



**EOC9P3XH**

**EOC9P3XT**

**KOCAP3XH**

**KOCAP3XT**

**LOC9P3XZ**

**LV** Lietošanas instrukcija | **Tvaika cepeškrāsns**

**3**

**LT** Naudojimo instrukcija | **Garinė orkaitė**

**27**





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



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	8
4. VADĪBAS PANELIS.....	9
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	9
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	10
7. PAPILDU FUNKCIJAS.....	14
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	15
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	16
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	18
11. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	20
12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	23
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	24
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	26

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

- vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un mobilajām ierīcēm ar lietotni.
  - Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
  - UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
  - Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
  - Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

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

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

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

### 2.2 Elektrotīkla savienojums

#### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedzieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīzdai ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.

- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofikla poliēm. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrofikla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

#### Uzstādīšanai un nomaiņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

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

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

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārļiecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.

- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var satur spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpauziet savu Wi-Fi paroli citām personām.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns dobumā traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļieiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Lūdzu, izmantojiet tikai šai ierīcei paredzētos vai ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārļiecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu

paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Apkope un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla panelu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Izņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi, jo durvis ir smagas.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs.
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlījušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti

karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.

- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
  - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
  - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizleļiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla panelu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

## 2.6 Gatavošana ar tvaiku

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var radīt apdegumus:
  - Gatavošanas ar tvaiku darbības laikā neveriet vaļā ierīces durvis.
  - Pēc gatavošanas ar tvaiku darbības piesardzīgi atveriet ierīces durvis.

## 2.7 Iekšējais apgaismojums

### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām

rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

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

## 2.8 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.9 Utilizācija

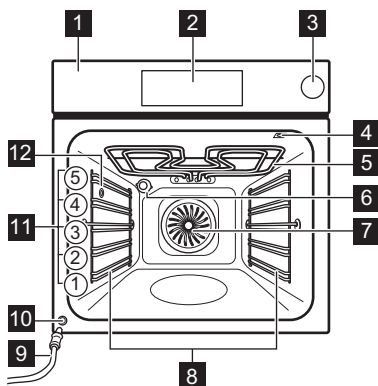
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

## 3. PRODUKTA APRAKSTS

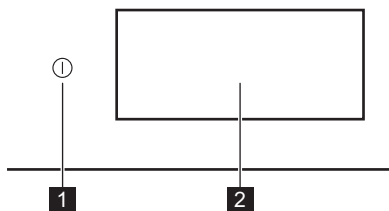
### 3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens tvertne
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Novadcaurule
- 10 Ūdens izvades vārsts
- 11 Plauktu līmeņi
- 12 Tvaika izvade

## 4. VADĪBAS PANELIS

### 4.1 Vadības paneļa pārskats



**1** Ieslēgt / IZ-SLĒGT Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.

**2** Displejs Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.

Vadības panelis nodrošina piekļuvi dažādām gatavošanas funkcijām un ēdieniem. Tas arī parāda informāciju par tā pašreizējo darbības statusu.

### 4.2 Displejs

Displejs ir pilnībā interaktīvs, ritināms un sadalīts noteiktās sadaļās. Varat pārvilkt pāri ekrānam, lai pārvietotos pa kreisi vai pa labi.

OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.

> < Lai pārietu uz nākamo vai iepriekšējo līmeni izvēlnē.

^ v Lai piekļūtu un pielāgotu papildu iestatījumus.

Lai saglabātu pašreizējos iestatījumus: Biežāk lietotie.

Lai dzēstu pašreizējos iestatījumus: Biežāk lietotie.

Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.

Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.

Ierīce ir bloķēta.

funkcija Skaņas signāls.

funkcija Skaņas signāls un pārtraukt gatavot.

Ir aktivizēts Tikai uznirstošais ziņojums.

funkcija Atliktais starts.

Lai aizvērtu uznirstošo ziņojumu vai atceltu iestatījumu.

Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.

Wi-Fi savienojums ir izslēgts.

Tāl vadība ir ieslēgta.

Ūdens tvertne ir tukša.

Ūdens tvertne ir daļēji pilna.

Ūdens tvertne ir pilna.

Funkcija ar enerģijas taupīšanas režīmu.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās. Varat izvēlēties sākt vai izlaist iepazīšanās procesu. Iestatījumus

var pārskatīt un mainīt, kad vien tas ir nepieciešams.

Pielāgojiet iestatījumus: Valoda, Diennakts laiks, bezvadu savienojums.

### 5.2 Bezvadu savienojums

Ierīce iespējo Wi-Fi tīkla savienojumu un savienošanu ar mobilo ierīci. Jūs varat

saņemt paziņojumus, uzraudzīt un pārvaldīt savu ierīci no mobilās ierīces.

Lai savienotu ierīci, jums nepieciešams tālāk minētais:

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

Frekvence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimālā jauda	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokols	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

### 5.3 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par

atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autoritāšu informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensource.repository.com> (mape NIU6)

### 5.4 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

## 6. IKDIENAS LIETOŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Izvēlne

Nospiediet un pavelciet pa kreisi, lai atvērtu izvēlni.

- Ēdieni
- Funkcijas
- Biežāk lietotie
- Apkope

- Iestatījumi

### 6.2 Funkcijas

Apakšizvēlnē ir iekļauts gatavošanas funkciju saraksts.

Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet: Funkcijas.
2. Atlasiet karsēšanas funkciju.
3. Pielāgojiet iestatījumus:

4. Nospiediet **START** . Temperatūras sensoru var pieslēgt jebkurā laikā pirms gatavošanas vai tās laikā. Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana, temperatūras sensors".
5. **^** - nospiediet , lai pielāgotu iestatījumus gatavošanas laikā.
6. **STOP** – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.



Ātrā lepr. karsēšana ir pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām. Papildinformāciju par iepriekšējās uzsildīšanas iespējām skatiet nodaļā "Ikdienas lietošana", Iestatījumi, Apakšizvēlne: Izvēles



#### **Augša**

Intensīvs karstums ātrai apbrūnīšanai augšpusē.



#### **Apakša**

Vienmērīgi apbrūnīniet ēdiena apakšu. Ieteicams picai vai pīrāgam, kā arī, lai pabeigtu gatavot kūku vai sāļo pīrāgu. Uzsildiet cepeškrāsnī un izmantojiet zemāko plaukta līmeni.



#### **Karsts gaiss**

Gatavošanai ikdienā vairākos līmeņos. Pagatavojiet ēdienus vienmērīgi, nesajaucot garšas. Iestatiet temperatūru, kas ir zemāka nekā Augša un apakša.



#### **Augša un apakša**

Gatavošanai ikdienā vienā līmenī. Piemērota visiem ēdieniem, piemēram, sautējumiem vai saņemumiem.



#### **Karstais gaiss & augša**

Cepiet lielākus gaļas gabalus un putnu gaļu sulīgai iekšp., kraukšķ. ār.



#### **Karstais gaiss, augša un apakša**

Šī funkcija ir ideāli piemērota gatavo ēdienu uzsildīšanai.



#### **Karsts gaiss, apakša un tvaiks**

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



#### **Zems tvaika līmenis**

Šī funkcija ir piemērota gaļas, cepeškrāsnis ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija rada maigu tekstūru un kraukšķīgu garoziņu.



#### **Karstumu ietaupošs ventilators**

Ietaupiet enerģiju, izmantojot atlikušo karstumu. Lieliski piemērota konditorejas izstrādājumiem.



#### **Uzsildīšana**

Funkcija saudzīgi uzkarsē atlikušo ēdienu ar tvaiku.



#### **Grils**

Vienmērīgi grilējiet vai apbrūnīniet dārzeņus vai gaļu. Piemērota arī maizes apbrūnīšanai.



#### **Mīklas raudzēšana**

Optimizēta temperatūra straujai mīklas uzbriecīšanai.



#### **Atsvaidzināt**

Atgūstiet svaigo aromātu un mīkstu iekšpusi iepriekšējās dienas maizei vai citiem konditorejas izstrādājumiem.



#### **Atkausēšana**

Maiga atkausēšana tālāki gatavošanai.



#### **Sautēt**

Iegūstiet mīkstu gaļu un sulīgus sautējumus, visas sastāvdaļas sautējot kopā.



#### **Cepetis**

Iegūstiet kraukšķīgu ārpusi un mīkstu iekšpusi dažāda veida gaļai vai dārzeņiem.



#### **Maizes cepšana**

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



#### **Lēnā gatavošana**

Lēnā gat. palielina gatavošanas laiku, bet nodrošina labākus rezultātus. Pirms gaļas ievietošanas cepeškrāsnī, apcepiet to.



#### **Konservēšana**

Konservējiet sulīgus augļus un dārzeņus zemā temperatūrā. Uzlieciet karstumizturīgās konservēšanas burkas uz cepamās paplātes, kas piepildīta ar ūdeni.



#### **Trauku uzsildīšana.**

Uzsildiet traukus pirms maltītes pasniegšanas.



#### **Siltuma uzturēšana**

Saglabā traukus siltus servēšanai. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus.



### Izzāvēt

Vienmērīgi žāvējiet augļus, zaļumus un dārzeņus zemā temperatūrā. Laiku pa laikam atveriet durvis žāvēšanas laikā, lai uzlabotu žāvēšanas rezultātu.



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

## 6.3 Ēdieni

Ēdieni apakšizvēlne sastāv no programmu komplekta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Katrs ēdiens šajā apakšizvēlnē ir paredzēts ar piemērotu iestatījumu. Gatavošanas laikā var regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Termozonde.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet: Ēdieni.
2. Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
3. Pielāgojiet iestatījumus atbilstoši gatavošanas nosacījumiem. Pielāgojiet svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Piespiediet OK.
4. Ievietojiet pārtiku ierīcē saskaņā ar ekrānā redzamajiem norādījumiem.
5. Nospiediet START .

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

## 6.4 Biežāk lietotie



Šī funkcija ir pieejama tikai atsevišķiem modeļiem.

Varat saglabāt līdz pat 20 iecienītākajiem iestatījumiem, piemēram, karsēšanas funkciju, ēdiena gatavošanas vai tīrīšanas funkciju.

Lai saglabātu iestatījumu, atlasiet vēlamo iestatījumu un nospiediet

## Atlasiet: Biežāk lietotie

1. Atveriet izvēlni un nospiediet: Biežāk lietotie lai pārbaudītu saglabātos iestatījumus.
2. Atlasiet vienu no saglabātajiem iestatījumiem.
3. Nospiediet START , lai sāktu gatavošanu.

## Dzēst: Biežāk lietotie

1. Atveriet izvēlni un nospiediet: Biežāk lietotie lai pārbaudītu saglabātos iestatījumus.
2. Nospiediet lai dzēstu saglabātos iestatījumus.

## 6.5 Apkope

Apakšizvēlnē ir iekļauts tīrīšanas programmu saraksts.

Pirofītikā tīrīšana

Šī programma nodedzina ierīcē atlikušos netīrumus. Varat izvēlēties kādu no dažādiem tīrīšanas līmeņiem. Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana".

## 6.6 Iestatījumi

Šajā apakšizvēlnē ir iekļauts iestatījumu saraksts.

## Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Valoda	Ierīces valodas iestatīšana.
Diennakts laiks	Pašreizējā laika iestatīšana.
Displeja spilgtums	Displeja spilgtuma iestatīšana.
Taustiņu skaņas signāls	Skārienjutīgo sensoru lauku skaņas ieslēgšana un izslēgšana. Nav iespējams izslēgt šādas skaņas:
Skaņas signāla skaļums	Taustiņu skaņas un signāla skaļuma iestatīšana.
Temperatūras vienība	Pašreizējo temperatūras vienību rādīšana.

## Apakšizvēlne: Apkope

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



## Apakšizvēlne: Izvēles

Apgaismojums	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērn drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.  Nav — parastais ierīces uzsildīšanas veids. Tā ir iestatīta kā noklusējuma funkcija un pieejama visām gatavošanas funkcijām. Izvēli var mainīt uz citu uzsildīšanas veidu.  Iepriekšēja karsēšana / uzsildīšana Eko — ierīces uzsildīšana ar mazāku elektroenerģijas patēriņu. Tā ir pieejama visām gatavošanas funkcijām.  Ātrā — saīsina uzkaršēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsnis funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Atgādina jums iztīrīt ierīci.
Gaidstāves ekrāna personalizācija	Ekrāna funkciju un īsceļu pielāgošana.

## Apakšizvēlne: Savienojums

Savienot ar WiFi	Lai pieslēgtu ierīci bezvadu tīklam.
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.
Aizmirst tīklu	Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei.
Tālvadība	Automātiska tālvadības aktivizācija pēc taustiņa START nospiešanas. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.

## 6.7 Tvaika karsēšanas funkcijas

Funkcijas:  Zems tvaika līmenis,  Karsts gaiss, apakša un tvaiks ļauj izmantot karstumu un tvaiku, lai uzturētu ēdienu kraukšķīgu un sulīgu.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet: Funkcijas.
2. Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju. Displejā redzami pieejamie iestatījumi.
3. Iestatiet temperatūru un tvaika līmeni, ja pieejams.
4. Nospiediet START . Izpildiet displejā redzamās norādes.
5. Nospiediet ūdens tvertnes vāku, lai to atvērtu.
6. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 900 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Neuzpildiet ūdens tvertni pāri tās maksimālās ietilpības atzīmei. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un mēbeļu bojājumu risks.

### BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet no minerālvielām attīrītu vai destilētu ūdeni. Neļaujiet ūdens tvertnei uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.

7. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.
- Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.
8. Ja ūdens tvertne beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Atkārtoti uzpildiet ūdens tvertni.
  9. Izslēdziet ierīci.
  10. Iztukšojiet ūdens tvertni.
  11. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsnis durvis. Atlikušais ūdens var kondensēties cepeškrāsnis iekšpusē. Nogaidiet vismaz 60 min pēc katras ūdens izvadīšanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

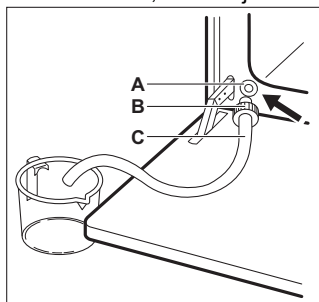
### BRĪDINĀJUMS!

Ierīce ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks. Ievērojiet piesardzību, iztukšojot ūdens tvertni.

## 6.8 Ūdens tvertnes iztukšošana

Lai novērstu kaļķakmens atliekas, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas ar tvaiku.

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



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



Neizmantojiet iepriekš izmantoto ūdeni atkārtotai tvertnes piepildīšanai.

## 6.9 Ieslēgtas piezīmes. Karstumu ietaupošs ventilators

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet Ieteikumi un padomi, Karstumu ietaupošs ventilators. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet sadaļā Energoefektivitāte, Enerģijas taupīšanas padomi.

## 7. PAPILDU FUNKCIJAS

### 7.1 Bērnu drošības funkcija



Šī funkcija nepieļauj nejaušu ierīces darbināšanu. To var aktivizēt jebkurā laikā.

1. Ieejiet izvēlnē.
2. Atlasiet iestatījumi / Izvēles / Bērnu drošības funkcija.

Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

### 7.2 Automātiskā izslēgšanās

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

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

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




### 7.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas.

Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Funkcija	Apraksts
Taimeris	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Lai iestatītu to, kas notiek, kad laiks ir beidzies, atlasiet vēlamo: Darbības beigas. Taimeris var izmantot neatkarīgi, pat ja cepeškrāsns nedarbojas.
Darbības beigas	 <b>Skaņas signāls</b> Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. Šo funkciju var iestatīt jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.
	 <b>Skaņas signāls un pārtraukt gatavot</b> Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	 <b>Tikai uznirotais ziņojums</b> Beidzoties iestatītajam laikam, displejā parādās ziņojums. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Lai palielinātu gatavošanas laiku.
Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Tas ieslēdzas automātiski, kad tiek uzsākts cepeškrāsns process, un apstājas, kad process ir pabeigts. Tas ir redzams galvenajā ekrānā gadījumā, ja nav iestatīts cits taimeris. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.

### 8.2 Taimeris

1. Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. Nospiediet Taimeris.
3. Iestatiet darbības laiku. Jūs varat izvēlēties vēlamo beigu darbību, nospiežot vienu no simboliem.
4. Nospiediet OK, lai apstiprinātu un atgrieztos galvenajā ekrānā.

### 8.3 Atliktais starts

1. Izvēlieties karsēšanas funkciju un pielāgojiet iestatījumus.
2. Nospiediet \*\*\*.
3. Nospiediet Atliktais starts.
4. Ritiniet, lai iestatītu vēlamo sākuma laiku, un nospiediet OK.
5. Tagad varat iestatīt vēlamo Beigu laiks vai nospiežot OK, lai izlaistu šo darbību.
6. Nospiediet OK, lai atgrieztos galvenajā ekrānā.

### 8.4 Diennakts laiks

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

### 8.5 Taimera iestatījumu mainīšana

Iestaīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Nospiediet ^ / Taimeris.
2. Iestatiet jaunu taimera vērtību. Nospiediet OK.

## 9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

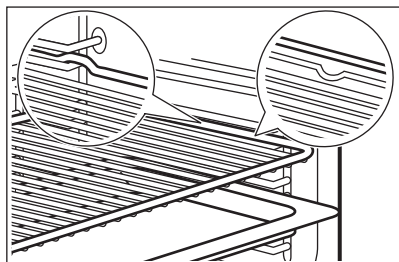
### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

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



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

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



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

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

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

### 9.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

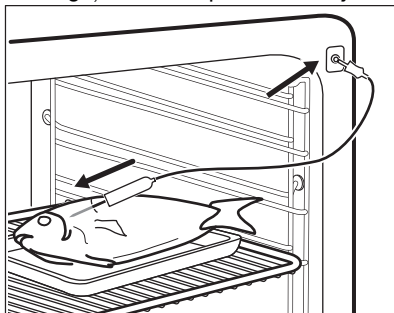
- °C – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz 25 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
- ℞ – ēdiena iekšējo temperatūru. Ieteikumi:
  - Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
  - Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
  - Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Gatavošana ar: Termozonde

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

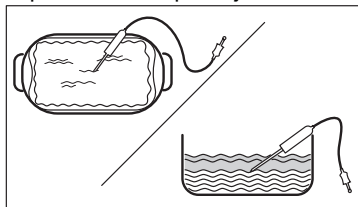
1. Izvēlieties karsēšanas funkciju no izvēlnes: Funkcijas vai ēdienu no izvēlnes: Ēdieni.
2. Iestatiet cepeškrāsns temperatūru un gatavošanas laiku, ja nepieciešams.
3. Nospiediet OK.
4. Nospiediet START.
5. Ievietojiet termozondi ēdienā:  
**Gaļa, putnu gaļa un zivis**  
Ievietojiet visu temperatūras sensora adatu gaļas vai zivs pašā biezākajā vietā.



### Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā

temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



6. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".

Displejā redzams simbols un termozondes pašreizējā temperatūra.

7. ^ — nospiediet, lai pielāgotu iestatījumus.
8. Izvēlieties Termozonde karti, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru, vai iestatiet vēlamo iespēju:
- Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
  - Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
  - Tikai uznirstošais ziņojums — kad ēdiens sasniedz iekšējo temperatūru, displejā parādās paziņojums.

9. Nospiediet **OK**.

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

11. **STOP** – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
12. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

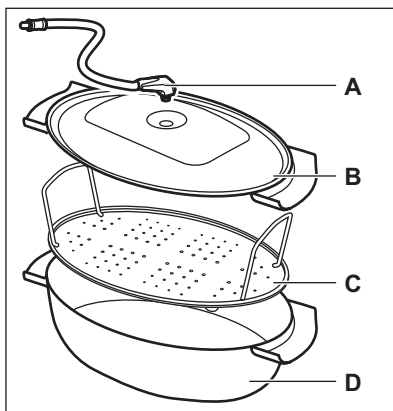
### 9.3 Tvaika katls gatavošanai ar tvaiku



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

Katls gatavošanai ar tvaiku sastāv no:

- A.** Inžektora caurule – gatavošanai ar tvaiku,
- B.** Vāks,
- C.** Metāla restes,
- D.** Stikla bļoda.



Nemēģiniet:

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

### 9.4 Gatavošana tvaika katlā

1. Novietojiet tvaika katlu uz metāla restēm, un pārklājiet to ar vāku.
2. Novietojiet inžektora cauruli uz atvēruma cepamtrauka vākā.
3. Novietojiet tvaika katlu otrā plaukta pozīcijā no apakšas.
4. Savienojiet inžektora cauruli ar tvaika pievadu. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

5. Iestatiet ierīci gatavošanas ar tvaiku funkcijai.

## 10. IETEIKUMI UN PADOMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi

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



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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.


Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet Energoefektivitāte.

#### Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra

 Papildpiederums

 Plaukta līmenis

 Gatavošanas laiks (min)





### 10.2 Karstumu ietaupošs ventilators - ieteicamie piederumi





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

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

### 10.3 Karstumu ietaupošs ventilators






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.






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

		°C		
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	4	25 - 30

## 10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augša un apakša	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsts gaiss	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsts gaiss	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augša un apakša	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsts gaiss	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Augša un apakša	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Karsts gaiss	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Karsts gaiss	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīkla	Karsts gaiss	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīkla	Karsts gaiss	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīkla	Augša un apakša	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize <sup>1)</sup>	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5

1) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

## 11. APKOPE UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu

#### Tīrīšanas līdzekļi

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

#### Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

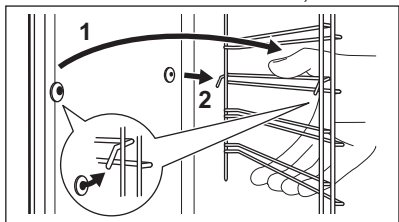
#### Papildpiederumi

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

## 11.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

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



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

## 11.3 Pirolītiskā tīrīšana

Šī programma nodedzina ierīcē atlikušos netīrumus. Kad tīrīšanas cikls beidzas un ierīce atdziest, noslaukiet pelnus. Izmantojiet to ikreiz, kad ierīcei nepieciešama dziļa tīrīšana.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

### ⚠ UZMANĪBU!

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

Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Noīriet cepeškrāsns grīdu un iekšējo durvju stiklu, lai noīrētu ēdiena atliekas. Lietojiet siltu ūdeni, mīkstu drānu un saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
4. Nospiediet Apkope / Pirolītiskā tīrīšana.
5. Atlasiet tīrīšanas režīmu un nospiediet START . Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

lespēja	Darb. laiks
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	1 h
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	1 h 30 min
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	2 h 30 min

Kad sākas tīrīšana, cepeškrāsns durvis ir bloķētas. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

6. Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls.
7. Kad ierīce ir atdzisusi, iztīriet cepeškrāsns apakšu ar mīkstu, mitru drānu.



Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

## 11.4 Ūdens tvertnes tīrīšana

1. Izslēdziet ierīci.
2. Ielejiet ūdeni ūdens tvertnē: 650 ml. Pievienojiet pienskābi: 250 ml. Uzgaidiet 60 min.
3. Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet lkdienas lietošana, Ūdens tvertnes iztukšošana.
4. Izskalojiet ūdens tvertni un iztīriet tajā atlikušās kaļķakmens atliekas ar mīkstu drānu.
5. Iztīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

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

### Ūdens klasifikācija: Iztīriet ūdens tvertni ik pēc:

mīksts	120 st — 16 mēneši
vidēji ciets	90 st — 12 mēneši
ciets	60 st — 8 mēneši
ļoti ciets	30 st — 4 mēneši

## 11.5 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

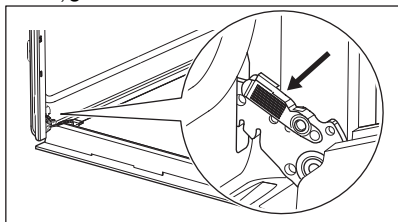
## 11.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus “Durvju noņemšanas un uzstādīšanas” norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

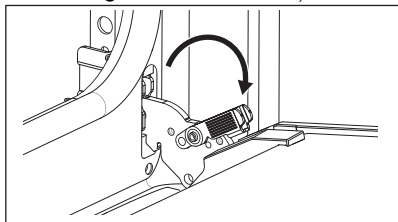
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

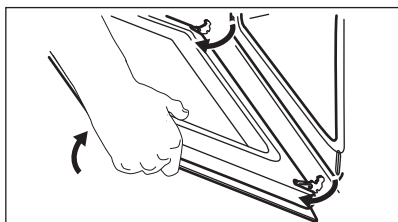
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



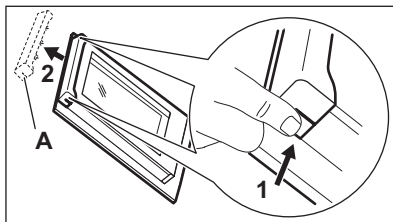
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



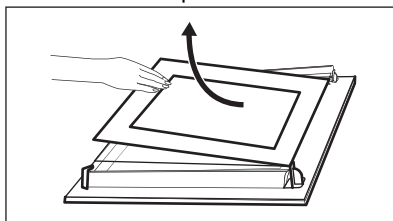
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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



6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Nodrošiniet, ka stikla paneļi tiek ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Apdrukātajai zonai ir jābūt vērstai pret durvju iekšpusi (vērstai pret cepeškrāsns iekšpusi).

## 11.7 Spuldzes maiņa

### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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

### **UZMANĪBU!**

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

#### Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.


2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

## 12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Kā rīkotos, ja...

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.
Ierīce neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts. Lai iestatītu pulksteni, skatiet Pulksteņa funkcijas.  Durvis nav pareizi aizvērtas.  Izdedzis drošinātājs. Pārļiecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.  Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
Apgaismojums ir izslēgts.	Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Papildinformāciju skatiet Apkope un tīrīšana.
Ierīces tilpnē ir ūdens.	Ūdens tvertne bija pārāk pilna.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Tvaika pievada atverē ir kaļķakmens nogulsnes.  Ūdens tvertnē nav ūdens.
Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā 3 min vai no tvaika pievada atveres tek ūdens.	Tvaika pievada atverē ir kaļķakmens nogulsnes. Izīriiet ūdens tvertni.
 Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtējiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.	
Problēmas ar bezvadu signālu.	Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu. Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.
Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.	Lai vēlreiz konfigurētu ierīci un mobilo ierīci, skatiet Pirms pirmās lietošanas, Bezvadu savienojums.
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk ierīcei.

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Bezvadu signālam traucē mikroviļņu krāns, kas atrodas ierīces tuvumā.	Izslēdziet mikroviļņu krāsni. Izvairieties vienlaikus izmantot mikroviļņu krāsni un ierīces tālvadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālam.

## 12.2 Kļūdu kodi

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

Kods un apraksts	Risinājums
<b>F102</b> — durvis nav pilnībā aizvērtas vai durvju bloķētājs ir bojāts. <b>1)</b>	Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
<b>F111</b> — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
<b>F240, F239</b> — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārlicinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
<b>F908</b> — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
<b>F602, F603</b> — Wi-Fi nav pieejams. <b>1)2)</b>	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

**1)** Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

**2)** Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.

## 12.3 Servisa dati

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

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

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.) :

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

## 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOC9P3XH 949494931 EOC9P3XT 949494930 KOCAP3XH 949494932 KOCAP3XT 949494934 LOC9P3XZ 949494933

Energoefektivitātes indekss	61.2	
Energoefektivitātes klase	A++	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.52 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skalums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOC9P3XH	32.9 kg
	EOC9P3XT	33.2 kg
	KOCAP3XH	33.2 kg
	KOCAP3XT	33.3 kg
	LOC9P3XZ	33.6 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītnis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

## 13.2 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0.8 W
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2.0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

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

### 13.3 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

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

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

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

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

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

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms

gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

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

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums vai temperatūra.

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

#### **Ēdiena siltuma uzturēšana**

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma

indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

#### **Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu**


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


#### **Karstumu ietaupošs ventilators**

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

## **14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU**

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

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

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



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

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	27
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	29
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	32
4. VALDYMO SKYDELIS.....	33
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	33
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	34
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	38
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	39
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	39
10. NAUDINGI PATARIMAI.....	42
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	44
12. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	47
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	48
14. APLINKOS APSAUGA.....	50

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

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

## **1.2 Bendrieji saugos reikalavimai**

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

- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriais metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

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

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

### 2.2 Elektros prijungimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinus duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros laidą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius 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.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

**Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:**

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

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

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

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

## 2.3 Naudojimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogojimo pavojus.

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

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalio apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso ertmės dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio arba nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Naudokite tik su prietaisu pateiktus arba jo gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Valymas ir priežiūra

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

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

## 2.5 Pirolizinis valymas

### ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.

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

## 2.6 Maisto ruošimas garuose

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusidegini ir sugadinti prietaisą.

- Garai gali nudeginti:
  - Neatidarykite prietaiso durelių, kai veikia ruošimo garuose funkcija.
  - Panaudoję ruošimo garuose funkciją, orkaitės dureles atidarykite labai atsargiai.

## 2.7 Vidinis apšvietimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

## 2.8 Paslauga

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

## 2.9 Išmetimas

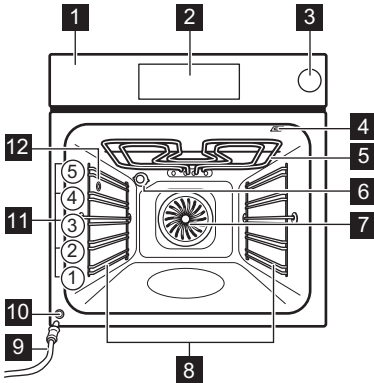
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

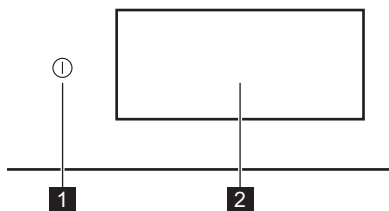
### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Vandens indas
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Išleidimo vamzdelis
- 10 Vandens išleidimo vožtuvas
- 11 Vietos lentynoje
- 12 Garų išleidimo anga

## 4. VALDYMO SKYDELIS

### 4.1 Valdymo skydelio apžvalga



**1** Įjungta / Išjungta Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.

**2** Ekranas Parodo esamas prietaiso nuostatas.

Valdymo skydelis suteikia prieigą prie įvairių maisto gaminimo funkcijų ir patiekalų. Jame taip pat rodoma informacija apie esamą veikimo būseną.

### 4.2 Ekranas

Ekranas yra visiškai interaktyvus, slenkamas ir padalytas į apibrėžtus skyrius. Norėdami naršyti kairėn arba dešinėn, galite perbraukti ekraną.

OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.

> < Norėdami pereiti į kitą arba ankstesnį meniu lygį.

^ v Norėdami pasiekti ir sureguliuoti papildomas nuostatas.

♥ Norėdami išsaugoti dabartines nuostatas: Mėgstamiausios.

♡ Norėdami ištrinti dabartines nuostatas: Mėgstamiausios.

☀ Lemputei įjungti ir išjungti.

☑ Parinkims įjungti ir išjungti.

🔒 Prietaisas yra užrakintas.

🔔 Išpėjamas signalas pasibaigus laikui funkcija.

🔔 Signalas ir sustabdymas pasibaigus laikui funkcija.

🔔 Tik iššokantis pranešimas – įjungta.

🕒 Atidėtas paleidimas funkcija.

✕ Norėdami uždaryti išskylantįjį pranešimą arba atšaukti nuostatą.

📶 „WiFi“ ryšys įjungtas.

📶 „WiFi“ ryšys išjungtas.

🏠 Nuotolinis valdymas yra įjungta.

📺 Vandens talpykla tuščia.

📺 Vandens talpykla pusiau pilna.

📺 Vandens talpykla pilna.

🌀 Funkcija su energijos taupymo režimu.

## 5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą. Galite pasirinkti, ar

pradėti, ar praleisti įvedimo procesą. Prireikus nuostatas galima peržiūrėti ir keisti.

Sureguliuokite nuostatas: Kalba, Paros laikas, belaidis ryšys.

### 5.2 Belaidis ryšys

Prietaisas leidžia prijungti „Wi-Fi“ tinklą ir mobilųjį įrenginį. Tokiu būdu į mobilųjį įrenginį

galite gauti pranešimus, jame stebėti prietaiso veikimą ir jį valdyti.

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
  - Mobiliaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Norėdami atsisiųsti programėlę, nuskaitykite QR kodą ant naudotojo vadovo galinio viršelio. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
  2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
  3. Įjunkite prietaisą.
  4. Norėdami pereiti į meniu, paspauskite < ir perbraukite į kairę. Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
  5. Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte: „WiFi“.

Prietaiso belaidis modulis įsijungia per 90 sek.

Dažnis	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz „Bluetooth“: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimali galia	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW) „Bluetooth“: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokolas	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

### 5.3 Programinės įrangos licencijos



Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. Electrolux

dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (aplankas NIU6)

### 5.4 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

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

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Meniu

Norėdami patekti į meniu, paspauskite < ir perbraukite į kairę.

- Patiekalai
- Funkcijos
- Mėgstamiausios
- Priežiūra
- Nustatymai

### 6.2 Funkcijos

Submenui pateikiamas maisto gaminimo funkcijų sąrašas.

Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.

1. Eikite į meniu ir pasirinkite: Funkcijos.
2. Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3. Sureguliuokite nuostatas.
4. Paspauskite START . Maisto termometrą galite prijungti bet kuriuo metu prieš gamindami arba gamindami. Žr. „Priedų naudojimas“ – „Maisto termometras“.

5. ^ – paspauskite, kad nustatytumėte nuostatas maisto gaminimo metu.
6. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.



Greita Išankst. įkaitinimas galimas tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Daugiau informacijos apie išankstinio įkaitinimo parinktis rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Nustatymai“, „Submenu“: Parinktys.



#### Viršus

Intensyvus karštis greitam skrudinimui viršuje.



#### Apačia

Tolygiai paskrudinkite maisto apačią. Tinka picai arba pyragui, taip pat pyragams arba kšams baigti. Įkaitinkite orkaitę ir naudokite žemiausią lentynos lygį.



#### Karštas oras

Kasdieniam maistui gaminti keliais lygiais. Tolygiai pagaminkite patiekalus nemaišydami skonių. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei Viršus ir apačia.



#### Viršus ir apačia

Tolygiam kepimui viename lygyje. Tinka visokiame maistui, pvz., troškiniams arba kepiniams.



#### Karštas oras & viršus

Minkštiems ir traškiems didesniems kepsniams ir paukštienai su kaulais.



#### Karštas oras, viršus ir apačia

Ši funkcija idealiai tinka paruoštiems patiekalams.



#### Karštas oras, dugnas ir garai

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



#### Žemas garų lygis

Ši funkcija tinka mėsai, troškiniams ir kitiems patiekalams orkaitėje gaminti. Garų ir kaitros derinys išgauna delikaciją tekstūrą ir traškų paviršių.



#### Šilumą taupantis ventiliatorius

Sutaupykite energijos maistui ruošti naudodami liekamąjį karštį. Geriausiai tinka pyragaičiams.



#### Pašildymas

Ši funkcija tolygiai pašildo maisto likučius garais.



#### Grilis

Tolygiai grilinkite arba paskrudinkite daržoves ar mėsą. Taip pat tinka skrudinti duoną.



#### Tešlos kildinimas

Optimali temperatūra tešlai kildinti.



#### Pašildymas garais

Gražinkite šviežią kvapą ir minkštumą vienos dienos senumo duonai arba kepiniams.



#### Atitirpinimas

Švelnias atitirpinimas tolesniam maisto ruošimui.



#### Troškimas

Gaminkite kvapnius ir sultingus troškinius lėtai virdami visus ingredientus.



#### Kepsnys

Mėsa, paukštiena arba daržovės taps traškios išorėje ir minkštos viduje.



#### Duona

Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.



#### Kepimas žemoje temperatūroje

Kepimas žemoje temperatūroje trunka ilgiau, tačiau rezultatai bus geresni. Prieš dėdami mėsą į orkaitę, apskrudinkite.



#### Konservavimas

Konservuokite sultingus vaisius ir daržoves žemoje temperatūroje. Sudėkite karščiui atsparius konservavimo indelius ant vandens pripildytos kepimo skardos.



#### Lėkščių pašildymas.

Pašildyti lėkštes prieš patiekiant patiekalus.



#### Šilumos palaikymas

Išlaikykite patiekalus šiltus prieš juos patiekiant. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.



#### Džiovinimas

Tolygiai džiovinkite vaisius, vaistažoles ir daržoves žemoje temperatūroje. Džiovinimo metu retkarčiais atidarykite dureles, kad pagerintumėte džiovavimo rezultatus.



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

### 6.3 Patiekalai

Patiekalai antrinį meniu sudaro konkrečioms patiekalams sukurtas programų rinkinys. Kiekvienam patiekalui šiame antriniame meniu yra atliktas atitinkamas nustatymas. Gaminimo metu galima reguliuoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Maisto termometras.

1. Eikite į meniu ir pasirinkite: Patiekalai.
2. Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
3. Nustatykite nuostatas pagal maisto gaminimo nuostatas. Sureguliuokite svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite **OK**.
4. Įdėkite maistą į prietaisą pagal ekrane pateikiamas instrukcijas.
5. Paspauskite **START**. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

### 6.4 Mėgstamiausios



Ši funkcija galima tik tam tikriems modeliams.

Galite išsaugoti iki 20 mėgstamų nuostatų, pvz., kaitinimo, patiekalo ar valymo funkciją.

Norėdami išsaugoti nuostatą, pasirinkite pageidaujama nuostatą ir paspauskite .

Pasirinkite: Mėgstamiausios

1. Įeikite į meniu ir paspauskite: Mėgstamiausios norėdami patikrinti išsaugotas nuostatas.
2. Pasirinkite vieną iš išsaugotų nuostatų.
3. Paspauskite **START**, kad pradėtumėte gaminti.

Šalinti: Mėgstamiausios

1. Įeikite į meniu ir paspauskite: Mėgstamiausios norėdami patikrinti išsaugotas nuostatas.
2. Paspauskite: kad panaikintumėte išsaugotas nuostatas.

### 6.5 Priežiūra

Submeniu pateikiamas valymo programų sąrašas.

Pirolizinis valymas	Ši programa nudegina prietaise likusius nešvarumus. Galite rinktis iš skirtingų valymo lygių. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.
---------------------	--

### 6.6 Nustatymai

Šiame submeniu pateikiamas nuostatų sąrašas.

Submeniu: Parinktys

Kalba	Prietaiso kalbai nustatyti.
Paros laikas	Esamam laikui nustatyti.
Ekrano ryškumas	Ekrano šviesumui nustatyti.
Mygtukų tonai	Įjungia ir išjungia mygtukų garsus.  signalų išjungti negalima.
Įspėjamo signalo garsas	Mygtukų ir signalų garsumui nustatyti.
Temperatūros matavimo vienetai	Rodo esamą temperatūros vieneta.

Submeniu: Aptarnavimas

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

Submeniu: Parinktys



Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

Išankstinis įkaitinimas / pašildymas	Be garso – įprastas prietaiso išankstinio įkaitinimo būdas. Jis nustatytas kaip numatytasis ir galimas visoms gaminimo funkcijoms. Parinktį galima pakeisti į kitą išankstinio įkaitinimo tipą.  Ekonomiška - iš anksto įkaitinkite prietaisą naudodami mažiau energijos. Jis galimas visoms maisto gaminimo funkcijoms.
Priminimas apie valymą	Primena, kada laikas valyti prietaisą.
Budėjimo ekrano pritaikymas	Norėdami pritaikyti ekrano funkcijas ir šaukinius.

## Submenui: Prisijungimo nustatymai

Prisijungti prie „WiFi“	Prietaisui prijungti prie belaidžio tinklo.
„WiFi“	Ijungti ir išjungti: „WiFi“.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: „WiFi“.
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.
Nuotolinis valdymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus START. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: „WiFi“.

## 6.7 Garų kaitinimo funkcijos

Funkcijos:  Žemas garų lygis,  Karštas oras, dugnas ir garai leidžia naudoti karštį ir garus, kad maistas išliktų traškus ir sultingas.

1. Įeikite į meniu ir pasirinkite: Funkcijos.
2. Nustatykite kaitinimo garais funkciją. Ekrane rodomos galimos nuostatos.
3. Nustatykite temperatūrą ir garų lygį, jei galima.
4. Paspauskite START ir vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.
5. Norėdami atidaryti vandens rezervuarą, paspauskite jo dangtelį.
6. Pripildykite rezervuarą šaltu vandeniu iki didžiausio lygio žymos (maždaug 900 ml). Pasiekę ribą išgirsite garsinį signalą arba

ekrane pamatysite pranešimą. Nepilkite į rezervuarą daugiau vandens nei nurodyta. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.

### ĮSPĖJIMAS!

Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite demineralizuoto arba distiliuoto vandens. Į vandens rezervuarą nepilkite degių ar alkoholinių skysčių.

7. Įstumkite vandens rezervuarą į pradinę jo padėtį.
8. Kai vanduo baigsis, pasigirs signalas. Pripildykite vandens rezervuarą.
9. Išjunkite prietaisą.
10. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos.
11. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitės viduje gali kondensuotis likusi drėgmė. Kiekvieną kartą pasinaudoję palaukite bent 60 min, kad iš vandens išleidimo vožtuvu nepradėtų bėgti karštas vanduo.

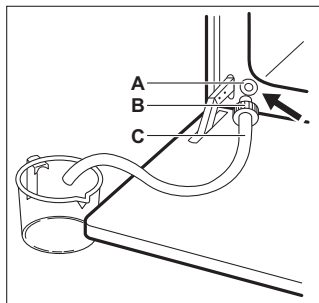
### ĮSPĖJIMAS!

Prietaisas yra įkaitęs. Atsargiai, galite nusideginti. Būkite atsargūs ištuštinami vandens talpyklą.

## 6.8 Vandens rezervuaro ištuštinimas

Po kiekvieno maisto ruošimo garuose išpilkite vandenį iš vandens rezervuaro, kad jame nesikaupytų kalkių nuosėdos.

1. Išjunkite prietaisą. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Naudodami jungtį C sujunkite vandens išleidimo vamzdelį A su vožtuvu „Outlet valve“ B.



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



Į vandens indą nepilkite panaudoto ir iš sistemos išleisto vandens.

## 6.9 Pastabos: Šilumą taupantis ventiliatorius

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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite „Naudingi patarimai“, „Šilumą taupantis ventiliatorius“. Rekomendacijas dėl energijos taupymo žr. „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 7.1 Vaikų saugos užraktas


Ši funkcija apsaugo prietaisą nuo atsitiktinio įjungimo. Ją galima įjungti bet kuriuo metu.



1. Atidarykite meniu.
2. Pasirinkite: Nustatymai / Parinktys / Vaikų saugos užraktas.

Vaikų saugos užraktas – įjungta. Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

### 7.2 Automatinis išsijungimas

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

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5

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




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

### 7.3 Ventiliatorius

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

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Funkcija	Aprašymas
Laikmatis	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Norėdami nustatyti, kas nutinka, kai laikas baigiasi, pasirinkite pageidaujama: Nutraukti veiksmą. Laikmatį galima naudoti atskirai, net kai orkaitė neveikia.
Nutraukti veiksmą	 <b>Išspėjamas signalas pasibaigus laikui</b> Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Šią funkciją galima nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.   <b>Signalas ir sustabdymas pasibaigus laikui</b> Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.   <b>Tik iššokantis pranešimas</b> Pasibaigus laikui ekrane pamatysite pranešimą. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Maisto gaminimo trukmei pratęsti.
Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Jis automatiškai paleidžiamas, kai pradėdamas orkaitės procesas, ir sustabdomas, kai procesas baigiamas. Jis matomas pagrindiniame ekrane, jei nenustatytas joks kitas laikmatis. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.

### 8.2 Laikmatis

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2. Paspauskite Laikmatis.
3. Nustatykite trukmę. Galite pasirinkti pageidaujamą pabaigos veiksmą paspausdami vieną iš simbolių.
4. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte ir grįžtumėte į pagrindinį ekraną.

### 8.3 Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir pakoreguokite nuostatas.
2. Paspauskite \*\*.
3. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
4. Slinkite, kad nustatytumėte norimą pradžios laiką, ir paspauskite OK.
5. Dabar galite nustatyti norimą Pabaigos laikas arba paspauskite, OK kad praleistumėte šį veiksmą.
6. Norėdami grįžti į pagrindinį ekraną, paspauskite OK.

### 8.4 Paros laikas

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

### 8.5 Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

1. Paspauskite ^ / Laikmatis.
2. Nustatykite naują laikmačio vertę. Paspauskite OK.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

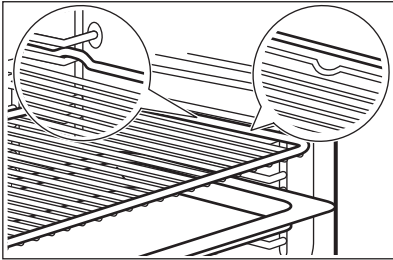
## 9.1 Priedų naudojimas

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



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

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



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

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

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

## 9.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- $^{\circ}\text{C}$  – temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent  $25^{\circ}\text{C}$  aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.
- $\mathcal{R}$  – maisto vidaus temperatūra.

Rekomendacijos:

- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.

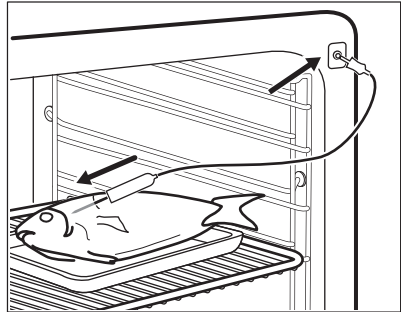
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

## Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

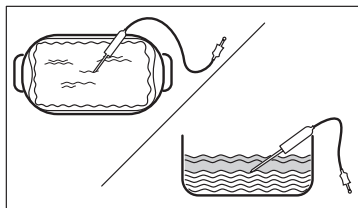
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines.

1. Meniu pasirinkite kaitinimo funkciją: Funkcijos arba patiekalą iš meniu: Patiekalai.
2. Jeigu reikia, nustatykite orkaitės temperatūrą ir gaminimo trukmę.
3. Paspauskite OK.
4. Paspauskite START.
5. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą: **Mėsą, paukštieną ar žuvis**  
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausią mėsos arba žuvies gabalą.



### Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Gaminimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



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

Ekrane matysite simbolį ir dabartinę maisto termometro temperatūrą.

7. ^ – paspauskite, kad pakeistumėte nuostatas.
8. Pasirinkite Maisto termometras kortelę, kad nustatytumėte jutiklio kepimo temperatūrą arba nustatytumėte pageidaujama parinktį:
- Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
  - Signalas ir sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir kepimas baigsis.
  - Tik iššokantis pranešimas – kai maistas pasiekia kepimo temperatūrą, ekrane rodomas pranešimas.

9. Paspauskite OK.

10. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

11. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.

12. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

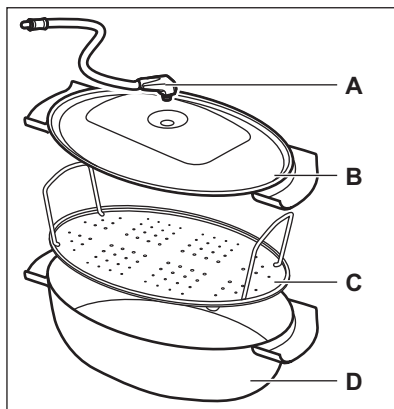
### 9.3 Garų puodas, skirtas gaminti maistą garuose



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

Garų puodas sudaro:

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



Dėmesio!

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

### 9.4 Maisto gaminimas garų puode

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

## 10. NAUDINGI PATARIMAI

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos

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




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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Energijos taupymo patarimai pateikti Energijos efektyvumas.

#### Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra



Priedai



Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)





### 10.2 Šilumą taupantis ventiliatorius – rekomenduojami priedai





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

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

### 10.3 Šilumą taupantis ventiliatorius






Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatų.







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

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

## 10.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Viršus ir apačia	Kepimo skarda	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karštas oras	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karštas oras	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Viršus ir apačia	Vielinė lentinėlė	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karštas oras	Vielinė lentinėlė	2	160	70 - 90

					
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Viršus ir apačia	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Karštas oras	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Karštas oras	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karštas oras	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karštas oras	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Viršus ir apačia	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis <sup>1)</sup>	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5

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

## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo

#### Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

#### Kasdienis naudojimas

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

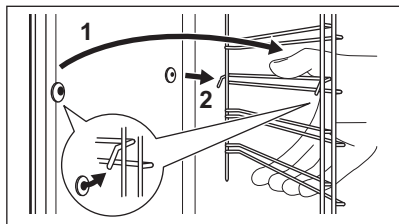
#### Priedai

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

### 11.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

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



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

### 11.3 Pirolizinis valymas

Ši programa nudegina prietaise likusias nešvarumas. Pasibaigus valymo ciklui ir prietaisui atvėsus, nuvalykite pelenus. Ją galite naudoti kaskart, kai prietaisą reikia kruopščiai išvalyti.

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

#### ⚠️ DĖMESIO

Jeigu kaitlentė įrengta virš orkaitės arba jeigu toje pačioje spintelėje yra įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Išvalykite orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą, kad pašalintumėte likusias maisto daleles. Valykite šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.
4. Paspauskite: Priežiūra / Pirolizinis valymas.
5. Pasirinkite valymo režimą ir paspauskite START . Vykdykite ekrane pateiktas instrukcijas.

Parinktis	Trukmė
Greitas pirolizinis valymas	1 h
Įprastas pirolizinis valymas	1 h 30 min

Intensyvus pirolizinis valymas	2 h 30 min
--------------------------------	------------

Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirasina. Aušinimo ventilatorius pradeda veikti didesniu greičiu.

6. Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą.
7. Prietaisui atvėsus išvalykite orkaitės dugną drėgna minkšta šluoste.



Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

### 11.4 Vandens rezervuaro valymas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Įpilkite vandens į vandens rezervuarą: 650 ml. Įpilkite pieno rūgšties: 250 ml. Palaukite 60 min.
3. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Vandens bakelio ištuštinimas“.
4. Perplaukite vandens rezervuarą, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.
5. Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį. Norėdami patikrinti vandens kietumo lygį, kreipkitės į vandens tiekėją.

Vandens klasifikacija:	Valykite vandens rezervuarą kas:
minkštas	120 val – 16 mėn.
vidutiniškai kietas	90 val – 12 mėn.
kietas	60 val – 8 mėn.
labai kietas	30 val – 4 mėn.

### 11.5 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

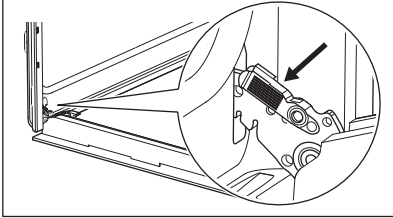
### 11.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

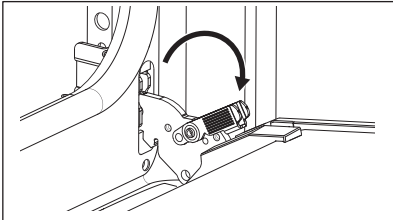
## DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

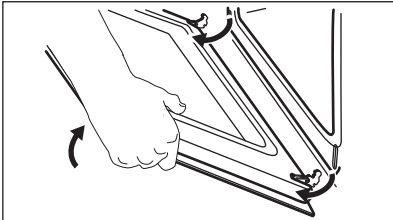
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



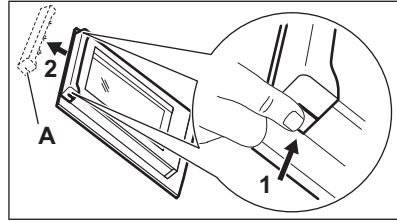
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



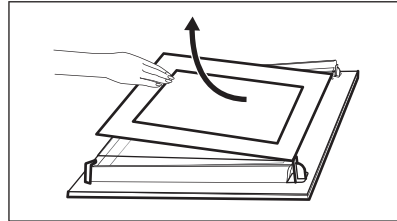
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo dalis ir orkaitės dureles. Pasirūpinkite, kad stiklo dalis atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą. Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų (į orkaitės vidų).

## 11.7 Lemputės keitimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.  
Lemputė gali būti karšta.

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

### DĖMESIO

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

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.


2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 12. GEDIMŲ ŠALINIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

Problemos apibūdinimas	Priežastys ir problemų šalinimo priemonės
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Nenustatytas laikrodis. Norėdami nustatyti laikrodį, žr. Laikrodžio funkcijos.  Nevisiškai uždarytos durelės.  Perdegę saugiklis. Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.  Vaikų saugos užraktas – įjungta.
Lemputė išjungta.	Perdegė lemputė. Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos žr. Valymas ir priežiūra.
Prietaiso viduje yra vandens.	Į vandens rezervuarą pripilta per daug vandens.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje yra kalkių nuosėdų.  Vandens rezervuare nėra vandens.
Jei vanduo iš garų įleidimo angos netekės, išpilti vandenį iš vandens rezervuaro užtruks ilgiau nei 3 min.	Garų įleidimo angoje yra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens rezervuarą.
 Atjungus maitinimą valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.	
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys yra prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.	Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, žr. skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Maršrutizatorių perkelkite arčiau prietaiso.
Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.	Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangų krosnelės trikdo „Wi-Fi“ signalą.

## 12.2 Klaidų kodai

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

Kodas ir aprašas	Veiksmai
<b>F102</b> – durelės nėra visiškai uždarytos arba sulaužytas durelių užraktas. <b>1)</b>	Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
<b>F111</b> – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
<b>F240, F239</b> – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
<b>F908</b> – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
<b>F602, F603</b> – „WiFi“ nepasiekiamas. <b>1)2)</b>	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

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

2) Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

## 12.3 Naudojimo informacija

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

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

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOC9P3XH 949494931 EOC9P3XT 949494930 KOCAP3XH 949494932 KOCAP3XT 949494934 LOC9P3XZ 949494933
Energijos efektyvumo rodyklė	61.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.52 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOC9P3XH	32.9 kg
	EOC9P3XT	33.2 kg
	KOCAP3XH	33.2 kg
	KOCAP3XT	33.3 kg
	LOC9P3XZ	33.6 kg

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

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

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

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

### 13.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

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

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

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

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

#### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

#### Liekamasis karštis

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

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

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

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

#### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane

matysite likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

### **Maisto gaminimas išjungus apšvietimą**


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


### **Šilumą taupantis ventiliatorius**

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

## **14. APLINKOS APSAUGA**

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

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



