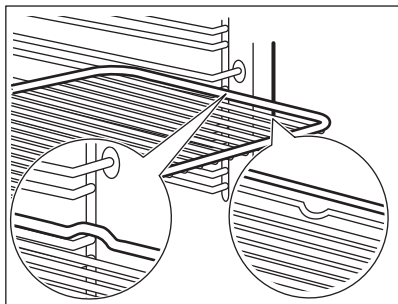
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 10.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

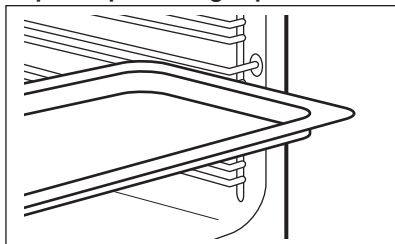
libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kõõginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

### Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole.

### Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 11.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaõhusus“.

#### Tabelites kasutatud sümbolid:

|  |                |
|--|----------------|
|  | Toiduaine tüüp |
|  | Küpsetusrežiim |
|  | Temperatuur    |

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | Lisatarvik        |
|  | Riuli asend       |
|  | Küpsetusaeg (min) |

### 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kõõginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kõõginõudel.

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

### 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Magusad rullid, 12 tükki                                                          | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Rullid, 9 tükki                                                                   | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg                                                        | traatrest                                                                         | 220 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Rullbiskviit                                                                      | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Šokolaadikook                                                                     | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Suflee, 6 tükki                                                                   | keraamilised ahjuvormid traatrestil                                               | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Biskviitaignast põhi                                                              | pirukavorm traatrestil                                                            | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Victoria võileib                                                                  | ahjuvorm ahjureskil                                                               | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pošeeritud kala, 0,3 kg                                                           | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Terve kala, 0,2 kg                                                                | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Kalafilee, 0,3 kg                                                                 | pitsaplaat traatrestil                                                            | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg                                                          | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Šašlõkk, 0,5 kg                                                                   | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Küpsised, 16 tükki                                                                | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makroonid, 20 tükki                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Muffinid, 12 tükki                                                                | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Soolased kondiitritooted, 16 tükki                                                | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Muretaignaküpsised, 20 tükki                                                      | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Koogikesed, 8 tükki                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Köögililjad, pošeeritud, 0,4 kg                                                   | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Vegan-omlett                                                                      | pitsaplaat traatrestil                                                            | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Vahemerepärased köögililjad, 0,7 kg                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid, 16 tk plaadil                                                      | Ülemine + alumine kuumutus                                                          | Küpsetusplaat                                                                       | 3                                                                                   | 150 | 25 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid, 16 tk plaadil <sup>1)</sup>                                      | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat                                                                     | 3                                                                                 | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Väikesed koogid, 16 tk plaadil                                                    | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat                                                                     | 1 ja 3                                                                            | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm                                                        | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 170 | 80 - 100                                                                          |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm                                                        | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 160 | 70 - 90                                                                           |
| Tordipõhi, 26 cm koogivormis <sup>1)</sup>                                        | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 160 | 30 - 40                                                                           |
| Tordipõhi, 26 cm koogivormis <sup>1)</sup>                                        | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 160 | 30 - 40                                                                           |
| Tordipõhi, 26 cm koogivormis <sup>1)</sup>                                        | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 1 ja 3                                                                            | 160 | 25 - 40                                                                           |
| Liivaküpsised                                                                     | Ülemine + alumine kuumutus                                                        | Küpsetusplaat                                                                     | 3                                                                                 | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Liivaküpsised                                                                     | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat                                                                     | 2                                                                                 | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Liivaküpsised                                                                     | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat                                                                     | 1 ja 3                                                                            | 150 | 15 - 25                                                                           |
| Röstleib/-sai <sup>1)</sup>                                                       | Grill                                                                             | Traatrest                                                                         | 3                                                                                 | max | 5 - 7                                                                             |

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta

#### Puhastusvahendid

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

#### Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele.

Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

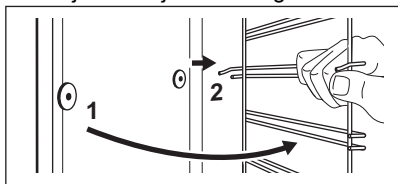
#### Lisatarvikud

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

### 12.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnustitihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

## 12.3 Pürolüüspuhastamine



### HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.



### ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

Kui puhastamine algab, on seadme uks lukustatud ja tuli on kustunud. Kuni uks lukustub, kuvatakse ekraanil .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
4. Keerake küpsetusrežiimide nuppu, et siseneda menüüsse .
5. Puhastamine  valimiseks keerake juhtnuppu ja vajutage OK.

| Funktsioon             | Kestus |
|------------------------|--------|
| C1 - Kerge puhastamine | 2 h    |

6. Vajutage puhastamise alustamiseks OK.
7. Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse. Kui ahi on taas maha jahtunud, siis ukselekk vabaneb.
8. Oodake, kuni seade jahtub, ja seejärel puhastage selle sisemust pehme lapiga.

## 12.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist , tuleb seade meelde, et peaksite seda pürolüüspuhastamise abil puhastama. Saate meeldetuletus välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt peatükki „Igapäevane kasutamine“, vahetamine: Seaded.

## 12.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

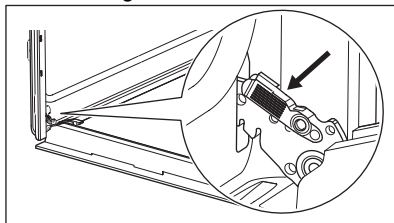
Ahjuuksel on neli klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



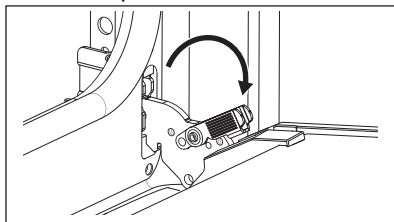
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

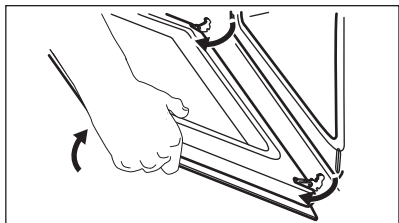
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



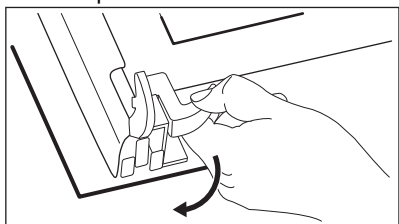
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



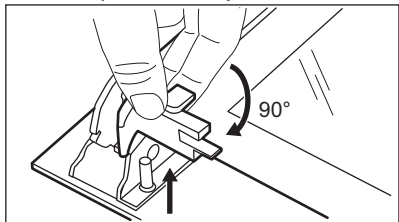
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



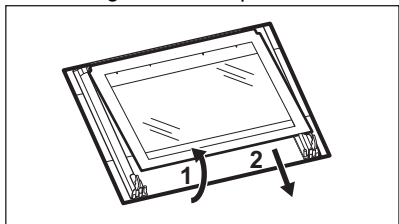
4. Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja Vabastage lukusüsteem, et klaaspaneelid eemaldada.



5. Keerake fiksaatoreid 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



6. Esiteks tõstke ettevaatlikult ja seejärel eemaldage ükshaaval klaaspaneelid. Alustage ülemisest paneelist.



7. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

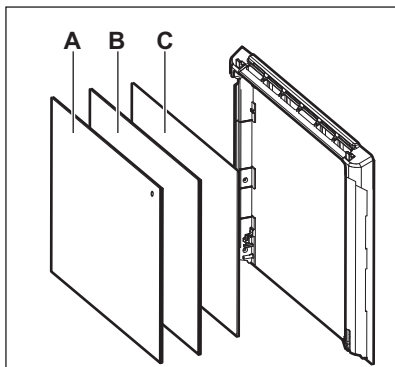
8. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

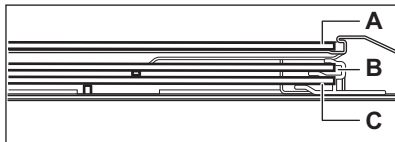
Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A,B ja

C) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



## 12.6 Lambi vahetamine

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.  
Lamp võib olla kuum.

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

### Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskatte.

3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

4. Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

| Probleem                                   | Kontrollige kui...                               |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Seadet ei saa käivitada või kasutada.      | Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.         |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.       |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Seadme uks on suletud.                           |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Kaitse ei ole vallandunud.                       |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Lukk on välja lülitatud.                         |
| Lamp on välja lülitatud.                   | Niiske küpsetus pöördõhuga - on sisse lülitatud. |
| Lamp ei tööta.                             | Lamp on läbi põlenud.                            |
| Err C3                                     | Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.  |
| Err F102                                   | Seadme uks on suletud.                           |
| Err F102                                   | Ukselukk ei ole katki.                           |
| Näidikul kuvatakse 00:00.                  | Toimus elektrikatkestus. Seadke kella-aeg.       |



Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

### 13.2 Hooldusandmed

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

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

#### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.) :

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

|                                                          |                     |
|----------------------------------------------------------|---------------------|
| Tarnija nimi                                             | Electrolux          |
| Mudeli tunnus                                            | EOF6P76BZ 944068469 |
| Energiatõhususe indeks                                   | 81.7                |
| Energiatõhususe klass                                    | A+                  |
| Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim            | 0.94 kWh/tsükkel    |
| Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.67 kWh/tsükkel    |
| Kambrite arv                                             | 1                   |
| Soojusallikas                                            | Elekter             |
| Helitugevus                                              | 65 l                |
| Ahju tüüp                                                | Integreeritud ahi   |
| Mass                                                     | 38.0 kg             |

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

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

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

### 14.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

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

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

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

#### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

#### Jääkkuumus

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit.

### **Toidu soojashoidmine**

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

### **Küpsetamine väljalülitatud valgustiga**

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

### **Niiske küpsetus pöördõhuga**

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

## **15. JÄÄTMEKÄITLUS**

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....             | 23 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....              | 25 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                      | 28 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....            | 29 |
| 5. VADĪBAS PANELIS.....                  | 30 |
| 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....   | 30 |
| 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....              | 31 |
| 8. PAPILDFUNKCIJAS.....                  | 34 |
| 9. PULKSTENA FUNKCIJAS.....              | 35 |
| 10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....     | 36 |
| 11. PADOMI UN IETEIKUMI.....             | 36 |
| 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....             | 39 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....               | 41 |
| 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....              | 42 |
| 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 43 |

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

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uztādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uztādīšana


**BRĪDINĀJUMS!**  
 Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiat un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uztādiat ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniat starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Skapiša minimālais augstums (skapiša zem darba virsmas minimālais augstums) | 580 (600) mm |
| Skapiša platums                                                             | 560 mm       |
| Skapiša dziļums                                                             | 550 (550) mm |
| Ierīces priekšpusē augstums                                                 | 589 mm       |

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ierīces aizmugures augstums                                              | 570 mm    |
| Ierīces priekšpusē platums                                               | 594 mm    |
| Ierīces aizmugures platums                                               | 558 mm    |
| Ierīces dziļums                                                          | 561 mm    |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums                                              | 540 mm    |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm                                       | 1007 mm   |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī   | 1100 mm   |
| Montāžas skrūves                                                         | 4x25 mm   |

### 2.2 Elektrotīkla savienojums


**BRĪDINĀJUMS!**  
 Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.

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

| Kopējā jauda (W) | Vada šķērsgriezums (mm²) |
|------------------|--------------------------|
| maksimāli 1380   | 3x0.75                   |
| maksimāli 2300   | 3x1                      |
| maksimāli 3680   | 3x1.5                    |

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

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var ielīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja

drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

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

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

- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

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

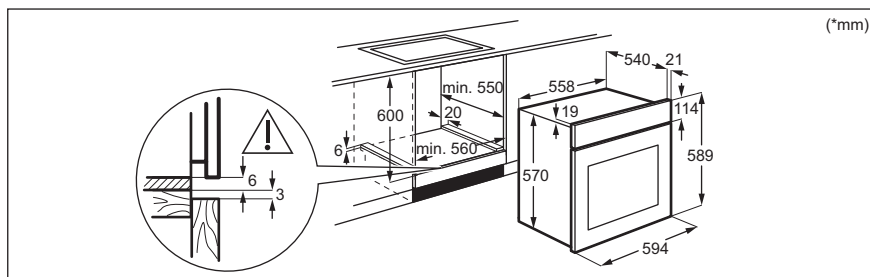
# 3. UZSTĀDĪŠANA

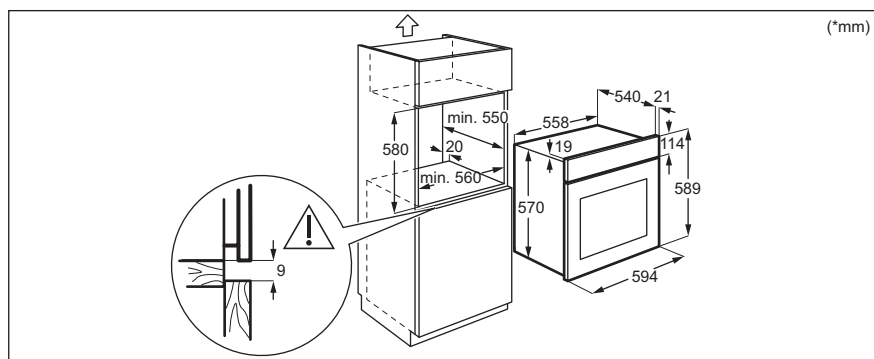


### BRĪDINĀJUMS!

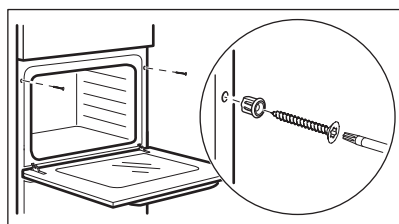
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 3.1 Iebūve



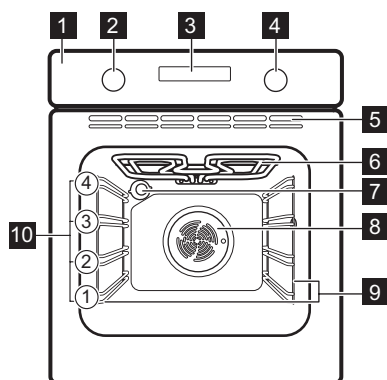


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs

- 4 Vadības regulators
- 5 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.
- **Cepamā Paplāte**  
Mitrām kūkām, ceptiem izstrādājumiem, maizei, lieliem cepešiem, saldētām maltītēm un pilošo šķidrumu savākšanai, piem., taukiem no ēdiena gatavošanas uz restotā plaukta.

- **Grila/cepmā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**

Lai vieglāk ieliku un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

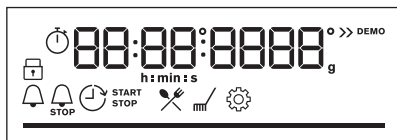
1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirzās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

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

### 5.2 Vadības paneļa pārskats

|                                                                                   |                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | Nospiediet, lai iestatītu: Pulksteņa funkcijas.                           |
|  | Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju "Ātrā uzsildšana". |
|  | Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāns lampu.                    |
|  | Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Bloķētājs.        |
| <b>OK</b>                                                                         | Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.                                 |

### 5.3 Displeja indikatori



Displejs ar galvenajām funkcijām.

|                                                                                   |                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ierīce ir bloķēta.                                                                                     |
|  | Ieejiet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt: Gatavošanas palīgs.                           |
|  | Ieejiet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt: Tīrīšana.                                     |
|  | Ieejiet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt: Iestatījumi                                   |
|  | Ātrā uzsildšana ir ieslēgta.                                                                           |
|  | Laika atgādinājums ir ieslēgta.                                                                        |
|  | Beigu laiks ir ieslēgta.                                                                               |
|  | Atlikta starta laiks ir ieslēgta.                                                                      |
|  | Laika skaitīšana ir ieslēgta.                                                                          |
|  | Temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla vi-<br>sa deg sarkanā krāsā. |

## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Laika iestatīšana

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

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

## 6.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Karsēšanas funkcijas



#### Karsēšana ar ventilatoru

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



#### Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



#### Saldēta pārtika

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



#### Picas funkcija

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



#### Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



#### Atkausēšana

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



#### Ventilatora kars. ar mitrumu

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



#### Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



#### Infratermiskā grilēšana

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



#### Izvēlnē

Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

### 7.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļas Ventilatora kars. ar mitrumu sadaļā “Ieteikumi un padomi”. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas “Energoeфективitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšanas padomi”.

7.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

Nospiediet un turiet nospiešu , lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsildīšana. Tā ir pieejama dažām cepeškrāsnis funkcijām.

7.4 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.

- 1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
- 2. Atlasiet . Nospiediet OK.
- 3. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu ēdiena numuru. Nospiediet OK.
- 4. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.

Izvēlne: Gatavošanas palīgs

| Apzīmējumi                                                                        |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | pieejams Automātisks svars.                |
|  | Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci. |
|  | Plaukta līmenis.                           |

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

| Ēdiena veids                                                 | Svars                             | Plaukta līmenis / papildpiederumi                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Liellopa fileja, pusēja (lēnā gatavošana)          |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>P2</b> Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)  | 0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali |   2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b><br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.     |
| <b>P3</b> Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana) |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>P4</b> Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)               | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali   |   2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b><br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē. |
| <b>P5</b> Cūkas kakla vai pleca cepetis                      | 1.5 - 2 kg                        |   2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b><br>Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.                |
| <b>P6</b> Cūkas mugura, svaiga                               | 1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali   |   2; <b>cepamā paplāte</b><br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.                     |

|     | Ēdiena veids                                          | Svars                                                       | Plaukta līmenis / papildpiederumi                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P7  | Cūkas ribas                                           | 2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas |  2; cepamais trauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu.                                                                                                                  |
| P8  | Vesela vista                                          | 1 - 1.5 kg; svaigi                                          |   2; cepamais trauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Gatavošanas laika vidū apgrīziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. |
| P9  | Vistas krūtiņa                                        | 180 - 200 g katram gabalam                                  |  2; <b>cepamā paplāte</b>                                                                                                                                                                                           |
| P10 | Gaļas rulete                                          | 1 kg                                                        |   2; <b>cepamā paplāte</b>                                                                                                         |
| P11 | Vesela zivs, grilēta                                  | 0.5 - 1 kg katrai zivij                                     |   2; <b>cepamā paplāte</b><br>Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.                   |
| P12 | Zivs fileja                                           | -                                                           |  2; sautējamā terīne uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                                                                                                      |
| P13 | Siera kūka                                            | -                                                           |  1;  26 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                  |
| P14 | Ābolu tarte                                           | -                                                           |  1; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                                                                                                         |
| P15 | Šokolādes mafini                                      | -                                                           |  3; mufinu paplāte uz <b>cepamās paplātes</b>                                                                                                                                                                       |
| P16 | Kēkss                                                 | -                                                           |  2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                                                                                                          |
| P17 | Krāsnī cepti kartupeļi                                | 1 kg                                                        |  2; <b>cepamā paplāte</b><br>Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz <b>cepamās paplātes</b> .                                                                                                                  |
| P18 | Kroketes, saldētas                                    | 0.5 kg                                                      |  3; <b>cepamā paplāte</b>                                                                                                                                                                                           |
| P19 | Kartupeļi, saldēti                                    | 0.75 kg                                                     |  3; <b>cepamā paplāte</b>                                                                                                                                                                                          |
| P20 | Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm | 1 - 1.5 kg                                                  |  1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                                                                                                    |
| P21 | Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)                 | 1 - 1.5 kg                                                  |  1; sautējamā terīne uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                                                                                                    |
| P22 | Svaiga pica, plānā                                    | -                                                           |  1; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru                                                                                                                                                                |
| P23 | Svaiga pica, biezā                                    | -                                                           |  1; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru                                                                                                                                                                |
| P24 | Kišs                                                  | -                                                           |  1; <b>cepamā veidne</b> uz <b>restotā plaukta</b>                                                                                                                                                                |
| P25 | Bagete / čabata / baltmaize                           | 0.8 kg                                                      |  3; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru<br>Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.                                                                                                                       |

7.5 Mainīšana: iestatījumi

- 1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
- 2. Atlasiet . Nospiediet OK.
- 3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
- 4. Pielāgojiet vērtību. Nospiediet OK. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Izvēlne: iestatījumi

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

|    | Iestatījums                | Vērtība                  |
|----|----------------------------|--------------------------|
| 04 | Skaņas signāla skaļums     | 1 - 4                    |
| 05 | Laika skaitīšana           | Ieslēgts / Izslēgts      |
| 06 | Apgaismojums (lampa)       | Ieslēgts / Izslēgts      |
| 07 | Ātrā uzsīlšana             | Ieslēgts / Izslēgts      |
| 08 | Tīrīšanas atgādinājums     | Ieslēgts / Izslēgts      |
| 09 | Demonstrācijas režīms      | Aktivizācijas kods: 2468 |
| 10 | Programmatūras versija     | Pārbaude                 |
| 11 | Nodzēst visus iestatījumus | Jā / Nē                  |

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.

Nospiediet un turiet nospiestu , lai ieslēgtu funkciju.

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

 – nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu funkciju.

8.2 Automātiskā izslēgšanās

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

|  (°C) |  (st) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                   |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                    |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                    |
| 250                                                                                    | 3                                                                                      |

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

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

8.3 Dzesēšanas ventilators

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

## 9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 9.1 Pulksteņa funkciju apraksts

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Diennakts laiks</b>      | Kā iestatīt pulksteni, kurš rāda pašreizējo laiku.                                                                                                |
| <br><b>Laika atgādinājums</b>   | Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. |
| <br><b>Gatavošanas laiks</b>    | Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.    |
| <br><b>Atliktā starta laiks</b> | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.                                                                                                 |
| <br><b>Laika skaitīšana</b>     | Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimālais ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.                                     |

### 9.2 Iestatījums: Laika atgādinājums



1. Nospiediet .

Displejā redzams 0:00 un .

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.
3. Nospiediet **OK**. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

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

### 9.3 Iestatījums: Gatavošanas laiks



1. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.

2. Nospiediet  atkārtoti.

Displejā redzams: 0:00 un .

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.

4. Nospiediet **OK**.

Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

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

### 9.4 Iestatījums: Atliktā starta laiks



1. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  atkārtoti. Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība  **START**.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
4. Nospiediet **OK**.

Displejā redzams: --:--  **PĀRTRAUKT**.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.

6. Nospiediet **OK**.

Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

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

### 9.5 Iestatījums: Laika skaitīšana



1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Laika skaitīšana. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: . Iestatījumi.
3. Nospiediet **OK**.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.
5. Nospiediet **OK**.

### 9.6 Iestatījums: Diennakts laiks



1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Diennakts laiks.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.

4. Nospiediet OK.

## 10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

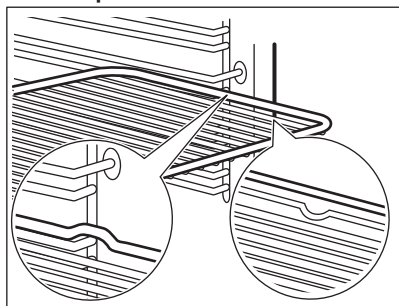
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 10.1 Papildpiederumu ievietošana

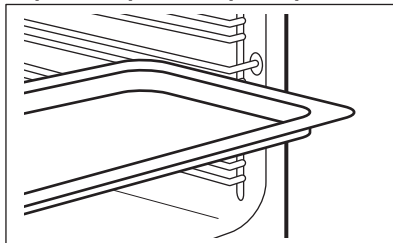
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

#### Restots plaukts



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

#### Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

## 11. PADOMI UN IETEIKUMI

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

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

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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

#### Tabulās izmantotie simboli:



Ēdiana veids



Karsēšanas funkcija



Temperatūra



Papildpiederums



Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)

### 11.2 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

### 11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Smalkmaizītes, 12 gabali                                                          | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Maizītes, 9 gabali                                                                | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Pica, saldēta, 0,35 kg                                                            | Restots plaukts                                                                   | 220 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Rulete                                                                            | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Šok. kūkss ar riekstiem                                                           | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Suflē, 6 gabali                                                                   | keramikas ramekini uz restotā plaukta                                             | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Biskvīt kūkas pīrāga pamatne                                                      | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta                                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Biskvīt kūka ar pildījumu                                                         | sacepuma forma uz restotā plaukta                                                 | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vārīta zivs, 0,3 kg                                                               | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vesela zivs, 0,2 kg                                                               | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Zivs fileja, 0,3 kg                                                               | picas paplāte uz restotā plaukta                                                  | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vārīta gaļa, 0,25 kg                                                              | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Šašliks, 0,5 kg                                                                   | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Cepumi, 16 gabali                                                                 | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makarūni, 20 gabali                                                               | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Mufini, 12 gabali                                                                 | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Sāļā mīkla, 16 gabali                                                             | cepamā paplāte vai dziļā pannā                                                    | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali                                                   | cepamā paplāte vai dziļā pan-na                                                   | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tartletes, 8 gabali                                                               | cepamā paplāte vai dziļā pan-na                                                   | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Dārzeni, vārīti, 0,4 kg                                                           | cepamā paplāte vai dziļā pan-na                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Veģetārā omlete                                                                   | picas paplāte uz restotā plauk-ta                                                 | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg                                                        | cepamā paplāte vai dziļā pan-na                                                   | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kūciņas, 16 paplātē                                                               | Augš./Apakškarsēšana                                                              | Cepamā Paplā-te                                                                   | 3                                                                                 | 150   | 25 - 35                                                                           |
| Kūciņas, 16 paplātē <sup>1)</sup>                                                 | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Cepamā Paplā-te                                                                   | 3                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Kūciņas, 16 paplātē                                                               | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Cepamā Paplā-te                                                                   | 1 un 3                                                                            | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Ābolu pīrāgs, 2 veid-nes Ø20 cm                                                   | Augš./Apakškarsēšana                                                              | Restots plaukts                                                                   | 2                                                                                 | 170   | 80 - 100                                                                          |
| Ābolu pīrāgs, 2 veid-nes Ø20 cm                                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Restots plaukts                                                                   | 2                                                                                 | 160   | 70 - 90                                                                           |
| Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm <sup>1)</sup>                                   | Augš./Apakškarsēšana                                                              | Restots plaukts                                                                   | 2                                                                                 | 160   | 30 - 40                                                                           |
| Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm <sup>1)</sup>                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Restots plaukts                                                                   | 2                                                                                 | 160   | 30 - 40                                                                           |
| Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm <sup>1)</sup>                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Restots plaukts                                                                   | 1 un 3                                                                            | 160   | 25 - 40                                                                           |
| Smilšu mīkla                                                                      | Augš./Apakškarsēšana                                                              | Cepamā Paplā-te                                                                   | 3                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Smilšu mīkla                                                                      | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Cepamā Paplā-te                                                                   | 2                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Smilšu mīkla                                                                      | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Cepamā Paplā-te                                                                   | 1 un 3                                                                            | 150   | 15 - 25                                                                           |
| Karstmaize <sup>1)</sup>                                                          | Grils                                                                             | Restots plaukts                                                                   | 3                                                                                 | maks. | 5 - 7                                                                             |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

#### Tīrīšanas līdzekļi

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

#### Lietošana ikdienā

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

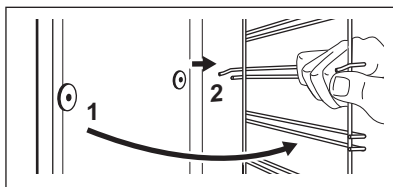
#### Papildpiederumi

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

### 12.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

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



4. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

### 12.3 Pirolītiskā tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

### UZMANĪBU!

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

Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Līdz brīdim, kad durvis tiek atbloķētas, displejā ir redzami .

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mikstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi, lai atvērtu izvēlni .
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu Tīrīšana , un nospiediet OK.

| Iespēja              | Darb. laiks |
|----------------------|-------------|
| C1 - Viegla tīrīšana | 2 st.       |

6. Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.

7. Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā. Kad cepeškrāsns ir atkal atdzisusi, durvis automātiski atslēdzas.
8. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest, un tad iztīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

## 12.4 Tīrīšanas atgādinājums

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

## 12.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

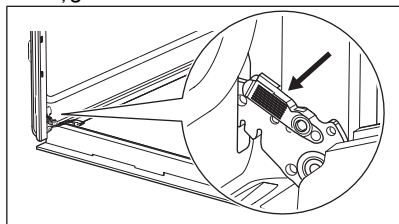
Cepeškrāsns durvīm ir četri stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



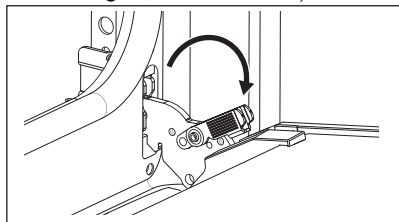
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas enges.

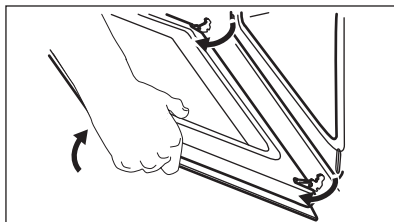


2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.

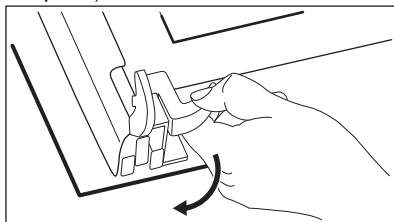


3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai.

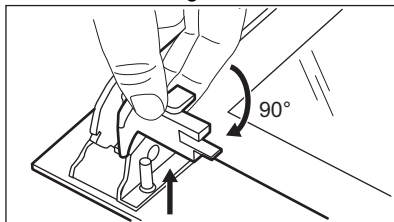
Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



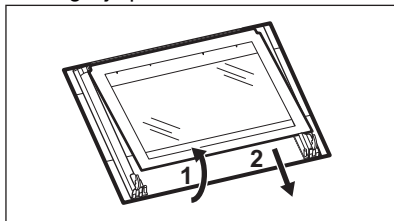
4. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kura uzklāta uz stabilas virsmas, un atvienojiet fiksējošo sistēmu, lai izņemtu stikla paneļus.



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



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

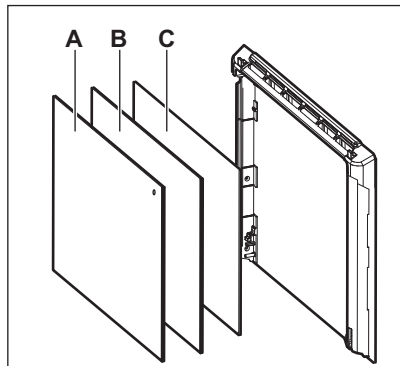


7. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
8. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

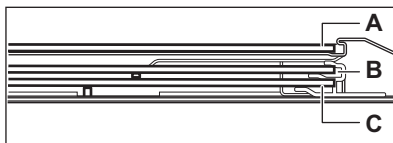
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārliecinieties, ka stikla paneļi (**A**, **B** un **C**) ir 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.



## 12.6 Spuldzes maiņa

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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

### Aizmugures lampa

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

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Ko darīt, ja...

| Problēma                         | Pārbaudiet, vai...                                           |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Ierīci nevar ieslēgt vai lietot. | Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.                 |
| Ierīce neuzsilst.                | Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.              |
| Ierīce neuzsilst.                | Ierīces durvis ir aizvērtas.                                 |
| Ierīce neuzsilst.                | Izdedzis drošinātājs.                                        |
| Ierīce neuzsilst.                | Bloķēšana ir atslēgta.                                       |
| Apgaismojums ir izslēgts.        | Ir aktivizēts Ventilatora kars. ar mitrumu.                  |
| Nestrādā lampiņa.                | Spuldze ir izdegusi.                                         |
| Err C3                           | Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts. |

| Problēma                | Pārbaudiet, vai...                                            |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Err F102                | Ierīces durvis ir aizvērtas.                                  |
| Err F102                | Durvju blokētājs nav bojāts.                                  |
| Displejā redzams 00:00. | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku. |



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

### 13.2 Servisa dati

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

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

**Ieteicams datus pierakstīt šeit:**

Modelis(MOD.):

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

## 14. ENERGEOFEKTIVITĀTE

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

|                                                                                                                                                         |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Piegādātāja nosaukums                                                                                                                                   | Electrolux             |
| Modeļa identifikācija                                                                                                                                   | EOF6P76BZ 944068469    |
| Energoefektivitātes indekss                                                                                                                             | 81.7                   |
| Energoefektivitātes klase                                                                                                                               | A+                     |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā                                                                                      | 0.94 kWh/ciklā         |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā                                                                               | 0.67 kWh/ciklā         |
| Kameru skaits                                                                                                                                           | 1                      |
| Siltuma avots                                                                                                                                           | Elektrība              |
| Skaļums                                                                                                                                                 | 65 l                   |
| Cepeškrāsns veids                                                                                                                                       | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Svars                                                                                                                                                   | 38.0 kg                |
| IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes. |                        |

## 14.2 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 |

### 14.3 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.

#### 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.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

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



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

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....          | 44 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....         | 46 |
| 3. ĮRENGIMAS.....                   | 49 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....           | 50 |
| 5. VALDYMO SKYDELIS.....            | 50 |
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... | 51 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....        | 52 |
| 8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....        | 55 |
| 9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....        | 55 |
| 10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....          | 56 |
| 11. PATARIMAI.....                  | 57 |
| 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....       | 59 |
| 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....          | 62 |
| 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....      | 63 |
| 15. APLINKOS APSAUGA.....           | 64 |

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

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

## **1.2 Bendrieji saugos reikalavimai**

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

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

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- 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.

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu) | 580 (600) mm |
| Spintelės plotis                            | 560 mm       |
| Spintelės gylis                             | 550 (550) mm |

|                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Prietaiso priekinės dalies aukštis                                                     | 589 mm    |
| Prietaiso galinės dalies aukštis                                                       | 570 mm    |
| Prietaiso priekinės dalies plotis                                                      | 594 mm    |
| Prietaiso galinės dalies plotis                                                        | 558 mm    |
| Prietaiso gylis                                                                        | 561 mm    |
| Prietaiso įmontavimo gylis                                                             | 540 mm    |
| Gylis su atidarytomis durelėmis                                                        | 1007 mm   |
| Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje                 | 560x20 mm |
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1100 mm   |
| Montavimo varžtai                                                                      | 4x25 mm   |

### 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 vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros laidą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas 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 galia.

Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

| Bendroji galia (W) | Laido skerspjūvis (mm²) |
|--------------------|-------------------------|
| iki 1380           | 3x0.75                  |
| iki 2300           | 3x1                     |
| iki 3680           | 3x1.5                   |

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

## 2.3 Naudojimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

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

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:

- Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
- Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant 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 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. 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 grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Pirolizinis valymas

### ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
  - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
  - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirolizinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

## 2.6 Vidinis apšvietimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

## 2.7 Paslauga

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

## 2.8 Išmetimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

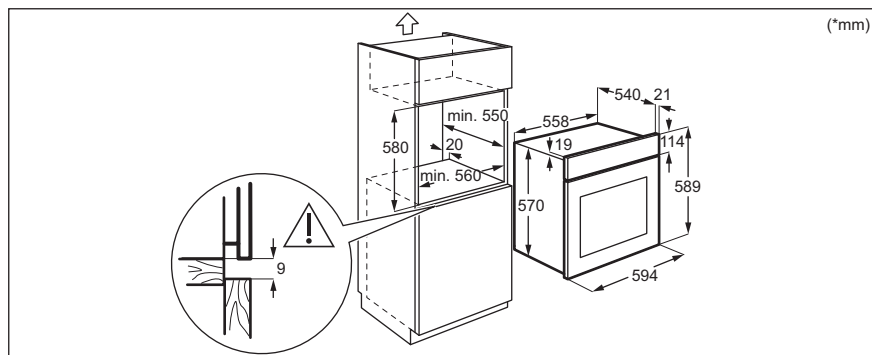
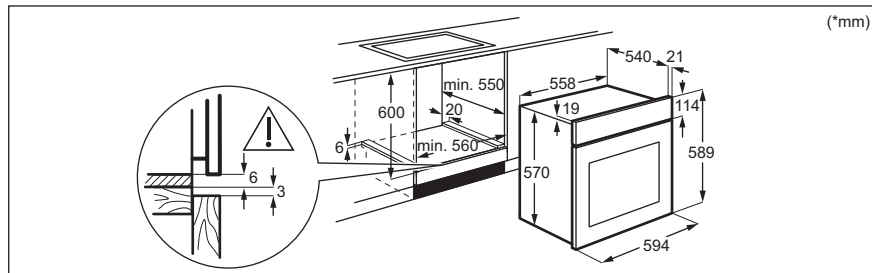
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekitė su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

## 3. ĮRENGIMAS

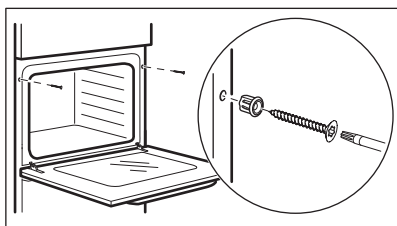
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Įrengimas balduose

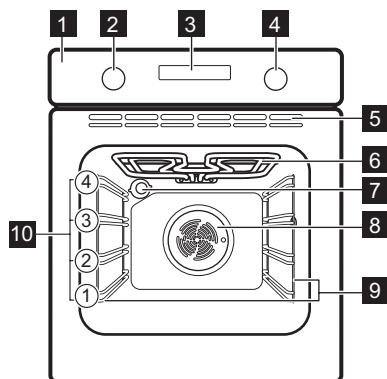


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Aušinimo ventiliacijos angos

- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

### 4.2 Priedai

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

## 5. VALDYMO SKYDELIS

### 5.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

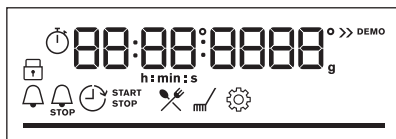
1. Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.

3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.  
Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį .

## 5.2 Valdymo skydelio apžvalga

|                                                                                   |                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  | Paspauskite, kad nustatytumėte: Laikrodžio funkcijos.                      |
|  | Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: greitas įkaitinimas. |
|  | Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės apšvietimą.        |
|  | Paspauskite ir palaikykite, kad užrakintumėte.                             |
| OK                                                                                | Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.                      |

## 5.3 Ekranų indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

|                                                                                   |                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|  | Prietaisas yra užrakintas.                                                    |
|  | Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Kepimo vadovas. |
|  | Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Valymas.        |
|  | Eikite į meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Nustatymai       |
|  | Greitas įkaitinimas yra įjungta.                                              |
|  | Laikmatis yra įjungta.                                                        |
|  | Pabaiga yra įjungta.                                                          |
|  | Atidėto paleidimo laikas yra įjungta.                                         |
|  | Laikmatis yra įjungta.                                                        |
|  | Temperatūrai arba laikui. Pasiekus nustatytą temperatūrą juosta paraudonuoja. |

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Laiko nustatymas

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

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

### 6.2 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.

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaitinimo funkcijos



#### **Karšto oro srautas**

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



#### **Apatinis + viršutinis kaitinimas**

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



#### **Šaldytas maistas**

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



#### **Picos programa**

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



#### **Apatinis kaitinimas**

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



#### **Atitirpinimas**

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



#### **Drėgnas konvek. kepimas**

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



#### **Grilis**

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



#### **Terminis kepintuvas**

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



#### **Meniu**

Kad atvertumėte meniu, pasirinkite: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

### 7.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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

### 7.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

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

Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas. Veikia su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.

### 7.4 Nuostata: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte patiekalo skaičių. Paspauskite OK.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.

## Meniu: Kepimo vadovas

| Paaiškinimas                                                                      |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Pagal svorį galima.                                   |
|  | Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite. |

| Paaiškinimas                                                                      |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Lentynėlės lygis. |

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

|            | Patiekalas                                                                 | Svoris                                                   | Lentynėlės padėtis / priedai                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | <b>Jautienos filė, lengvai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)      |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P2</b>  | <b>Jautienos filė, vidutiniškai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje) | 0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai                      |   <b>2</b> ; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> . Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.                |
| <b>P3</b>  | <b>Jautienos filė, gerai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)        |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P4</b>  | <b>Veršienos kepsnys</b> (pvz., nugarinė)                                  | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai                        |   <b>2</b> ; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> . Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.                |
| <b>P5</b>  | <b>Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys</b>                        | 1.5 - 2 kg                                               |   <b>2</b> ; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> . Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.                                    |
| <b>P6</b>  | <b>Kiaulienos nugarinė, šviežia</b>                                        | 1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai                        |   <b>2</b> ; <b>kepimo skarda</b> . Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.                                            |
| <b>P7</b>  | <b>Kiaulienos šonkauliukai</b>                                             | 2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus |  <b>2</b> ; skrudinimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> . Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią.                                                                                                                                 |
| <b>P8</b>  | <b>Visas viščiukas</b>                                                     | 1 - 1.5 kg; švieži                                       |   <b>2</b> ; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> . Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų. |
| <b>P9</b>  | <b>Viščiuko krūtinėlė</b>                                                  | 180 - 200 g gabalui                                      |  <b>2</b> ; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                                                                                                        |
| <b>P10</b> | <b>Mėsos vyniotinis</b>                                                    | 1 kg                                                     |   <b>2</b> ; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                    |
| <b>P11</b> | <b>Žuvis, kepta ant grot.</b>                                              | 0.5 - 1 kg vienai žuviai                                 |   <b>2</b> ; <b>kepimo skarda</b> . Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.                           |
| <b>P12</b> | <b>Žuvies filė</b>                                                         | -                                                        |  <b>2</b> ; <b>kepkite ant vielinės lentynėlės</b>                                                                                                                                                                                      |

|     | Patiekalas                                             | Svoris     | Lentynėlės padėtis / priedai                                                                                                                                                                                                        |
|-----|--------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P13 | Sūrio pyragas                                          | -          |  1;  26 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b> |
| P14 | Obuolių tortas                                         | -          |  1; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>                                                                                                    |
| P15 | Šokoladiniai keksiukai                                 | -          |  3; keksiukų padėklas ant <b>kepimo skardos</b>                                                                                                    |
| P16 | Pyragas su priedais                                    | -          |  2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>                                                                                                   |
| P17 | Keptos bulvės                                          | 1 kg       |  2; <b>kepimo skarda</b><br>Sudėkite nuluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.                                                           |
| P18 | Kroketai, užšaldyti                                    | 0.5 kg     |  3; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                           |
| P19 | Šaldytos bulvytės                                      | 0.75 kg    |  3; <b>kepimo skarda</b>                                                                                                                           |
| P20 | Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais | 1 - 1.5 kg |  1; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>                                                                                           |
| P21 | Bulvių plokštainis (žalios bulvės)                     | 1 - 1.5 kg |  1; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>                                                                                           |
| P22 | Šviežia pica, plona                                    | -          |  1; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi                                                                                                    |
| P23 | Šviežia pica, stora                                    | -          |  1; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi                                                                                                    |
| P24 | Pyragas „Quiche“                                       | -          |  1; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>                                                                                                   |
| P25 | Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona          | 0.8 kg     |  3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi<br>Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.                                                       |

## 7.5 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pakoreguokite reikšmę. Paspauskite OK. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

## Meniu: Nustatymai

|    | Nustatymai              | Reikšmė                                                |
|----|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| 01 | Paros laikas            | Pakeisti                                               |
| 02 | Ekrano ryškumas         | 1 - 5                                                  |
| 03 | Mygtukų tonai           | 1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas |
| 04 | Ispėjamo signalo garsas | 1 - 4                                                  |
| 05 | Laikmatis               | Ijungti / išjungti                                     |
| 06 | Orkaitės apšvietimas    | Ijungti / išjungti                                     |

|    | Nustatymai             | Reikšmė                |
|----|------------------------|------------------------|
| 07 | Greitas įkaitinimas    | Ijungti / išjungti     |
| 08 | Priminimas apie valymą | Ijungti / išjungti     |
| 09 | Demonstracinis režimas | Aktyvavimo kodas: 2468 |

|    | Nustatymai                  | Reikšmė   |
|----|-----------------------------|-----------|
| 10 | Programinės įrangos versija | Tikrinti  |
| 11 | Atkurti visus nustatymus    | Taip / ne |

## 8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 8.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas.

Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.

Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.

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

 – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

### 8.2 Automatinis išsijungimas

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

|  (°C) |  (val) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                                 | 12.5                                                                                      |

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

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

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

### 8.3 Ventilatorius

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

## 9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 9.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

|                                                                                     |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Laikrodžiui nustatyti. |
| <b>Paros laikas</b>                                                                 |                        |

|                                                                                             |                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. |
| <br>STOP | Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.   |
| <b>Kepimo laikas</b>                                                                        |                                                                                                         |



### Atidėto paleidimo laikas

Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.



### Laikmatis

Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Daugiausiai 23 val 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.

## 9.2 Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .

Ekrane matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.
3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

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

## 9.3 Nuostata: Kepimo laikas

1. Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte kaitinimo funkciją ir nustatytumėte temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite .

Ekrane matysite: 0:00 ir .

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite OK.

Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

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

## 9.4 Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2. Kelis kartus paspauskite .

Ekrane matysite paros laiką PRADĖTI.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.

4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite: --:-- STOP.

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.

6. Paspauskite OK.

Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.

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

## 9.5 Nuostata: Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Laikmatis. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, skirsnį „Meniu“: Nustatymai.
3. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte.
5. Paspauskite OK.

## 9.6 Nuostata: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Paros laikas.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite OK.

# 10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



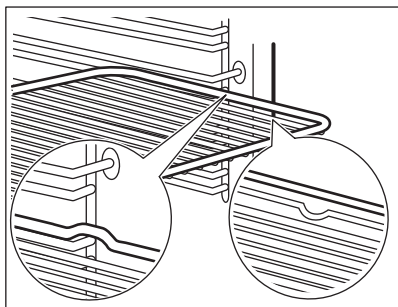
### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 10.1 Priedų naudojimas

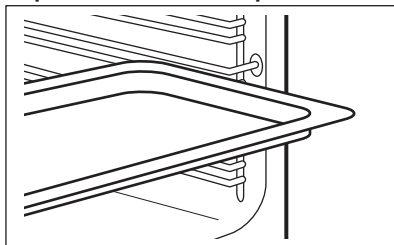
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukšti lentynos krašteliai neleidžia indui nuslysti.

### Grotelės



Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.

### Kepimo skarda / Gili kepimo skarda



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

## 11. PATARIMAI

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

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

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

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

#### Lentelėse naudojami simboliai:

|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Maisto tipas       |
|  | Kaitinimo funkcija |
|  | Temperatūra        |



Priedai



Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)

### 11.2 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** – keramininiai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

### 11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatų.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kavos bandelės, 12 vnt.                                                           | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Bandelės, 9 vnt.                                                                  | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg                                                            | vielinė lentynėlė                                                                 | 220 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Biskvitinis vyniotinis                                                            | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Šokoladiniai sausainėliai                                                         | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Suflė, 6 vnt.                                                                     | keraminiai indeliai ant grotelių                                                  | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Biskvitinis pagrindas                                                             | apkepo skarda ant grotelių                                                        | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Viktorijos sumuštinis                                                             | kepimo indas ant grotelių                                                         | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg                                         | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Visa žuvis, 0,2 kg                                                                | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Žuvies filė, 0,3 kg                                                               | picos kepimo indas ant grotelių                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg                                          | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Šašlykas, 0,5 kg                                                                  | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Sausainiai, 16 vnt.                                                               | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Migdolų sausainiai, 20 vnt.                                                       | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Keksiukai, 12 vnt.                                                                | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pikantiški tešlainiai, 16 vnt.                                                    | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt.                                                     | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tarteletės, 8 vnt.                                                                | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg                                     | -kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Vegetariškas omletas                                                              | picos kepimo indas ant grotelių                                                   | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg                                                 | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas                                          | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pyragaičiai, 16 vietų padėkle                                                     | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Kepimo skarda                                                                     | 3                                                                                 | 150   | 25 - 35                                                                           |
| Pyragaičiai, 16 vietų padėkle <sup>1)</sup>                                       | Karšto oro srautas                                                                | Kepimo skarda                                                                     | 3                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Pyragaičiai, 16 vietų padėkle                                                     | Karšto oro srautas                                                                | Kepimo skarda                                                                     | 1 ir 3                                                                            | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm                                          | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Grotelės                                                                          | 2                                                                                 | 170   | 80 - 100                                                                          |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm                                          | Karšto oro srautas                                                                | Grotelės                                                                          | 2                                                                                 | 160   | 70 - 90                                                                           |
| Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>                           | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Grotelės                                                                          | 2                                                                                 | 160   | 30 - 40                                                                           |
| Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>                           | Karšto oro srautas                                                                | Grotelės                                                                          | 2                                                                                 | 160   | 30 - 40                                                                           |
| Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>                           | Karšto oro srautas                                                                | Grotelės                                                                          | 1 ir 3                                                                            | 160   | 25 - 40                                                                           |
| Trapios tešlos kepiniai                                                           | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Kepimo skarda                                                                     | 3                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Trapios tešlos kepiniai                                                           | Karšto oro srautas                                                                | Kepimo skarda                                                                     | 2                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Trapios tešlos kepiniai                                                           | Karšto oro srautas                                                                | Kepimo skarda                                                                     | 1 ir 3                                                                            | 150   | 15 - 25                                                                           |
| Skrebutis <sup>1)</sup>                                                           | Grilis                                                                            | Grotelės                                                                          | 3                                                                                 | maks. | 5 - 7                                                                             |

<sup>1)</sup> Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo

#### Valymo priemonės

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

- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

#### Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami

sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusauskite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

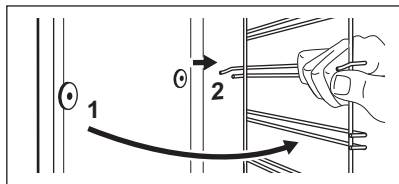
### Priedai

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

## 12.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

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



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

## 12.3 Pirolizinis valymas

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

### ⚠️ DĖMESIO

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

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

Prasidėjus valymo programai prietaiso durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Kol durelės neatsirakins, ekrane matysite .

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
4. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pereitumėte prie meniu .
5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte Valymas ir paspauskite OK.

| Parinktis            | Trukmė |
|----------------------|--------|
| C1 - Lengvas valymas | 2 val. |

6. Valymui pradėti paspauskite OK.
  7. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
- Orkaitei atvėsus atsirakins durelės.
8. Palaukite, kol prietaisas atvės, tada nuvalykite jo vidų minkšta šluoste.

## 12.4 Priminimas apie valymą

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

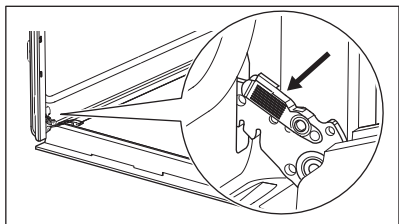
## 12.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

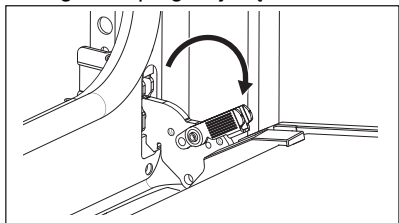
### ⚠️ DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

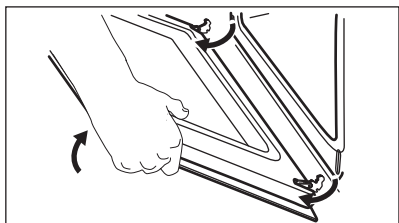
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



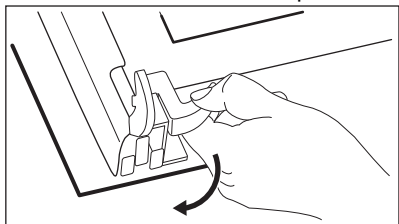
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



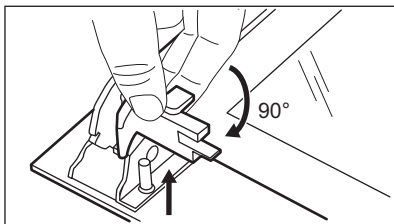
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



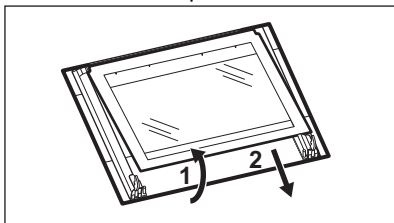
4. Padėkite dureles ant minkštos šluostės, paklotos ant stabilaus paviršiaus, atlaisvinkite fiksavimo sistemą bei išimkite vidines stiklo plokštes.



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



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



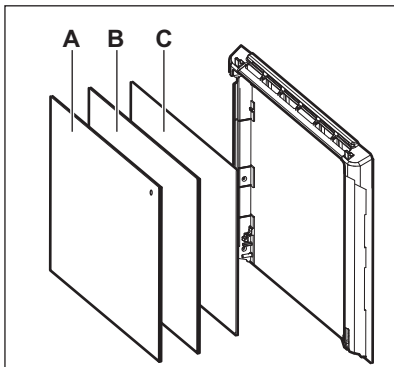
7. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.

8. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

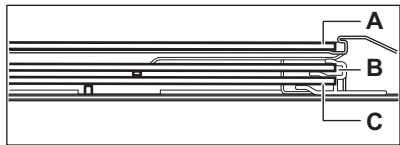
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždare skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštės (**A**, **B** ir **C**) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklas 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.



## 12.6 Lemputės keitimas



### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.  
Lemputė gali būti karšta.

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

### Galinė lemputė

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

# 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 13.1 Ką daryti, jeigu...

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



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

### 13.2 Naudojimo informacija

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

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

**Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:**

Modelis (MOD.) :

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

|                                                                                     |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Tiekėjo pavadinimas                                                                 | Electrolux           |
| Modelio identifikatorius                                                            | EOF6P76BZ 944068469  |
| Energijos efektyvumo rodyklė                                                        | 81.7                 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė                                                | A+                   |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą                 | 0.94 kWh/ciklas      |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.67 kWh/ciklas      |
| Angų skaičius                                                                       | 1                    |
| Šilumos šaltinis                                                                    | Elektra              |
| Signalų garsumas                                                                    | 65 l                 |
| Orkaitės tipas                                                                      | Integruotoji orkaitė |
| Masė                                                                                | 38.0 kg              |

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

### 14.2 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 |

### 14.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

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

prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

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

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

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

### **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių**

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

### **Liekamasis karštis**

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

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likutinio karščio reikšmę.

### **Patiekalų laikymas šilumoje**

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

### **Maisto gaminimas išjungus apšvietimą**

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Ijunkite 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.

## **15. 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.







