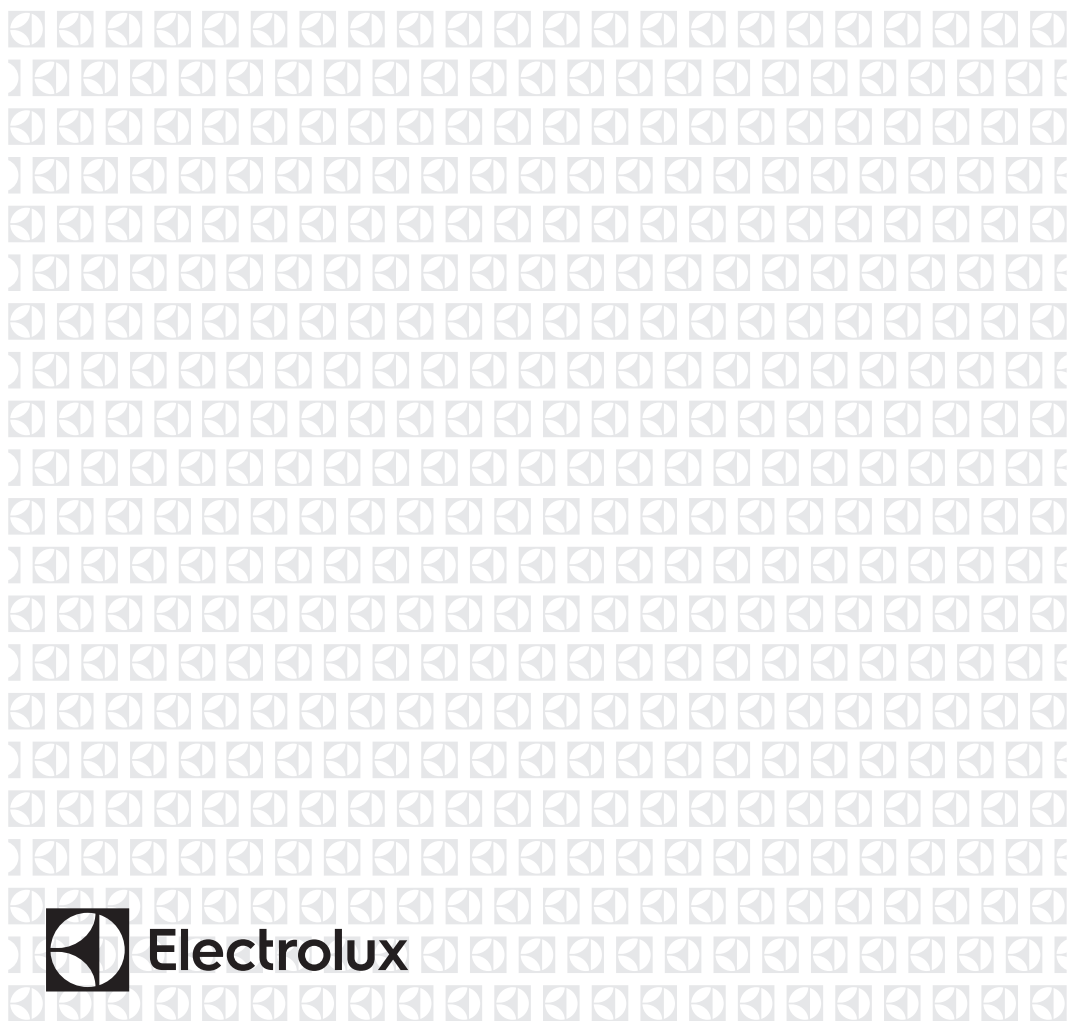




LV Cepeškrāsns
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija
Naudojimo instrukcija

2
30



SATURS

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 3 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 4 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 7 |
| 4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS..... | 7 |
| 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 8 |
| 6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 10 |
| 7. PIEDERUMU LIETOŠANA..... | 11 |
| 8. PAPILDFUNKCIJAS..... | 13 |
| 9. IETEIKUMI UN PADOMI..... | 14 |
| 10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 20 |
| 11. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 24 |
| 12. UZSTĀDĪŠANA..... | 26 |
| 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 28 |

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atrodiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

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 nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvoties ierīcei tās darbības laikā.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.

- Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānofīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Apsvērumi par vides aizsardzību



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja 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 kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- 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 elektroītīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektroītīkla kontaktlīgzdā.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.

- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- 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 nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



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

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegoši katli, pannas, paplātes, piederumi utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei pirolītiskās tīrīšanas darbības laikā.

Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.

- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāsņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāsņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāsņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāsņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai mājdomniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrofikla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.7 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.

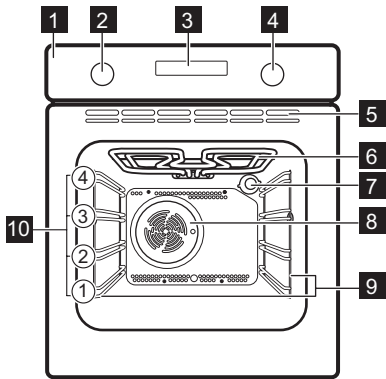
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.8 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 3 Elektroniskais programmētājs
- 4 Temperatūras regulators
- 5 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Izņemams plaukta atbalsts
- 10 Cepšanas līmeņi

3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Grils-/ Cepamā panna**

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



Lai iestāfītu Diennakts laiku, skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.




Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".


Iztīriet ierīci un nofīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

4.2 Uzgarsēšana

Lai nodedzinātu atlikušos taukus, uzgarsējiet ierīci, kad tā ir tukša.

1. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.

2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju  un iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.

Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet vadības regulatoru. Vadības regulators izvirsīs uz āru.

5.2 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana






Tas, vai jūsu ierīcei ir lampas, regulatoru simboli vai indikatori, ir atkarīgs no modeļa:

- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē cepeškrāsns funkcijas vai temperatūru.
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.

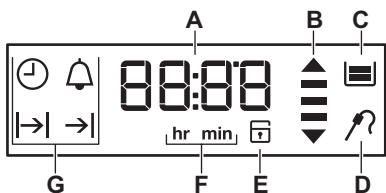
1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai deaktivizētu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

5.3 Cepeškrāsns funkcijas

| Cepeškrāsns funkcija | Lietojums |
|---|---|
| 0 | Izslēgtā stāvoklī ierīce ir izslēgta. |
|  | Gatavošana, izmantojot ventilatoru Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus. |
|  | Augš./Apakškaršēšana Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā. |


| Cepeškrāsns funkcija | Lietojums |
|---|---|
|  Grilēšana | Lai grilētu plakanus produktus un lai grauздētu maizi. |
|  Ātrā Grilēšana | Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauздētu maizi. |
|  Infratermiskā Grilēšana | Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūnīnātu produktus. |
|  Grunts Siltums | Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku. |
|  Gaļa | Lai pagatavotu ļoti maigus un sulīgus cepešus. |
|  Siltuma Uzturēšana | Lai saglabātu ēdienu siltu. |
|  Atkausēšana | Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma. |
|  Pirolīze | Lai aktivizētu cepeškrāsns automātisko pirolītisko tīrīšanu. Šī funkcija nodedzina cepeškrāsnī palikušos netīrumus. |

5.4 Displejs




- A. Taimeris
- B. Uzsilšanas un atlikušā siltuma indikators
- C. Ūdens atvilkne (tikai atsevišķiem modeļiem)
- D. Temperatūras sensors (tikai atsevišķiem modeļiem)
- E. Elektroniska durvju bloķēšana (tikai atsevišķiem modeļiem)
- F. Stundas/minūtes
- G. Pulksteņa funkcijas

5.5 Taustiņi

| Taustiņš | Funkcija | Apraksts |
|---|------------|----------------------------------|
| — | MĪNUS | Lai iestāftu laiku. |
|  | PULKSTENIS | Lai iestāftu pulksteņa funkciju. |
| + | PLUS | Lai iestāftu laiku. |






5.6 Karsēšanas indikators

Aktivizējot kādu no cepeškrāsns funkcijām, viena pēc otras displejā

iedegas joslas . Joslas norāda, ka cepeškrāsns temperatūra ceļas vai krītas.


6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

6.1 Pulksteņa funkciju tabula


| Pulksteņa funkcija | Pielietojums |
|--|--|
|  DIENNAKTS LAIKS | Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai tad, kad ierīce izslēgta. |
|  DARB. LAIKS | Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta cepeškrāsns funkcija. |
|  BEIGAS | Lai iestatītu laiku, kad ierīce atslēgsies. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta cepeškrāsns funkcija. |
|  LAIKA AIZKAVE | Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS. |
|  LAIKA ATGĀDINĀJUMS | Izmantojiet, lai iestatītu atskaitīšanas laiku. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja ierīce ir izslēgta. |
| 00:00 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS | Ja netiek iestatīta cita pulksteņa funkcija, LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS automātiski kontrolē ierīces darbības laiku. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. Laika skaitīšanas taimeri nevar izmantot ar šādām funkcijām: DARB. LAIKS, BEIGAS. |

6.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana



Pēc pirmās pieslēgšanas elektroīklam, pagaidiet, līdz displejā tiek parādīts **hr** un "12:00". Mirgo "12"lr12".

1. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu stundu.
2. Piespiediet , lai apstiprinātu un pāreļiet pie minūšu iestatīšanas.





Displejs rāda **min** un iestatīto laiku. Mirgo "00".

3. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu pareizas minūtes.
4. Piespiediet , lai apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

Displejā redzams jaunais laiks.



Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet , kamēr displejā sāk mirgot diennakts laika  simbols.

6.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana




1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu minūtes un stundas funkcijai DARB. LAIKS.
4. Apstipriniet ar . Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.  un iestatītais laiks mirgo displejā. Ierīce automātiski izslēdzas.

5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

6.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana




1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot $\rightarrow|$.
3. Nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu stundas un minūtes BEIGU laikam.
4. Apstipriniet ar .
Iestatītā laikā divas minūtes skanēs skaņas signāls. $\rightarrow|$ un iestatītais laiks mirgo displejā. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

6.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot $| \rightarrow|$.
3. Nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu minūtes un stundas funkcijai DARB. LAIKS.
4. Apstipriniet ar . Displejā tiks parādīts $\rightarrow|$.
5. Nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu stundas un minūtes BEIGU laikam.
6. Apstipriniet ar .
Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un

- apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Iestatītā laikā divas minūtes skanēs skaņas signāls. $\rightarrow|$ un iestatītais laiks mirgo displejā. Ierīce atslēdzas.
7. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
 8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

6.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Vairākkārt spiediet , kamēr displejā mirgo  un "00"00".
2. Piespiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS. Vispirms iestatiet sekundes, tad minūtes.
Ja iestatāt laiku, kas ir ilgāks par 60 minūtēm, uz displeja parādās simbols **hr**.
3. Iestatiet stundu.
4. LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm. Kad pagājuši 90% no iestatītā laika, atskan skaņas signāls.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.
Displejā mirgo "00:00"00:00" un .
Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

6.7 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

Lai atiestatītu Laika skaitīšanas taimeri, piespiediet un turiet nospiestu $+$ un $-$. Laika skaitīšanas taimeris sāk atkal skaitīt laiku.

7. PIEDERUMU LIETOŠANA

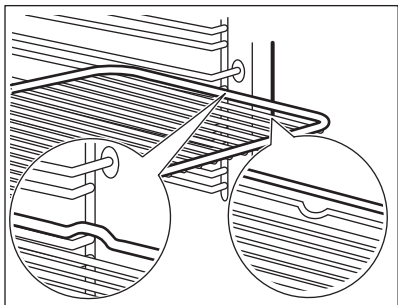


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Piederumu ievietošana

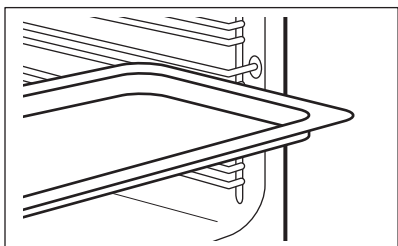
Restots plaukts:

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



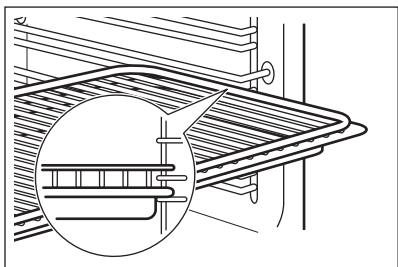
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepēšpanna kopā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu balsta vadotnes stieņiem un restoto plauktu uz vadotnes stieņiem augstāk; pārļiecinieties, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



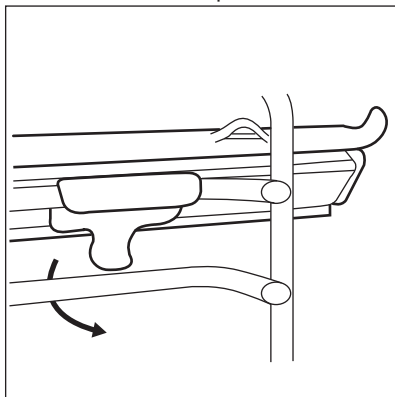
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.

7.2 Teleskopisko vadotņu uzstādīšana

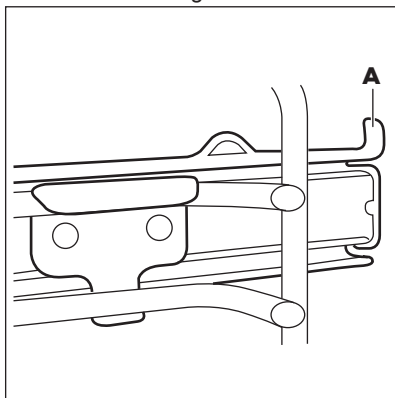
Katrā līmenī var uzlikt teleskopiskās vadotnes.

Pārbaudiet, vai abas teleskopiskās vadotnes ir novietotas paralēlos līmeņos.

1. Uzstādiet teleskopiskās vadotnes.



2. Vadotņu beigās izvietotajiem fiksatora elementiem (A) jābūt vērstiem uz augšu.



7.3 Teleskopiskās vadotnes

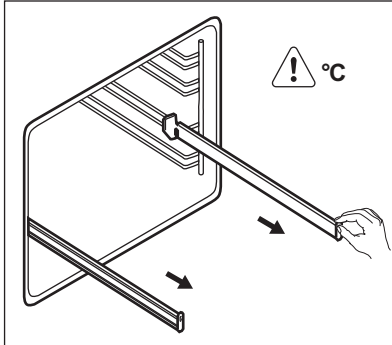
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var vieglāk ielikt un izņemt.



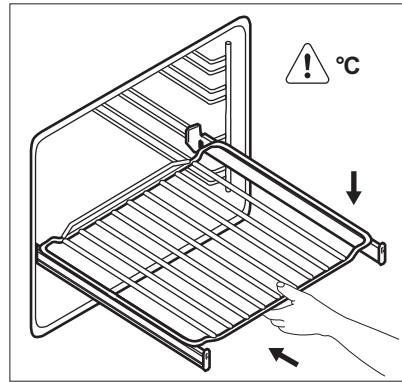
UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



2. Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdīiet cepeškrāsnī.







Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Bērnu drošības funkcijas lietošana


Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, ierīci nevar aktivizēt nejauši.

i Durvis tiek bloķētas, displejā parādās SAFE un  simboli, arī kad darbojas pirolīzes funkcija. To var pārbaudīt uz pārslēga.

1. Pārlicinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir izslēgšanas pozīcijā.
2. Nospiediet un turiet 2 sekundes vienlaicīgi nospiešus  un . Atskan skaņas signāls. Displejā iedegas SAFE un  simboli.

Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

8.2 Atlikušā siltuma indikators

Izslēdzot ierīci, displejā redzams atlikušā siltuma indikators,  ja temperatūra cepeškrāsnī ir virs 40 °C. Pagrieziet temperatūras regulatoru pa labi vai pa kreisi, lai redzētu cepeškrāsns temperatūru.

8.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēdzas automātiski pēc kāda laika, ja darbojas cepeškrāsns funkcija un jūs nemaināt iestatījumus.

| Temperatūra (°C) | Izslēgšanās laiks (h) |
|------------------|-----------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 | 1.5 |

Pēc automātiskās izslēgšanās, nospiediet jebkuru taustiņu, lai atkal iedarbinātu ierīci.

i Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: apgaismojums, ilgums, beigas.

8.4 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

8.5 Drošības termostats

Nepareiza ierīces lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij

ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

9. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

9.1 Vispārēja informācija

- Ierīcei ir četras plauktu pozīcijas. Skaitiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēma, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.
- Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstatus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārkļājiet ierīces

daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

9.2 Kūku cepšana

- Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

9.3 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

9.4 Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiēt labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

9.5 Gatavošanas un cepšanas tabula

Kūkas

| Ēdiens | Augš./Apakšsēšana | | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | | Laiks (min.) | Komentāri |
|--|-------------------|------------------|------------------------------------|------------------|--------------|---|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Putotas receptes | 170 | 2 | 165 | 2 (1 un 3) | 45 - 60 | Kūku veidnē |
| Smilšu mīkla | 170 | 2 | 160 | 2 (1 un 3) | 20 - 30 | Kūku veidnē |
| Siera kūka | 170 | 1 | 165 | 2 | 70 - 80 | 26 cm kūku veidnē |
| Ābolkūka (ābolu pīrāgs) | 170 | 1 | 160 | 2 (1 un 3) | 80 - 100 | Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta |
| Strūdele | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Uz cepamās paplātes |
| Ievārījuma kūka | 170 | 2 | 160 | 2 (1 un 3) | 30 - 40 | 26 cm kūku veidnē |
| Augļu torte | 170 | 2 | 155 | 2 | 50 - 60 | 26 cm kūku veidnē |
| Biskvītkūka (biskvītkūka bez tauku saturā) | 170 | 2 | 160 | 2 | 90 - 120 | 26 cm kūku veidnē |
| Ziemasvētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | 20 cm kūku veidnē |
| Plūmju pīrāgs ¹⁾ | 170 | 2 | 165 | 2 | 20 - 30 | Maizes traukā |
| Kūciņas | 170 | 3 | 166 | 3 (1 un 3) | 25 - 35 | Uz cepamās paplātes |
| Cepumi ¹⁾ | 150 | 3 | 140 | 3 (1 un 3) | 30 - 35 | Uz cepamās paplātes |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | | Laiks (min.) | Komentāri |
|--|----------------------|------------------|------------------------------------|------------------|--------------|---|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Bezē | 100 | 3 | 115 | 3 | 35 - 40 | Uz cepamās paplātes |
| Smalkmaizītes ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 80 - 100 | Uz cepamās paplātes |
| Štopkūkas ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 (1 un 3) | 15 - 20 | Uz cepamās paplātes |
| Groziņi | 180 | 3 | 170 | 2 | 25 - 35 | 20 cm kūku veidnē |
| Biskvītkūka ar pildījumu | 180 | 1 vai 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Kreisais + labais 20 cm lielā kūku veidnē |
| Bagātīgs augļu pīrāgs | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | 24 cm kūku veidnē |
| Biskvītkūka ar pildījumu ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 1 | 50 - 60 | 20 cm kūku veidnē |

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | | Laiks (min.) | Komentāri |
|-----------------------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Baltmaize ¹⁾ | 190 | 1 | 195 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala |
| Rudzu maize | 190 | 1 | 190 | 1 | 30 - 45 | Maizes traukā |
| Tīti miltu produkti ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (1 un 3) | 25 - 40 | 6 - 8 maizītes uz cepamās paplātes |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | | Laiks (min.) | Komentāri |
|-----------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|------------------|--------------|---------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Pica ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Cepamajā pannā |
| Plāceņi ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Uz cepamās paplātes |

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | | Laiks (min.) | Komentāri |
|--------------------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|------------------|--------------|------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Valējais pīrāgs ar makaroniem | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Veidnē |
| Valējais dārzeņu pīrāgs | 200 | 2 | 200 | 2 | 45 - 60 | Veidnē |
| Sāļie pīrāgi | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | Veidnē |
| Lazanja | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | Veidnē |
| Cannelloni | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | Veidnē |
| Jorkšīras pudiņš ¹⁾ | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 | 6 pudiņu veidnes |

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | | Laiks (min.) | Komentāri |
|---------------|----------------------|------------------|------------------------------------|------------------|--------------|--------------------------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Liellopa gaļa | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Uz restotā plaukta un cepamajā pannā |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | | Laiks (min.) | Komentāri |
|--|----------------------|------------------|------------------------------------|------------------|--------------|--------------------------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Cūkgaļa | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Uz restotā plaukta un cepamajā pannā |
| Teļa gaļa | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Uz restotā plaukta un cepamajā pannā |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls) | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 | Uz restotā plaukta un cepamajā pannā |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts) | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 | Uz restotā plaukta un cepamajā pannā |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pilnībā izcepts) | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 | Uz restotā plaukta un cepamajā pannā |
| Cūkas plecs | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Cepamajā pannā |
| Cūkas stilbiņš | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 gabali cepamajā pannā |
| Jēra gaļa | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 | Stilbs |
| Vista | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Vesela |
| Tītars | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 | Vesels |
| Pīle | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 | Vesela |
| Zoss | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 | Vesela |
| Trusis | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Sadalīts gabalos |
| Zaķis | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Sadalīts gabalos |

| Ēdiens | Augš./Aapakšarsēšana | | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | | Laiks (min.) | Komentāri |
|--------|----------------------|------------------|------------------------------------|------------------|--------------|-----------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Fazāns | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Vesels |

Zivs

| Ēdiens | Augš./Aapakšarsēšana | | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | | Laiks (min.) | Komentāri |
|---------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|------------------|--------------|-------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Forele/jūras asaris | 190 | 2 | 175 | 2 (1 un 3) | 40 - 55 | 3 - 4 zivis |
| Tuncis/lasis | 190 | 2 | 175 | 2 (1 un 3) | 35 - 60 | 4-6 filejas |

9.6 Grilēšana



Sakarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

| Ēdiens | Daudzums | | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | | Plaukta pozīcija |
|------------------------------|----------|------|------------------|--------------|-----------|------------------|
| | Gabali | (g) | | Viena puse | Otra puse | |
| Filejas steiki | 4 | 800 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Liellopu gaļas steiki | 4 | 600 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Desiņas | 8 | - | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu | 4 | 600 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 | 3 |
| Vista (sadalīta uz pusēm) | 2 | 1000 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 | 3 |
| Kebabi | 4 | - | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Vistas krūtiņa | 4 | 400 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |

| Ēdiens | Daudzums | | Tempera- tūra (°C) | Laiks (min.) | | Plaukta pozīcija |
|--------------------------------|----------|-----|-----------------------|---------------|-----------|---------------------|
| | Gabali | (g) | | Viena puse | Otra puse | |
| Hambur- gers | 6 | 600 | 250 | 20 - 30 | - | 3 |
| Zivs fileja | 4 | 400 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 | 3 |
| Grauzdiņi ar garnē- jumu | 4 - 6 | - | 250 | 5 - 7 | - | 3 |
| Grauzdiņš | 4 - 6 | - | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 | 3 |

9.7 Turbo grilēšana



Izmantojiet šo funkciju ar temperatūru, kas nepārsniedz 200 °C.

| Ēdiens | Daudzums | | Tempera- tūra (°C) | Laiks (min.) | | Plaukta pozīcija |
|-------------------------------------|----------|------|-----------------------|---------------|-----------|---------------------|
| | Gabali | (g) | | Viena puse | Otra puse | |
| Gaļas ru- lete (tītara gaļas) | 1 | 1000 | 200 | 30 - 40 | 20 - 30 | 3 |
| Vista (sa- griezta uz pusēm) | 2 | 1000 | 200 | 25 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Vistu stil- biņi | 6 | - | 200 | 15 - 20 | 15 - 18 | 3 |
| Paipala | 4 | 500 | 200 | 25 - 30 | 20 - 25 | 3 |
| Dārzenų sacepums | - | - | 200 | 20 - 25 | - | 3 |
| Ķemmes gliemene | - | - | 200 | 15 - 20 | - | 3 |
| Skumbrija | 2 - 4 | - | 200 | 15 - 20 | 10 - 15 | 3 |
| Zivju šķēfī- tes | 4 - 6 | 800 | 200 | 12 - 15 | 8 - 10 | 3 |

10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Notīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet ierīces ārpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

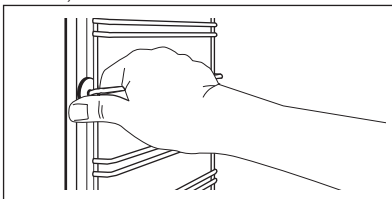
10.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

- i** Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

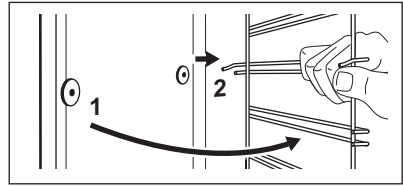
10.3 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



2. Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērštiem ierīces priekšpuses virzienā.

10.4 Pirolīze



UZMANĪBU!

Izņemiet visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.



Ja cepeškrāsns durvis nav pilnībā aizvērtas, nesāciet pirolīzi. Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C3".



BRĪDINĀJUMS!

Ierīce ievērojami sakarst. Var gūt apdegumus.



UZMANĪBU!

Ja tajā pašā skapīti ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas pirolīzes funkcija. Tas var sabojāt ierīci.


1. Iztīriet lielākos netīrumus ar rokām.
 2. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
 3. Iestatiet pirolīzes funkciju. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns funkcijas".
- Mirgo **→**.
4. Jūs varat izmantot funkciju Beigas, lai atliktu tīrīšanas procedūras startu.
 5. Nospiediet **⌚** vai pagrieziet temperatūras regulatoru pulksteņa

rādītāja virzienā, lai uzsāktu tīrīšanas procedūru.

Procedūras laiks: 2 h.

Pirolīzes laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

Kad cepeškrāsns ir iestaftātajā temperatūrā, durvis aizslēdzas. Uz

displeja ir redzams simbols  un siltuma indikatora joslas, kamēr durvis atslēdzas.

10.5 Tīrīšanas atgādinājums

Lai atgādinātu par pirolīzes nepieciešamību, PYR mirgo displejā 10 sekundes pēc katras ierīces ieslēgšanas vai izslēgšanas.



Atgādinājums par tīrīšanu nodziest:

- pēc pirolīzes funkcijas beigām.
- ja nospiežat “+” un “-” vienlaikus, kamēr PYR mirgo displejā.

10.6 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar četriem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējos stikla paneļus var noņemt, lai tos notīrītu.



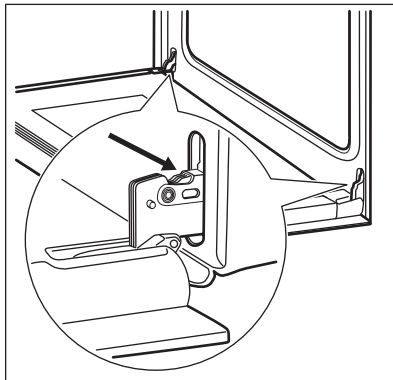
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.



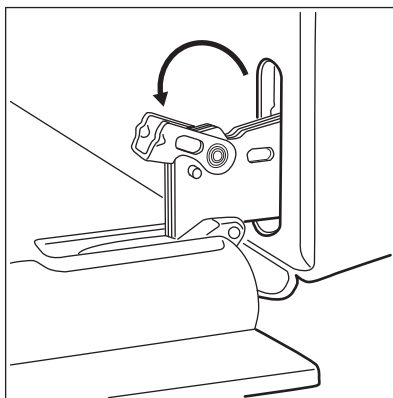
UZMANĪBU!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

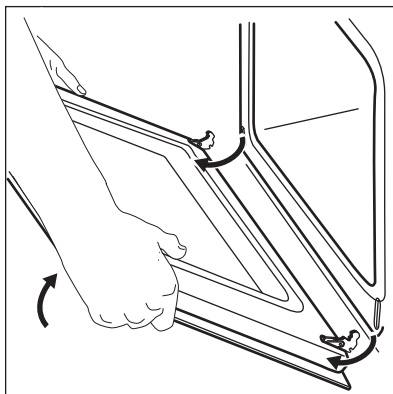
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas durvju eņģes.



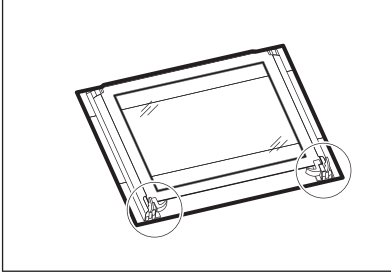
2. Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.



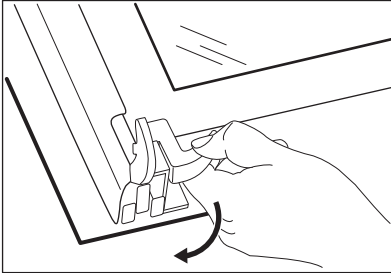
3. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



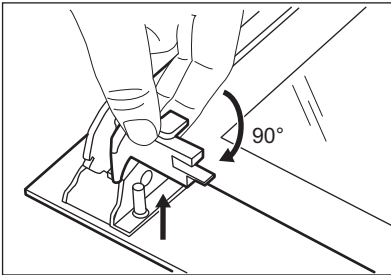
4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



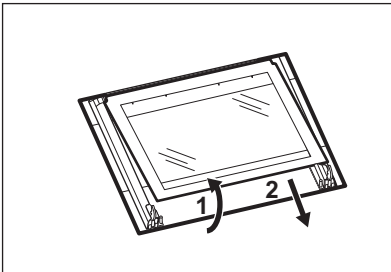
5. Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu stikla paneļus.



6. Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet tos no ligzdām.



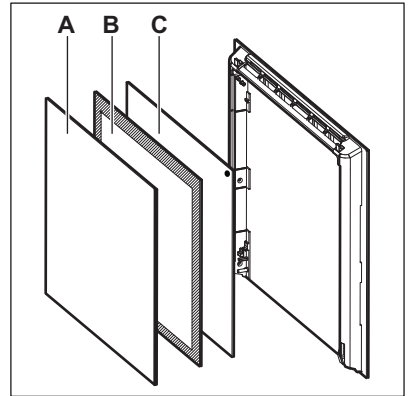
7. Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneļus vienu pēc otra. Sāciet ar augšējo paneli.



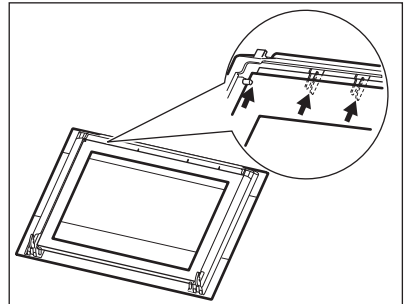
8. Notīriet stikla paneļus ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiat stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

Parūpējieties, lai stikla paneļi (A, B un C) tiktu ievietoti atpakaļ pareizajā secībā. Vidējam panelim (B) ir dekoratīvs ietvars. Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa ietvara virsma (B) drukāto apzīmējumu pusē, tai pieskaroties, nav raupja.



Vidējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.



10.7 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērs lampas stikla pārsegu un tilpnes bojājumus.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv elektrošoka risks!
Pirms lampas nomainīšanas
atvienojiet drošinātāju.
Lampa un lampas stikla
pārsegs var būt karsti.

1. Deaktivizējiet ierīci.
2. Izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet atdalītāju.

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

11. PROBLĒMRISINĀŠANA

**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Ko darīt, ja ...

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|---|---|---|
| Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai izslēgt. | Cepeškrāsns nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēgta pareizi. | Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu). |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Cepeškrāsns ir deaktivizēta. | Ieslēdziet cepeškrāsns. |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Nav iestatīts pulkstenis. | Iestatiet pulksteni. |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi. | Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi. |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Automātiskā izslēgšanās aktīva. | Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās". |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta. | Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana". |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Izdedzis drošinātājs. | Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Lampa nedarbojas. | Lampa ir bojāta. | Nomainiet lampu. |
| Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri. | Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta. | Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes. |

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|---|--|---|
| Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē. | Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi. | Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm. |
| Displejs rāda "C3". | Nedarbojas tīrīšanas funkcija. Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana. | Cieši aizveriet durvis. |
| Displejs rāda "F102". | <ul style="list-style-type: none"> Nav pilnībā aizvērtas durvis. Bojāta durvju bloķēšana. | <ul style="list-style-type: none"> Cieši aizveriet durvis. Izslēdziet cepeškrāсни, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās "F102" kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu. |
| Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā. | Notikusi kļūme elektrosistēmā. | <ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāсни, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru. |

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|--|-----------------------|---|
| Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo" . | Ieslēgts demo režīms. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet cepeškrānsi. 2. Nospiediet un turiet piespiestu taustiņu +. 3. Kad atskan skaņas signāls, pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu pulksteņa rādītāja virzienā uz pirmo funkciju. "Demo" mirgo displejā. 4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā. 5. Atlaidiet taustiņu +. 6. Pagrieziet temperatūras regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā un turiet to nospiestu trīs sekundes. Skaņas signāls skan trīs reizes. Demo režīms ir izslēgts. |

11.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

Tehnisko datu plāksnīte atrodas ierīces iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

| Ieteicams datus pierakstīt šeit: | |
|----------------------------------|-------|
| Ierīces modeļa nosaukums (MOD.) | |
| Izstrādājuma Nr. (PNC) | |
| Sērijas numurs (S.N.) | |

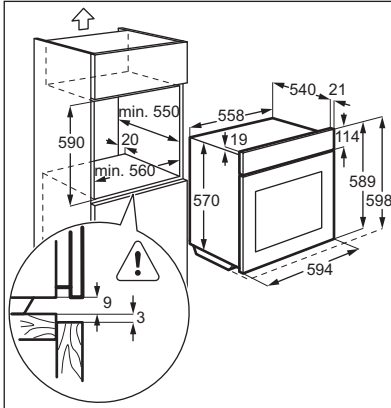
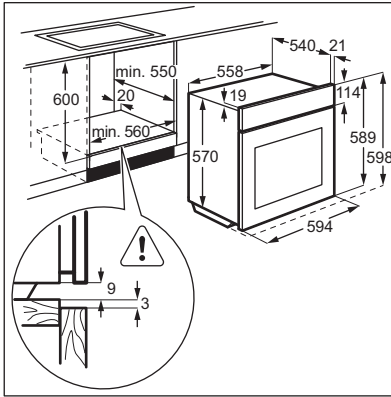
12. UZSTĀDĪŠANA



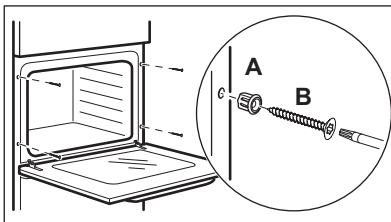
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Iebūvēšana



12.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



12.3 Elektroinstalācija



Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī ierīce ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

12.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaīnai:

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

Attiecībā uz kabeļu šķērsgriezumu, skatiet kopējo jaudu uz tehnisko datu plāksnītes. Var arī atsaukties uz tabulu:

| Kopējā jauda (W) | Kabeļa šķērsgriezums (mm ²) |
|------------------|---|
| maksimums 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimums 2300 | 3 x 1 |
| maksimums 3680 | 3 x 1.5 |

Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltenš kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrālo kabeli (zils un brūns kabelis).

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta marķējums un informācija atbilstoši ES 65-66/2014

| | |
|---|------------------------|
| Ražotāja nosaukums | Electrolux |
| Modeļa identifikācija | EZC2430AOX |
| Energoefektivitātes indekss | 106.3 |
| Elektroenerģijas patēriņa klase | A |
| Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms | 0.87 kWh/ciklā |
| Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms | 0.84 kWh/ciklā |
| Tilpņu skaits | 1 |
| Karstuma avots | Elektrība |
| Skaņas līmenis | 57 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Masa | 35.3 kg |

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Enerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Vispārēji padomi

Pārlicinieties, ka cepeškrāsns durvis ir cieši aizvērtas, kad ierīce darbojas, un centieties tās turēt maksimāli aizvērtas gatavošanas laikā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsni.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika

un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums


Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzkarsēšanas elementi automātiski izslēdzas 10% ātrāk.


Ventilators un lampa turpina darboties.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Displejā būs redzams atlikušā siltuma temperatūras rādītājs.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 31 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 32 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 35 |
| 4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART..... | 35 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 36 |
| 6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 38 |
| 7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS..... | 40 |
| 8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 41 |
| 9. PATARIMAI..... | 42 |
| 10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 48 |
| 11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 52 |
| 12. ĮRENGIMAS..... | 54 |
| 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 55 |

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

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, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- 3 metų ir mažesnių vaikų niekada negalima prileisti prie prietaiso, kai jis veikia.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Mažesnių nei 8 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

- Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti elektros pavojus.
- Prieš pirolizinį valymą reikia išvalyti išsiliejimus. Išimkite visas dalis iš orkaitės.
- Norėdami išimti lentynėlių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta įrengimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas būtina turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

2.2 Elektros įvadas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir

- elektros laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninio aptarnavimo centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių, ypač kai durelės yra karštos.
 - Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
 - Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
 - Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
 - Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
 - Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
 - Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
 - Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
 - Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
 - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos.
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą.
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite.
 - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims.

Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

2.4 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. 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 paviršius medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Jeigu naudojate orkaitės puršiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktą saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Pirolyzinis valymas



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

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.

- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Nepriekite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolyzinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kensmingų garų šaltiniu.
- Garai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gamtinimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant kūdikius ar sveikatos sutrikimų turinčių asmenis, nėra kensmingi.

2.6 Vidinė apšvietimo lemputė

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.



ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Šalinimas



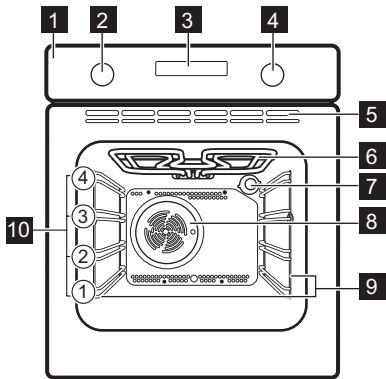
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Elektroninis valdymo pultas
- 4 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 5 Aušinimo ventiliatoriaus ventiliacinės angos
- 6 Kaitinamasis elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Išimama lentynėlė
- 10 Lentynėlės padėtys

3.2 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Gilus prikaistuvis**

Skirtas kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.

4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.

4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš prietaiso visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.


Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą ir priedus išvalykite.

Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

4.2 Išankstinis įkaitinimas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad išdegtų visi jame likę riebalai.

1. Nustatykite funkciją  ir didžiausią temperatūrą.

2. Palikite prietaisą veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją  ir nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 minučių.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš prietaiso gali skliti kvapai ir veržtis dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą patalpų vėdinimą.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, spustelėkite valdymo rankenėlę. Valdymo rankenėlė iššoka.

5.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas














Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra lemputės, rankenėlių simboliai ar indikatoriai:

- Kai prietaisas veikia, užsidega lemputė.
- Symbolis rodo, ar rankenėle valdomos orkaitės funkcijos ar temperatūra.
- Orkaitei įkaitus užsidega indikatorius.

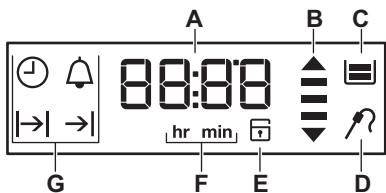
1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Jeigu norite išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

5.3 Orkaitės funkcijos

| Orkaitės funkcija | Naudojimo sritis | |
|---|---------------------------------------|---|
|  | Išjungimo padėtis | Prietaisas yra išjungtas. |
|  | Gaminimas naudojant karšto oro srautą | Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentynos padėtis ir nesimaišo kvapai. |
|  | Viršutinis/Apatinis Kaitinimas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. |

| Orkaitės funkcija | | Naudojimo sritis |
|---|---------------------|--|
|  | Mažasis Kepintuvas | Plokštiesiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams. |
|  | Didysis Kepintuvas | Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui. |
|  | Terminis Kepintuvas | Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti. |
|  | Apatinis Kaitinimas | Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti. |
|  | Mėsa | Gaminti labai minkštus ir sultingus kepsnius. |
|  | Šilumos Palaikymas | Pagamintam patiekalui šiltai laikyti. |
|  | Atšildymas | Šią funkciją galima naudoti šaldytam maistui, pavyzdžiui, daržovėms ir vaisiams, atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio. |
|  | Pirrolizė | Automatiniams pirroliziniams orkaitės valymui aktyvinti. Naudojant šią funkciją išdeginami orkaitėje likę nesvarumai. |

5.4 Rodinys




- A. Laikmatis
- B. Įkaitinimo ir likusio karščio indikatorius
- C. Vandens stalčiukas (tik kai kuriuose modeliuose)
- D. Mėsos termometras (MT) (tik kai kuriuose modeliuose)
- E. Elektroninis durelių užraktas (tik kai kuriose modeliuose)
- F. Valandos / minutės
- G. Laikrodžio funkcijos

5.5 Mygtukai

| Mygtukas | Funkcija | Aprašas |
|----------|-----------|---------------------------------|
| — | MAŽINIMAS | Laikui nustatyti. |
| ⌚ | LAIKRODIS | Laikrodžio funkcijai nustatyti. |

| Mygtukas | Funkcija | Aprašas |
|----------|-----------|-------------------|
| + | DIDINIMAS | Laikui nustatyti. |

5.6 Kaitinimo indikatorius

Jeigu įjungsite orkaitės funkciją, ekrane viena po kitos bus rodomos juostos .

Juostos rodo orkaitės temperatūros padidėjimą arba sumažėjimą.


6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

6.1 Laikrodžio funkcijų lentelė




| Laikrodžio funkcija | Naudojimo sritis |
|---|--|
|  PAROS LAIKAS | Paros laikui pamatyti ar pakeisti. Paros laiką pakeisti galima tik tada, kai prietaisas yra išjungtas. |
|  TRUKMĖ | Prietaiso veikimo trukmei nustatyti. Naudokite tik kai nustatyta orkaitės funkcija. |
|  PABAIGA | Nustatyti, kada prietaisas išsijungs. Naudokite tik kai nustatyta orkaitės funkcija. |
|  ATIDĖTAS PALEIDIMAS | Apima TRUKMĖS ir PABAIGOS funkciją. |
|  LAIKMATIS | Naudokite jį galinei laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui. Funkciją LAIKMATIS galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas. |
| 00:00 LAIKO ATSKAITA PIRMYN | Jeigu nenustatėte jokios kitos laikrodžio funkcijos LAIKO ATSKAITOS PIRMYN LAIKMATIS automatiškai stebi, kiek laiko veikia prietaisas. Jis įsijungia iš karto, kai orkaitė pradeda kaisti. Atskaitos pirmyn laikmačio negalima naudoti su šiomis funkcijomis: TRUKMĖS, PABAIGOS. |

6.2 Paros laiko nustatymas ir keitimas



Pirmą kartą prijungus maitinimą, palaukite, kol ekrane bus rodoma **hr** ir „12:00“. "Mirksi 12".

1. Spauskite **+** arba **-**, kad nustatytumėte valandas.
2. Paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte prie nustatytų minučių.



Ekrane rodoma **min** ir nustatyta valanda. "Mirksi „00“.

3. Spauskite **+** arba **-**, kad nustatytumėte esamas minutes.
4. Paspauskite , kad patvirtintumėte arba nustatytas laikas po 5 sekundžių bus automatiškai išsaugotas. Ekrane rodomas naujas laikas. Jeigu norite pakeisti laiką, spaudinėkite , kol ekrane mirksi paros laiko indikatorius .


6.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas



1. Nustatykite orkaitės funkciją.
2. Spausdinėkite , kol pradės mirksėti $\rightarrow|$.
3. Paspauskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte TRUKMĖS minutes ir valandas.
4. Paspauskite , kad patvirtintumėte. Pasibaigus laikui 2 minutes girdimas garso signalas. $\rightarrow|$ ir laiko nuostata mirksi ekrane. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.4 Funkcijos „PABAIGA“ nustatymas




1. Nustatykite orkaitės funkciją.
2. Spausdinėkite , kol pradės mirksėti $\rightarrow|$.
3. Paspauskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte PABAIGOS laiko valandas ir minutes.
4. Paspauskite , kad patvirtintumėte. Nustatytu laiku 2 minutes girdimas garso signalas. $\rightarrow|$ ir laiko nuostata mirksi ekrane. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją.
2. Spausdinėkite , kol pradės mirksėti $\rightarrow|$.
3. Paspauskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte TRUKMĖS minutes ir valandas.

4. Paspauskite , kad patvirtintumėte. Ekrane mirksi $\rightarrow|$.
5. Paspauskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte PABAIGOS laiko valandas ir minutes.
6. Paspauskite , kad patvirtintumėte. Prietaisas vėliau automatiškai įsijungs, veiks nustatytą TRUKMĖ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu laiku 2 minutes girdimas garso signalas. $\rightarrow|$ ir laiko nuostata mirksi ekrane. Prietaisas išsijungia.
7. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.6 LAIKMAČIO nustatymas

1. Pakartotinai spauskite , kol ekrane pradės mirksėti  ir „00“.
2. Spauskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte LAIKMATIS. Pirmiausia nustatykite sekundes, po to minutes. Jeigu nustatote ilgesnį nei 60 minučių laiką, ekrane mirksi **hr**.
3. Nustatykite valandas.
4. Funkcija „LAIKMATIS“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių. Praėjus 90 % nustatyto laiko, pasigirs garso signalai.
5. Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes girdimas garso signalas. "Ekrane mirksi „00:00" ir . Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

6.7 LAIKO ATSKAITA PIRMYN

Norėdami atitaisyti atskaitos pirmyn laikmatį, paspauskite ir laikykite nuspaudę \oplus bei \ominus . Laikmatis vėl pradeda skaičiuoti pirmyn.

7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



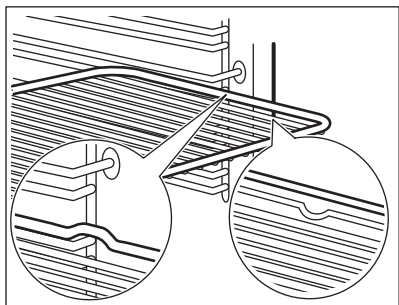
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Priedų įstatymas

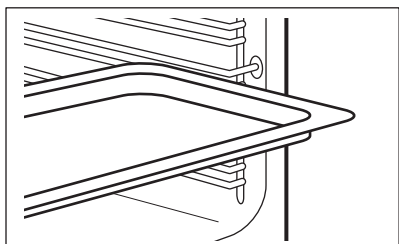
Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



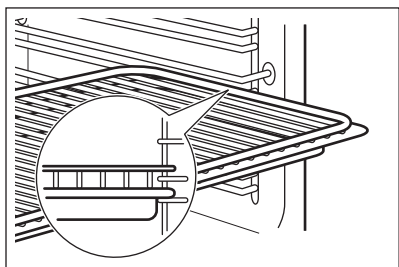
Gilus prikaistuvis:

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynės kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu:

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



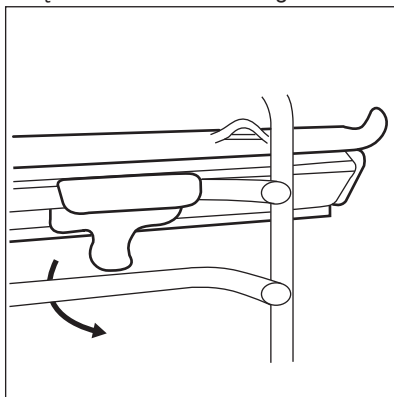
Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

7.2 Ištraukiamų bėgelių įdėjimas

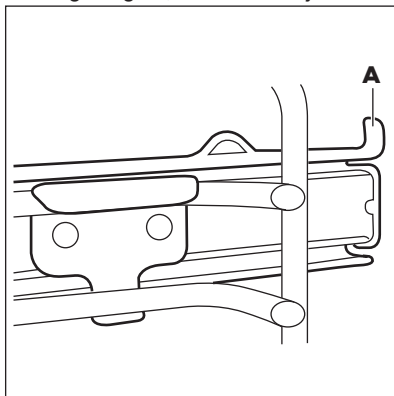
Ištraukiamus bėgelius galite dėti visuose lygiuose.

Įsitikinkite, kad abu ištraukiami bėgeliai būtų tame pačiame lygyje.

1. Įdėkite ištraukiamus bėgelius.



2. Stabdiklis (A), esantis ištraukiamo bėgelio gale, turi būti viršuje.



7.3 Išimami bėgeliai

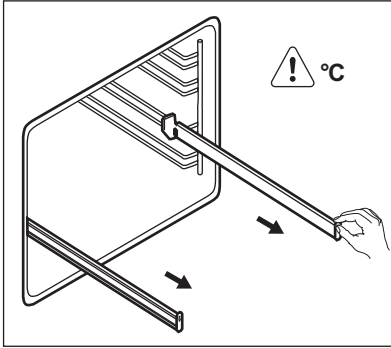
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



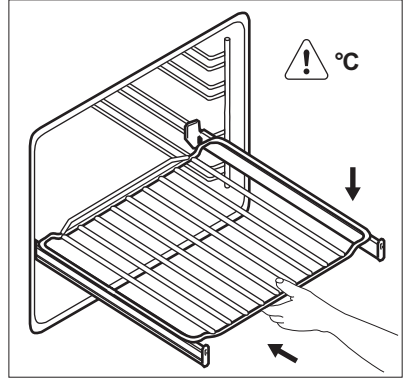
DĖMESIO

Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalų.

1. Ištraukite dešinįjį ir kairinį ištraukiamus bėgelius.



2. Ant ištraukiamų bėgelių padėkite grotelės ir atsargiai juos įstumkite į prietaisą.



Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į prietaisą įstumkite ištraukiamus bėgelius.




8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8.1 Užrakto nuo vaikų naudojimas

Kai užraktas nuo vaikų yra įjungtas, prietaiso negalima netyčia įjungti.




Kai veikia pirolizės funkcija, durelės yra užrakintos, o ekrane rodomi simboliai SAFE ir . Tai galima patikrinti ant rankenėlės.

1. Užtikrinkite, kad orkaitės funkcijų rankenėlė būtų ties išjungimo padėtimi.
2. Vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite  ir  . Girdisi garso signalas. Ekrane rodoma SAFE ir .

Norėdami išjungti užrakto nuo vaikų funkciją, pakartokite 2 veiksmą.

8.2 Likusio karščio indikatorius

Kai išjungiame prietaisą, ekrane rodomas likusio karščio indikatorius  , jeigu temperatūra orkaitėje yra aukštesnė nei 40 °C. Pasukite temperatūros rankenėlę kairėn ar dešinėn, kad matytumėte orkaitės temperatūrą.

8.3 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas išsijungia automatiškai po kurio laiko, jeigu veikia orkaitės funkcija ir jūs nepakeitėte nuostatų.

| Temperatūra (°C) | Išsijungimo laikas (val.) |
|------------------|---------------------------|
| 30–115 | 12,5 |
| 120–195 | 8,5 |
| 200–245 | 5,5 |
| 250 | 1,5 |

Po automatinio išjungimo, norėdami prietaisą vėl įjungti, paspauskite mygtuką.



Automatinis išsijungimas neveikia naudojant šias funkcijas: orkaitės apšvietimas, trukmė, pabaiga.

8.4 Aušinimo ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad

prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Išjungus prietaisą, orkaitės aušinimo ventiliatorius gali toliau veikti tol, kol prietaisas atvės.

8.5 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant prietaisą arba sugedus jo sudedamosioms dalims, jis gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl automatiškai įjungiamo.

9. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Lentelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų ingredientų kokybės ir kiekio.

aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

9.1 Bendroji informacija

- Prietaise yra keturios lentynų padėtys. Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo prietaiso apačios.
- Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite

9.2 Pyragų kepimas

- Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirtu laiku.
- Jeigu kepaite dviejuose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

9.3 Mėsos ir žuvies gaminimas

- Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.
- Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.
- Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.

9.4 Maisto ruošimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių stebėkite rezultatus, kai gaminate. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

9.5 Kepimo ir skrudinimo lentelė

Pyragai

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Gaminimas naudo- jant karšto oro srautą | | Laikas (min.) | Pastabos |
|--|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|------------------|--|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Plaktos tešlos re- ceptai | 170 | 2 | 165 | 2 (1 ir 3) | 45–60 | Pyrago formoje |
| Trapi tešla | 170 | 2 | 160 | 2 (1 ir 3) | 20–30 | Pyrago formoje |
| Varškės pyragas | 170 | 1 | 165 | 2 | 70–80 | 26 cm py- rago for- moje |
| Obuolių pyragas | 170 | 1 | 160 | 2 (1 ir 3) | 80–100 | Dviejose 20 cm py- rago for- mose ant grotelių |
| Štrudelis | 175 | 2 | 150 | 2 | 60–80 | Kepimo skardoje |
| Pyragas su uogie- ne | 170 | 2 | 160 | 2 (1 ir 3) | 30–40 | 26 cm py- rago for- moje |
| Vaisinis pyragas | 170 | 2 | 155 | 2 | 50–60 | 26 cm py- rago for- moje |
| Biskvitinis pyragas (biskvitinis pyragas be riebalų) | 170 | 2 | 160 | 2 | 90–120 | 26 cm py- rago for- moje |
| Kalėdinis pyragas / riebus vai- sių pyra- gas | 170 | 2 | 160 | 2 | 50–60 | 20 cm py- rago for- moje |
| Slyvų py- ragas ¹⁾ | 170 | 2 | 165 | 2 | 20–30 | Duonos formoje |
| Pyragėliai | 170 | 3 | 166 | 3 (1 ir 3) | 25–35 | Kepimo skardoje |
| Sausai- niai ¹⁾ | 150 | 3 | 140 | 3 (1 ir 3) | 30–35 | Kepimo skardoje |

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Gaminimas naudo- jant karšto oro srautą | | Laikas (min.) | Pastabos |
|--|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|------------------|--|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Merengos | 100 | 3 | 115 | 3 | 35–40 | Kepimo skardoje |
| Bande- lės ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 80–100 | Kepimo skardoje |
| Plikyta tešla ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 (1 ir 3) | 15–20 | Kepimo skardoje |
| Pyragai- čiai forme- lėse | 180 | 3 | 170 | 2 | 25–35 | 20 cm py- rago for- moje |
| Viktorijos pyragaičiai | 180 | 1 arba 2 | 170 | 2 | 45–70 | Kairė + dešinė 20 cm pyrago formoje |
| Riebūs vaisiniai pyragai | 160 | 1 | 150 | 2 | 110–120 | 24 cm py- rago for- moje |
| Viktorijos pyragai- čiai ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 1 | 50–60 | 20 cm py- rago for- moje |

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Duona ir pica

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Gaminimas naudo- jant karšto oro srautą | | Laikas (min.) | Pastabos |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|------------------|--|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Balta duo- na ¹⁾ | 190 | 1 | 195 | 1 | 60–70 | 1–2 kepa- lai, vienas kepalas – 500 g |
| Ruginė duona | 190 | 1 | 190 | 1 | 30–45 | Duonos formoje |
| Duonos bande- lės ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (1 ir 3) | 25–40 | 6–8 bande- lės kepi- mo skar- doje |

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Gaminimas naudo- jant karšto oro srautą | | Laikas (min.) | Pastabos |
|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|------------------|--------------------------|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Pica ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 20–30 | Giliame prikaistuvyje |
| Sklin- džiai ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 2 | 10–20 | Kepimo skardoje |

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Apkepai

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Gaminimas naudo- jant karšto oro srautą | | Laikas (min.) | Pastabos |
|---|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|------------------|--------------------|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Makaronų apkepas | 180 | 2 | 180 | 2 | 40–50 | Formoje |
| Daržovių apkepas | 200 | 2 | 200 | 2 | 45–60 | Formoje |
| Apkepai su įdaru | 190 | 1 | 190 | 1 | 40–50 | Formoje |
| Lazanija | 200 | 2 | 200 | 2 | 25–40 | Formoje |
| Įdaryti ma- karonai vamzdu- čiai | 200 | 2 | 200 | 2 | 25–40 | Formoje |
| Jorkšyro pudin- gas ¹⁾ | 220 | 2 | 210 | 2 | 20–30 | 6 pudingų forma |

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Mėsa

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Gaminimas naudo- jant karšto oro srautą | | Laikas (min.) | Pastabos |
|-----------------|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|------------------|--|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Jautiena | 200 | 2 | 190 | 2 | 50–70 | Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje |

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Gaminimas naudo- jant karšto oro srautą | | Laikas (min.) | Pastabos |
|--|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|------------------|--|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Kiauliena | 180 | 2 | 180 | 2 | 90–120 | Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje |
| Veršiena | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 | Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje |
| Angliškas rostbifas, pusiau iš- keptas | 210 | 2 | 200 | 2 | 44–50 | Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje |
| Angliškas rostbifas, vidutiniš- kai iškep- tas | 210 | 2 | 200 | 2 | 51–55 | Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje |
| Angliškas rostbifas, iškeptas | 210 | 2 | 200 | 2 | 55–60 | Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje |
| Kiaulienos mentė | 180 | 2 | 170 | 2 | 120–150 | Giliame prikaistu- vyje |
| Kiaulienos kulninė | 180 | 2 | 160 | 2 | 100–120 | 2 vnt. gi- liame pri- kaistuvyje |
| Aviena | 190 | 2 | 190 | 2 | 110–130 | Koja |
| Viščiukas | 200 | 2 | 200 | 2 | 70–85 | Visas |
| Kalakutas | 180 | 1 | 160 | 1 | 210–240 | Visas |
| Antis | 175 | 2 | 160 | 2 | 120–150 | Visa |
| Žąsis | 175 | 1 | 160 | 1 | 150–200 | Visa |
| Triušiena | 190 | 2 | 175 | 2 | 60–80 | Supjausty- ta gaba- lais |
| Zuikis | 190 | 2 | 175 | 2 | 150–200 | Supjausty- tas gaba- lais |

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Gaminimas naudo- jant karšto oro srautą | | Laikas (min.) | Pastabos |
|-----------------|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|------------------|----------|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Fazanas | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 | Visas |

Žuvis

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Gaminimas naudo- jant karšto oro srautą | | Laikas (min.) | Pastabos |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|------------------|-----------|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Upėtakis / jūros kar- šis | 190 | 2 | 175 | 2 (1 ir 3) | 40–55 | 3–4 žuvys |
| Tunas / la- šiša | 190 | 2 | 175 | 2 (1 ir 3) | 35–60 | 4–6 filė |

9.6 Kepimas ant grotelių



Prieš gaminimą įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

| Patieka- las | Kiekis | | Tempera- tūra (°C) | Laikas (min.) | | Lentynos padėtis |
|--|---------|------|-----------------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| | Gabalai | (g) | | Viena pu- sė | Antra pu- sė | |
| Filė bifš- teksai | 4 | 800 | 250 | 12–15 | 12–14 | 3 |
| Jautienos didkeps- niai | 4 | 600 | 250 | 10–12 | 6–8 | 3 |
| Dešrelės | 8 | - | 250 | 12–15 | 10–12 | 3 |
| Kiaulienos muštiniai | 4 | 600 | 250 | 12–16 | 12–14 | 3 |
| Viščiukas (perpjau- tas pusi- au) | 2 | 1000 | 250 | 30–35 | 25–30 | 3 |
| Kebabai | 4 | - | 250 | 10–15 | 10–12 | 3 |
| Vištienos krūtinėlė | 4 | 400 | 250 | 12–15 | 12–14 | 3 |
| Mėsainis | 6 | 600 | 250 | 20–30 | - | 3 |

| Patieka- las | Kiekis | | Tempera- tūra (°C) | Laikas (min.) | | Lentynos padėtis |
|-------------------------|---------|-----|-----------------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| | Gabalai | (g) | | Viena pu- sė | Antra pu- sė | |
| Žuvies filė | 4 | 400 | 250 | 12–14 | 10–12 | 3 |
| Skrebutis su garnyru | 4–6 | - | 250 | 5–7 | - | 3 |
| Skrebučiai | 4–6 | - | 250 | 2–4 | 2–3 | 3 |

9.7 Terminis kepintuvas



Naudokite šią funkciją su didžiausia 200 °C temperatūra.

| Patieka- las | Kiekis | | Tempera- tūra (°C) | Laikas (min.) | | Lentynos padėtis |
|-------------------------------|---------|-------|-----------------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| | Gabalai | (g) | | Viena pu- sė | Antra pu- sė | |
| Vyniotiniai (kalakutienos) | 1 | 1 000 | 200 | 30–40 | 20–30 | 3 |
| Viščiukų pusės | 2 | 1 000 | 200 | 25–30 | 20–30 | 3 |
| Viščiuko šlaunelės | 6 | - | 200 | 15–20 | 15–18 | 3 |
| Putpelė | 4 | 500 | 200 | 25–30 | 20–25 | 3 |
| Daržovių apkepas | - | - | 200 | 20–25 | - | 3 |
| Eskalopai | - | - | 200 | 15–20 | - | 3 |
| Skumbrė | 2–4 | - | 200 | 15–20 | 10–15 | 3 |
| Žuvies ga- balėliai | 4–6 | 800 | 200 | 12–15 | 8–10 | 3 |

10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

10.1 Pastabos dėl valymo

- Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.
- Prietaiso vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio pikaistuviai.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.

- Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Jeigu turite neprisvylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštrius daiktus. Tai gali pažeisti neprisvylančią dangą.

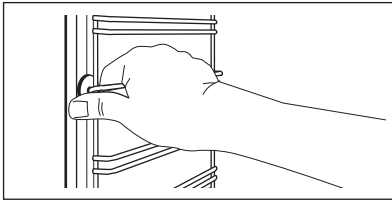
10.2 Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai

- i** Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

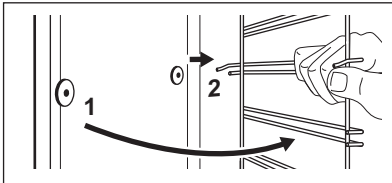
10.3 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynėlės priekį nuo šoninės sienelės.



2. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.



Įdėkite lentynėlės atvirkščia tvarka.

- i** Ištraukiamų grotelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

10.4 Pirolizė



DĖMESIO

Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



Nepradėkite pirolizės, jeigu ne visiškai uždarėte orkaitės dureles. Kai kuriuose modeliuose įvykus šiai klaidai ekrane rodomas pranešimas „C3“.



ĮSPĖJIMAS!

Prietaisas labai įkaista. Galima nusideginti.




DĖMESIO


Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kartu su pirolizės funkcija. Prietaisas gali būti pažeistas.

1. Didžiausius nešvarumus nuvalykite rankomis.
2. Vidinę durelių pusę nuvalykite karštu vandeniu, kad nuo karšto oro likučiai nepridegtų.
3. Nustatykite pirolizės funkciją. Žr. „Orkaitės funkcijos“.

Mirksi |→|.

4. Galite naudoti pabaigos funkciją valymo proceso pradžiai atidėti.
5. Paspauskite  arba pasukite temperatūros nustatymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę valymo procesui pradėti. Proceso trukmė: 2 val.. Pirolizės metu orkaitės lemputė nedega.

Kai orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros, durelės užrakinamos.

Ekrane rodomas simbolis  ir kaitinimo indikatorius juostos, kol durelės atrakinamos.

10.5 Priminimas dėl valymo

Po kiekvieno prietaiso įjungimo ir išjungimo ekrane 10 sekundžių mirksi PYR, kad primintų, jog reikalinga pirolizė.



Priminimas apie valymą užgęsta:

- pirolizės funkcijos pabaigoje;
- paspaudus **+** ir **-** tuo pačiu metu, ekrane mirksi PYR.

10.6 Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelės turi keturias stiklo plokštes. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes ir nuvalyti.



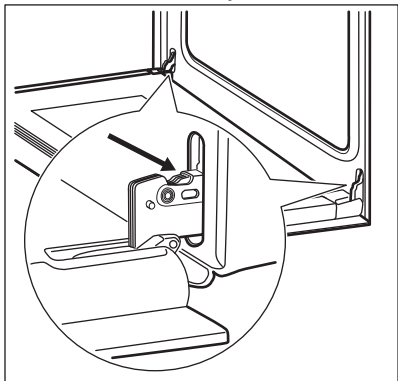
Orkaitės durelės gali staiga užsidaryti, jeigu bandysite išimti stiklo plokštes, nenuėmę orkaitės durelių.



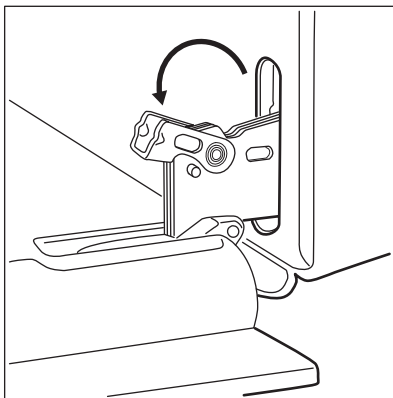
DĖMESIO

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

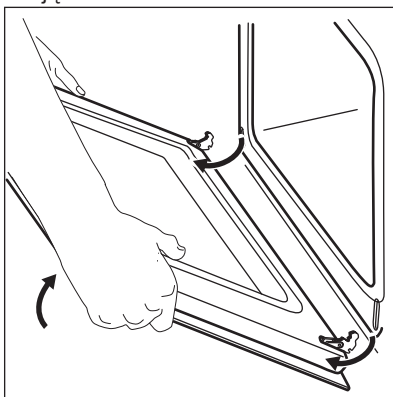
1. Visiškai atidarykite orkaitės dureles ir suimkite du durelių lankstus.



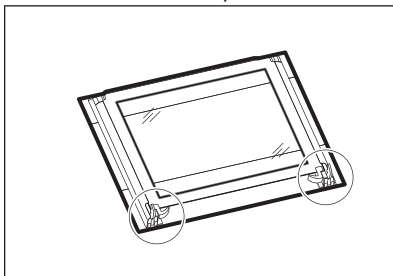
2. Pakelkite ir pasukite svirtėles, esančias ant šių dviejų lankstų.



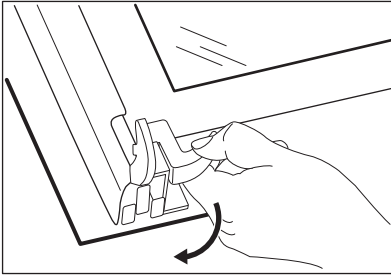
3. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



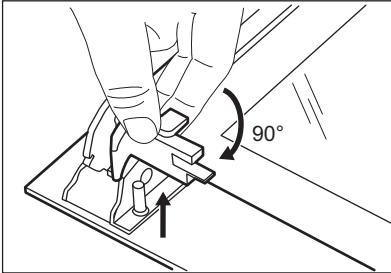
4. Padėkite dureles ant minkšto audinio užtiesto stabilaus paviršiaus.



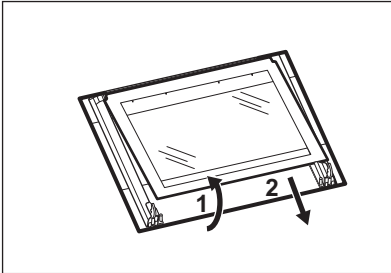
5. Atlaisvinkite fiksavimo sistemą ir išimkite vidines stiklo plokštes.



6. Pasukite du fiksuorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



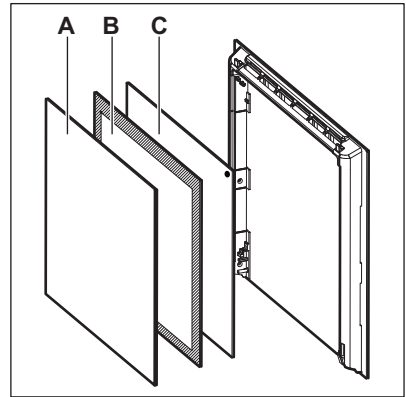
7. Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštės vieną po kitos. Pradėkite nuo viršutinės plokštės.



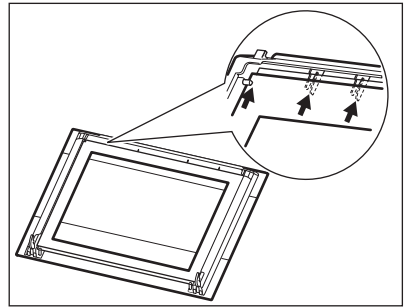
8. Stiklo plokštės nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštės.

Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštės ir orkaitės dureles. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

Būtinai stiklo plokštės (A, B ir C) atgal dėkite tinkama seka. Vidurinė plokštė (B) turi dekoratyvinį rėmelį. Šilkografinės spaudos sritis privalo būti nukreipta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius (B) su šilkografinė spauda nebūtų šurkštus liesti.



Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidurinę stiklo plokštę į savo vietą.



10.7 Lemputės keitimas

Patieskite audinį prietaiso viduje. Tai apsaugo nuo lempučių stiklinio gaubtelio ir orkaitės vidaus pažeidimų.



ĮSPĖJIMAS!

Žūtis nuo elektros srovės pavojus! Atjunkite saugiklį prieš keisdami lempuotę. Lemputė ir lempučių stiklinis gaubtas gali būti karšti.

1. Išjunkite prietaisą.
2. Išimkite saugiklius iš skirstomosios saugiklių dėžutės arba išjunkite jungtuvą.

Galinė lempuotė

1. Sukite stiklinį lempučių gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.

3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Ką daryti, jeigu...

| Problema | Galima priežastis | Atitaisymo būdas |
|---|---|---|
| Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti. | Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra). |
| Orkaitė nekaista. | Orkaitė yra išjungta. | Ijunkite orkaitę. |
| Orkaitė nekaista. | Nenustatytas laikrodis. | Nustatykite laikrodį. |
| Orkaitė nekaista. | Nenustatytos būtinos nuostatos. | Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos. |
| Orkaitė nekaista. | Suaktyvintas automatinis išjungimas. | Žr. skyrių „Automatinis išjungimas“. |
| Orkaitė nekaista. | Ijungtas apsaugos nuo vaikų užraktas. | Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“. |
| Orkaitė nekaista. | Perdegė saugiklis. | Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Lemputė nešviečia. | Perdegusi lemputė. | Pakeiskite lemputę. |
| Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai. | Per žema arba per aukšta temperatūra. | Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. |
| Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas. | Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje. | Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių. |
| Ekrane rodoma „C3“. | Neveikia valymo funkcija. Ne iki galo uždarėte dureles arba sugedęs durelių užraktas. | Iki galo uždarykite dureles. |

| Problema | Galima priežastis | Ataisymo būdas |
|---|--|--|
| Ekrane rodoma „F102“. | <ul style="list-style-type: none"> • Ne iki galo uždarėte dureles. • Sugedęs durelių užraktas. | <ul style="list-style-type: none"> • Iki galo uždarykite dureles. • Išjunkite orkaitę, naudodami namų saugiklį arba apsauginį jungiklį skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ir vėl įjunkite. • Jeigu ekrane vėl rodoma „F102“, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių. |
| Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje. | Ivyko elektronikos gedimas. | <ul style="list-style-type: none"> • Išjunkite orkaitę, naudodami namų saugiklį arba apsauginį jungiklį skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ir vėl įjunkite. • Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių. |
| Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekrane rodoma "Demo" . | Ijungtas demonstracinis režimas. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite orkaitę. 2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką +. 3. Kai girdimas garsinis signalas, pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę prie pirmos funkcijos. Ekrane mirksi "Demo". 4. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį. 5. Atleiskite mygtuką +. 6. Sukite temperatūros nustatymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir palaikykite tris sekundes. Tris kartus skambės garso signalas. Išjungiamas demonstracinis režimas. |

11.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninio aptarnavimo centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninio aptarnavimo centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite prietaiso viduje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo prietaiso vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

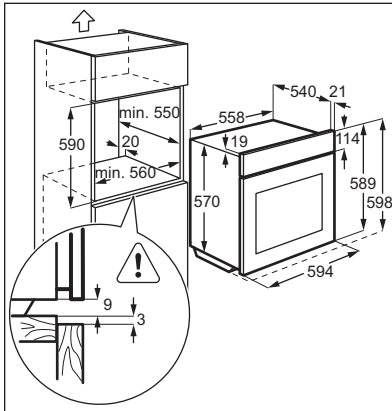
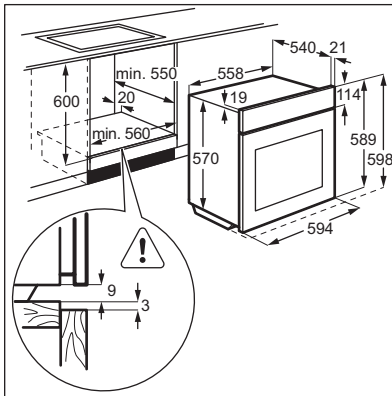
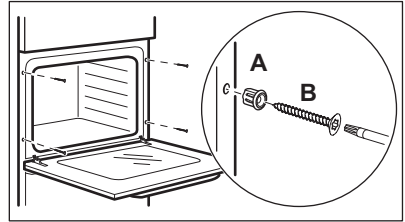
Modelis (MOD.)

Gaminio numeris (PNC)

Serijos numeris (S. N.)

12. ĮRENGIMAS**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

12.1 Įrengimas balduose**12.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės****12.3 Elektros įrengimas**

Gamintojas nėra atsakingas, jeigu Jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas tik su maitinimo laidu.

12.4 Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai:

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

Bendrajai galiai tinkamas kabelio skerspjūvis nurodytas techninių duomenų plokštelėje. Taip pat lentelėje nurodyta:

| Bendroji galia (W) | Kabelio skerspjūvis (mm ²) |
|---------------------|--|
| 1 380 – didžiausias | 3 x 0.75 |
| 2 300 – didžiausias | 3 x 1 |

| | |
|---------------------------|---|
| Bendroji galia (W) | Kabelio skerspjūvis (mm²) |
| 3 680 – didžiausias | 3 x 1.5 |

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas kabelis) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų kabelius (mėlyną ir ruda kabelius).

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio kortelė ir informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

| | |
|--|---------------------|
| Tiekėjo pavadinimas | Electrolux |
| Modelio žymuo | EZC2430AOX |
| Energijos vartojimo efektyvumo indeksas | 106.3 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A |
| Energijos sąnaudos esant standartinei įkrovai ir naudojant įprastą veikseną | 0.87 kWh/ciklui |
| Energijos sąnaudos esant standartinei įkrovai ir naudojant priverstinės cirkuliacijos veikseną | 0.84 kWh/ciklui |
| Ertmių skaičius | 1 |
| Karščio šaltinis | Elektra |
| Tūris | 57 l |
| Orkaitės rūšis | Įmontuojama orkaitė |
| Svoris | 35.3 kg |

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Bendri patarimai

Patikrinkite, ar orkaitės durelės tinkamai uždarytos, kai prietaisas veikia, ir laikykite jas kuo daugiau uždarytas maisto gaminimo metu.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš dėdami maistą į vidų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos pagal gaminimo trukmę. Maistas pasigamins dėl likusio karščio orkaitėje.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

Likęs karštis

Veikiant tam tikroms orkaitės funkcijoms, jeigu suaktyvinta programa su trukme arba pabaigos laiku ir maisto gaminimo trukmė yra ilgesnė nei 30 minučių, tada kaitinimo elementai automatiškai išsijungia 10 % anksčiau.


Ventiliatorius ir apšvietimas ir toliau veikia.


Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad

panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą. Ekране rodomas likusio karščio indikatorius arba temperatūra.

14. APLINKOS APSAUGA

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

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

www.electrolux.com/shop



867304564-E-392016

