



**EOD6F77WV**

**EOD6F77WX**

**EOD6F77WZ**

**LOD6F77WZ**

**LV** Lietošanas instrukcija | **Cepeškrāsns**

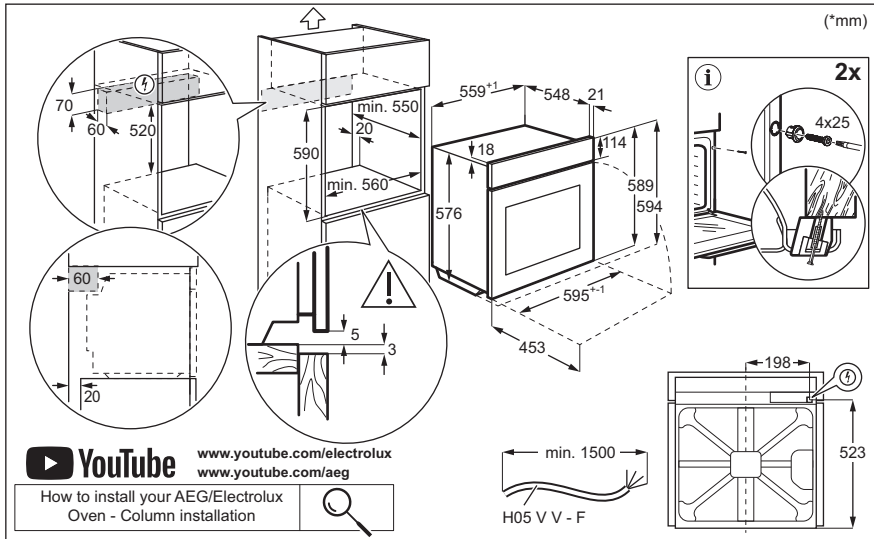
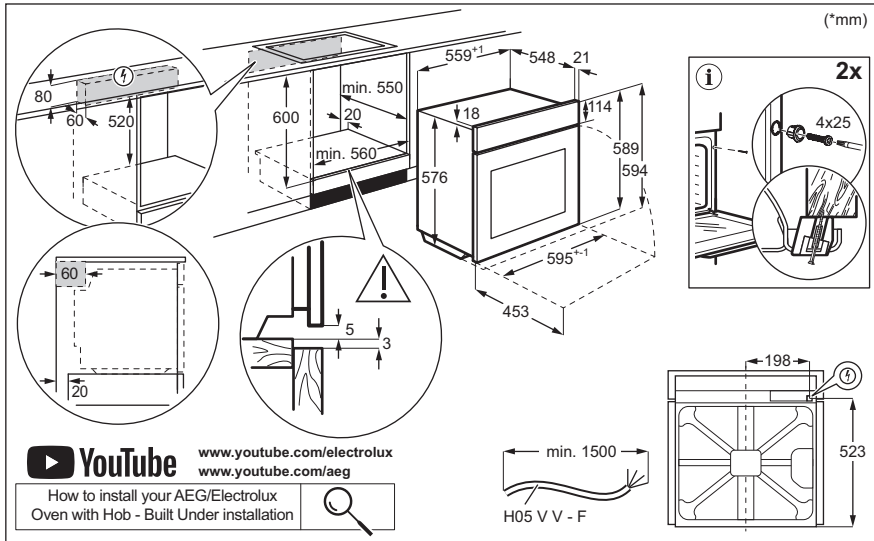
**3**

**LT** Naudojimo instrukcija | **Orkaitė**

**26**



# UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	10
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	15
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	15
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	16
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	18
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	20
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	23
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	24
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	25

## 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.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi 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.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

### 2.2 Elektrotīkla savienojums

#### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

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

- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem

elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

### Uzstādīšanai un nomaīņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm <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 neitrālajiem kabeļiem.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

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

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļaujiet 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 sulās var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Apkope un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.

- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, noņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

## 2.5 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 specififikāciju spuldzes.

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 Utilizācija

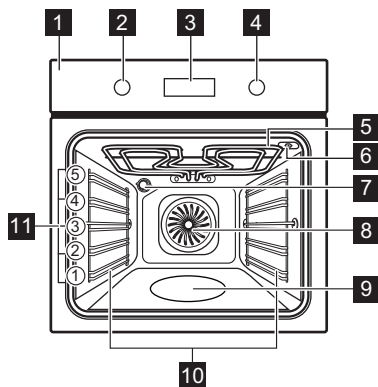
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

# 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## 3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs

- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Termozondes kontaktpunkts
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Plauktu līmeņi

## 3.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.
- **Cepamā Paplāte**



## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".




### 5.1 Laika iestatīšana

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

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

### 5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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



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

### 5.3 Bezwadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

- Bezwadu tīkls ar interneta savienojumu.
  - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietojumprogrammu, 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. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu .
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu / Wi-Fi. Ieslēdziet vai izslēdziet to. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", Nomaīņa: Iestatījumi.



Drošības nolūkos tālvadība automātiski izslēdzas pēc 24 st. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet uzsākšanu.

Frekvence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

### 5.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērta 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 atvērta pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

## 6. IKDIENAS LIETOŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Karsēšanas funkcijas



#### **Karsēšana ar ventilatoru**

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



#### **Augš./Apakškarsēšana**

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



#### **SteamBake**

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāšas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sūlīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.



#### **Saldēta pārtika**

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



#### **Picas funkcija**

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



#### **Apakškarsēšana**

Aprūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.



#### **Ventilatora kars. ar mitrumu**

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



#### **Grils**

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.



#### **Infratermiskā grilēšana**

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



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

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

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


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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.


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

### 6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

 >> Ātrā uzsildīšana: nospiediet un turiet nospiestu, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

### 6.4 Iestatījums: SteamBake - Gatavošana ar tvaiku

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes gofrējumu ar ne vairāk kā 250 ml krāna ūdens. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.
3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju .
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
5. Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.





- levietojiet ierīcē ēdienu.
- Kad gatavošana beigusies, pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu ierīci.
- Kad ierīce ir auksta, noslaukiet atlikušo ūdeni no tilpnes padziļinājuma ar mīkstu drāniņu.

### BRĪDINĀJUMS!

Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

## 6.5 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.



- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .  
Displejā redzams , , .
- Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē.  
Nospiediet OK.

## 6.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs



Gatavošanas palīgs apakšizvēlne sastāv no programmām, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem

iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.

- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet OK.
- levietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.
- Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

### Apzīmējumi



Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju. Skatiet nodaļu "Papildpiederumu izmantošana".



Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.































Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.


























Plaukta līmenis. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".

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

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P1</b> Liellopu gaļas cepešis, pusjēls		
<b>P2</b> Liellopu gaļas cepešis, vidēji izcepts	1 - 1.5 kg; 4-5 cm bieži gabali	  2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P3</b> Liellopu gaļas cepešis, pilnībā izcepts		
<b>P4</b> Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	   3; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P5</b> Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P6</b> Liellopu gaļas ceptis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
<b>P7</b> Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	  2; <b>cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P8</b> Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
<b>P9</b> Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
<b>P10</b> Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	  2; <b>cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P11</b> Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
<b>P12</b> Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	  2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē. Cepiet aplātū.
<b>P13</b> Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2 kg	  2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pievienojiet 200 ml šķidruma cepamajā traukā.
<b>P14</b> Cūkgāļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	  2; <b>cepamā paplāte</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
<b>P15</b> Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	  2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
<b>P16</b> Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgāļas ribiņas	 3; <b>cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>P17</b> Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	  2; <b>cepamais trauks uz cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>P18</b> Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	 2;  200 ml; sautējamu terīne uz <b>cepamās paplātes</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
<b>P19</b> Vistas puse	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>cepamā paplāte</b>
<b>P20</b> Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	  2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	 2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	 2; <b>cepamā panna</b> Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Gaļas rulete	1 kg	 2; <b>restotais plaukts</b>
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	 2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja	-	 3; <b>sautējuma trauks uz restotā plaukta</b>
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm savelkamā kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P28	Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; <b>cepamā paplāte</b>
P29	Ābolu tarte	-	 2; <b>pīrāgu veidne uz restotā plaukta</b>
P30	Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P31	Braunijs	2 kg mīklas	 3; <b>cepamā panna</b>
P32	Mufini	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P33	Kēkss	-	 2; <b>kēksa veidne uz restotā plaukta</b>
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
P35	Daiviņas	1 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	Kroketes, saldētas	0.5 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b>
P38	Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b>

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P39	Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	2; sautējamā terīne uz <b>restotā plaukta</b>
P40	Kartupeļu sacēpums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41	Svaiga pica, plānā	-	2;  100 ml; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
P42	Svaiga pica, biezā	-	2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
P43	Kišs	-	2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	2;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45	Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	2;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru / <b>restotais plaukts</b>

## 6.7 Mainīšana: iestatījumi

- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Nospiediet OK.
- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Apakšizvēlne: iestatījumi

	Iestatījums	Vērtība
01	Diennakts laiks	Mainīt
02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4

	Iestatījums	Vērtība
05	Termozonde darbība	1 — trauksme + apturēšana, 2 — trauksme
06	Laika skaitīšana	ieslēgts / Izslēgts
07	Apgaismojums (lampa)	ieslēgts / Izslēgts
08	Ātrā uzsilšana	ieslēgts / Izslēgts
09	Wi-Fi	ieslēgts / Izslēgts
10	Automātiska attālināta ekspluatācija	ieslēgts / Izslēgts
11	Aizmirst tīklu	Jā / Nē
12	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
13	Programmatūras versija	Pārbaude
14	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē


## 7. PAPILDFUNKCIJAS


### 7.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netišām netiktu ieslēgta.



Nospiediet un turiet nospiešu  OK, lai ieslēgtu funkciju.

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

 OK – nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu funkciju.

### 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 – maksimumi	3

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





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

### 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 Taimera funkciju apraksts

 <b>Laika atgādinājums</b>	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.
 <b>Gatavošanas laiks</b>	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
 <b>Atliktā starta laiks</b>	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 <b>Laika skaitīšana</b>	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.

### 8.2 Iestatījums: Laika atgādinājums



1. Nospiediet .

Displejā redzams: 0:00 un .


2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.

3. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

### 8.3 Iestatījums: Gatavošanas laiks



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

2. Nospiediet  līdz displejā parādās : 0:00

un   
STOP.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.
5. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

#### 8.4 Iestatījums: Atliktā starta laiks



1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
  2. Nospiediet līdz displejā parādās : un START .
  3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
  4. Nospiediet OK.
- Displejā redzams: --:-- STOP .
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.
  6. Nospiediet OK.  
Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.
  7. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

#### 8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

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

#### 8.6 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu / Diennakts laiks. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: Iestatījumi.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
4. Nospiediet OK.

## 9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

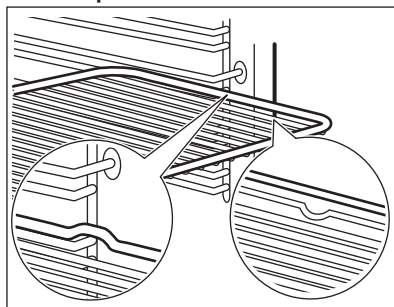
### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

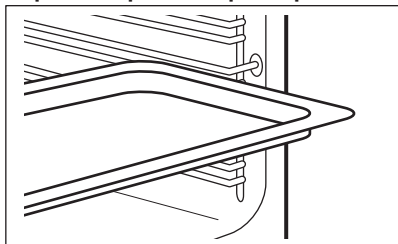
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

#### Restots plaukts



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju. Pārliecinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpusē aizmuguri.

## Cepamā Paplāte / Cepamā panna




Iebīdriet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpusi aizmuguri.

## 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. Labākam gatavošanas rezultātam:

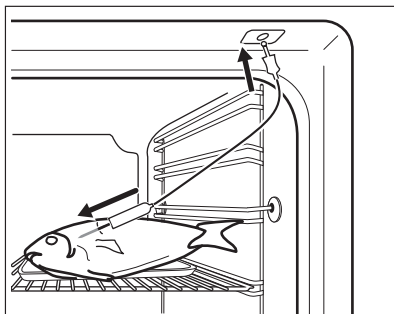
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Gatavošana ar: Termozonde

### BRĪDINĀJUMS!

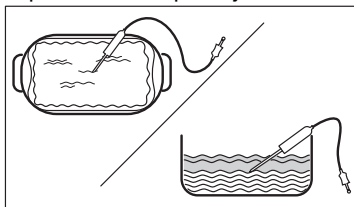
Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.


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



### Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalsfītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".  
Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.
5.  - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
7. Nospiediet OK.
8. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanes skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
9. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi

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




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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

#### Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
	Temperatūra



Papildpiederums



Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)





### 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi





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

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

### 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.






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

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

## 10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa-plāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90

				°C	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize <sup>1)</sup>	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5

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

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu

#### Tīrīšanas līdzekļi

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

#### 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 iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 11.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar vaiku.



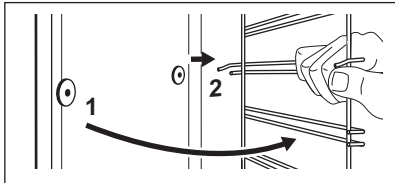
Funkcijai: SteamBake fīriet cepeškrāsnsi ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

1. Ielejiet cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā 250 ml baltā etiķa vai citronskābes. Lietojiet etiķi bez piedevām, kura skābes koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

## 11.3 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

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



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

## 11.4 Katalītiskais ventilatora pārsegs

Ventilatora pārsegs ir pārklāts ar katalītisku emalju. Tā absorbē taukus, kas nosēžas uz ierīces sienām tās darbības laikā. Lai veiktu ierīces pašattīrīšanas procedūru, regulāri uzkaršējiet to, neievietojot tajā produktus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

Katalītiskajai emaljai piemīt pašattīrīšanās, neīrīet to ar drānu.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
  2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
  3. Noīrīet cepeškrāsns grīdu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
  4. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana .
  5. Nospiediet OK trīs reizes.
- Ilgums:** 1 st  
Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Ierīce izslēdzas.
6. Kad ierīce ir atdzisusi, iztīriet cepeškrāsns apakšu ar mīkstu, mitru drānu.

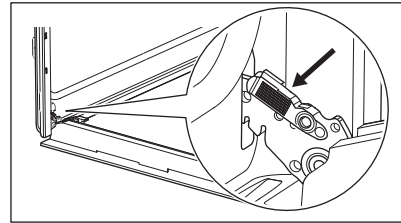
## 11.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

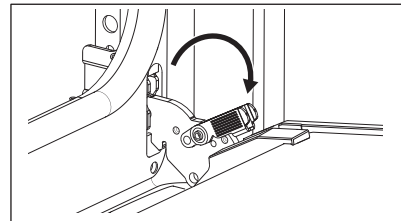
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsnsi bez stikla paneļiem.

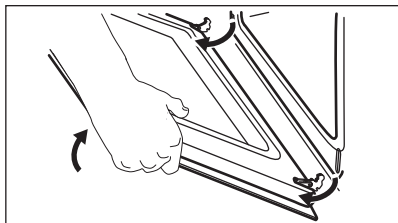
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



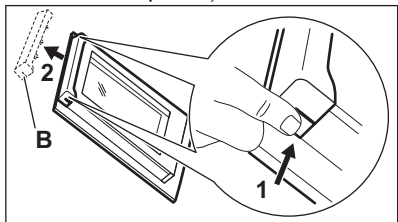
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



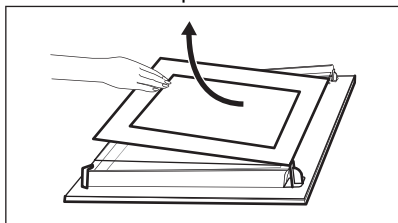
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



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



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

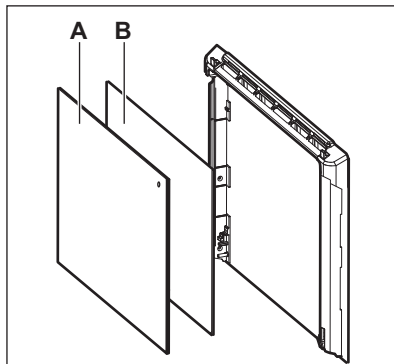


8. Noīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

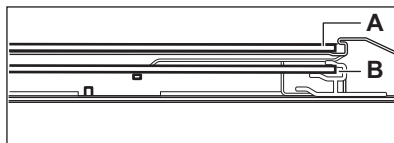
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

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

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārlicinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



## 11.6 Spuldzes maiņa

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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

### ⚠ UZMANĪBU!

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

### Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriet stikla pārsegu.

3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

4. Ievietojiet stikla pārsegu.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ir aktivizēts Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet ierīci. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
No cepeškrāsns tīlnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tīlnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.



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

### 12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvaroto 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	EOD6F77WV 949499588 EOD6F77WX 949499586 EOD6F77WZ 949499585 LOD6F77WZ 949499587
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	EOD6F77WV 31.0 kg
	EOD6F77WX 31.0 kg
	EOD6F77WZ 31.1 kg
	LOD6F77WZ 31.4 kg

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

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

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0.8 W
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 nodaļā "Pirms pirmās lietošanas reizes".

### 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.

#### **Ēdiena siltuma uzturēšana**

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

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


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


#### **Ventilatora kars. ar mitrumu**

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

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

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

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

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



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

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	26
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	28
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	31
4. VALDYMO SKYDELIS.....	31
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	32
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	33
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	38
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	39
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	40
10. PATARIMAI.....	41
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	43
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	46
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	47
14. APLINKOS APSAUGA.....	48

## 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.

- DĒMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis 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.

## 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.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis 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 neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.

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

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

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

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

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <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 sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.

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

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklinės durelių plokštės nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs. Durelės 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.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

## 2.5 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

## 2.6 Paslauga

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

## 2.7 Išmetimas

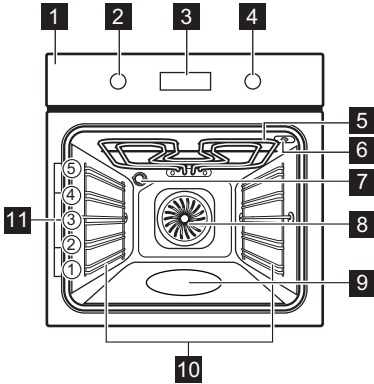
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki 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 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Maisto termometro lizdas
- 7 Lemputė

- 8 Ventilatorius
- 9 Orkaitės vidaus įduba
- 10 Lentynos atrama, išimama
- 11 Vietos lentynoje

### 3.2 Priedai

- **Grotelės**  
Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams.
- **Kepimo skarda**  
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepant ant vielinės lentynėlės.
- **Grilio / skrudinimo skarda**  
Kepiti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**  
Skirta kontroliuoti maisto ruošimą atsižvelgiant į temperatūrą maisto produkto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Kad padėklus ir grotelės būtų lengviau įdėti ir išimti.

## 4. VALDYMO SKYDELIS

### 4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį **0**.

### 4.2 Valdymo skydelio apžvalga



Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.



Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.



Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.

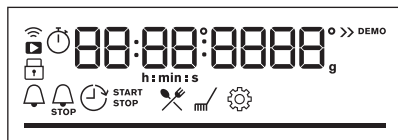


Norėdami pakeisti nustatytą patiekalo kepimo temperatūrą, spauskite: Maisto termometras



Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

## 4.3 Ekranu indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenui: Kepimo vadovas.
	Submenui: Valymas.
	Submenui: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Įjungta ruošimo garuose funkcija.

	Maisto termometras – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	„Wi-Fi“ ryšys – įjungta.
	Nuotolinis valdymas – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Laiko nustatymas

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

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

### 5.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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


1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.

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

### 5.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
  - Mobilaus 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. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlė pasirinkite .

4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / „Wi-Fi“ ryšys. Įjunkite arba išjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. Pakeitimas: Nuostatos.



Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

Dažnis	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Maksimali galia EIRP < 20 dBm (100 mW)

„Wi-Fi“ modulis NIUS-50

## 5.4 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> (katalogas NIUS).

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaitinimo funkcijos



#### Karšto oro srautas

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



#### Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



#### SteamBake

Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškia plutele. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.



#### Šaldytas maistas

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



#### Picos programa

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



#### Apatinis kaitinimas

Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.



#### Drėgnas konvek. kepimas

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



#### Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



#### Terminis keptintuvas

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



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

### 6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.


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

### 6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

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

▶▶ Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palaikykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką. Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Ventilatorius gali įsijungti automatiškai.

### 6.4 Nustatymas: SteamBake - Maisto ruošimas garuose


1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Įpilkite į orkaitės vidaus įdubą 250 ml vandens iš čiaupo. Kai gaminatė maistą ar kai orkaitę įkaitusi nebandykite papildyti vandeniui skirtos įdubos.
3. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją , pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5. Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.
6. Įdėkite maistą į prietaisą.
7. Baigę gaminti, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
8. Kai prietaisas atvėsta, minkšta šluoste pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.




#### ĮSPĖJIMAS!

Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!

### 6.5 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.



1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekране matysite , , .

2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą. Paspauskite OK.

### 6.6 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro konkrečioms patiekalams sukurtos programos. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką ir temperatūrą.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
5. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

#### Submeniu: Kepimo vadovas

##### Paaškinimas



Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą. Žr. skyrių „Priedų naudojimas“.



Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandens.













































Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

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

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	 3; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)	1.5 - 2 kg	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinis)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Į keptamą patiekalą įpilkite 200 ml skysčio.
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant <b>kepimo skardos</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	 2;  200 ml; troškinyms ant <b>kepimo padėklo</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>kepimo skarda</b>
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	   2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	2 - 3 kg	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	  2; <b>gili keptuvė</b> Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; <b>vielinė lentynėlė</b>
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2; <b>kepimo skarda</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P28	Obuolių pyragas	-	  2;  100–150 ml; <b>kepimo skarda</b>
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P30	Obuolių pyragas	-	  2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	3; gili keptuvė
P32	Keksiukai	-	2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
P33	Pyragas su priedais	-	2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P34	Keptos bulvės	1 kg	2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluotas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
P35	Keptos bulvytės	1 kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
P37	Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	3; <b>kepimo skarda</b>
P38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	3; <b>kepimo skarda</b>
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	2; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona	-	2;  100 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora	-	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
P43	Pyragas „Quiche“	-	2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>
P44	Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona	0.8 kg	2;  150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	2;  150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi / <b>ant vielinės lentynėlės</b>

## 6.7 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .  
Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.

4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.
5. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

## Submeniu: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
01 Paros laikas	Pakeisti
02 Ekrano ryškumas	1 - 5
03 Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04 Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05 Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas, 2 – signalas
06 Laikmatis	Ijungti / išjungti

Nustatymai	Reikšmė
07 Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
08 Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
09 „Wi-Fi“ ryšys	Ijungti / išjungti
10 Nuotolinis valdymas	Ijungti / išjungti
11 Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
12 Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
13 Programinės įrangos versija	Tikrinti
14 Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

## 7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


### 7.1 Užraktas


Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išliktų nepakitę.

Jei įjungsite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užrakintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.

Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.



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

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

### 7.2 Automatinis išsijungimas

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

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5

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

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





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

### 7.3 Ventilatorius


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

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikmačio funkcijų aprašymas

 <b>Laikmatis</b>	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.
 <b>Kepimo laikas</b>	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasiibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 <b>Atidėto paleidimo laikas</b>	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 <b>Laikmatis</b>	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.



### 8.2 Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .



Ekране matysite: 0:00 ir .


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

### 8.3 Nuostata: Kepimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite: 0:00 ir .
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite **OK**. Laikmatis iškart pradės atgalinį skaičiavimą.
5. Laikui pasibaigus, paspauskite **OK** ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.



### 8.4 Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite:  ir **START**.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.
4. Paspauskite **OK**.



Ekране matysite: --:--  **STOP**.

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.
6. Paspauskite **OK**.  
Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.
7. Laikui pasibaigus, paspauskite **OK** ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

### 8.5 Nuostata: Laikmatis

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

### 8.6 Nustatymas: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Paros laikas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“; meniu: Nuostatos.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite **OK**.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

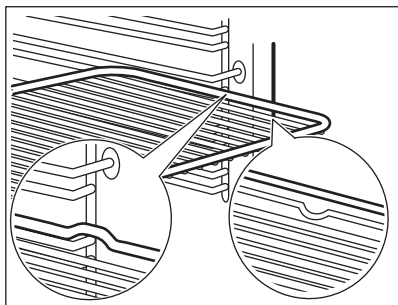
### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Priedų naudojimas

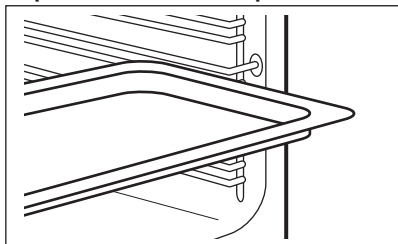
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

#### Grotelės



Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn. Pasiūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.

#### Kepimo skarda / Gili kepimo skarda




Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių. Kepimo skardą įkiškite iki orkaitės galo.

### 9.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25 °C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.

-  – maisto vidaus temperatūra. Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

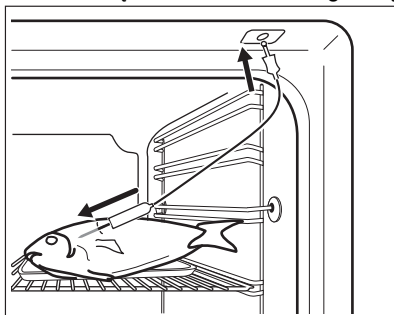
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

#### Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

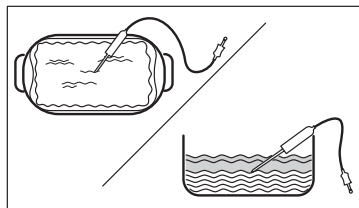
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mėvėkite orkaitei skirtas pirštines.

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



#### Užkepėlės

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



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

Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5. – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepinimo temperatūrą.
6. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
7. Paspauskite OK.
8. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
9. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

## 10. PATARIMAI

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos

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

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

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

**Lentelėse naudojami simboliai:**

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra

	Priedai
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)

### 10.2 Drėgnas konvek. kepinimas – rekomenduojami priedai





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

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

### 10.3 Drėgnas konvek. kepinimas






Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatų.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepinimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30

		°C		
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
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	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis <sup>1)</sup>	Grilis	Grotelės	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. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

- Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

#### Kasdienis naudojimas

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

## Priedai

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

## 11.2 Apatinės įdubos valymas

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučių.



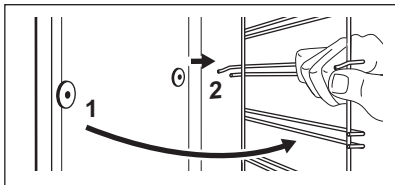
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.

1. Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto arba citrinos rūgšties. Naudokite ne stipresnį nei 6 % rūgštingumo actą be priedų.
2. Palaukite 30 min, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

## 11.3 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

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



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

## 11.4 Katalizinio ventiliatoriaus dangtelis

Ventiliatoriaus dangtis yra padengtas kataliziniu emaliu. Prietaisui veikiant jis sugeria ant sienelių susikaupusius riebalus. Jei norite naudotis šia išvalymo funkcija, reguliariai įkaitinkite tuščią prietaisą.

Dėmės ant katalizinių paviršių ar spalvos pakitimai valymo kokybei poveikio neturi.

Katalizinis emalis nusivalo savaime – šluoste valyti jo nereikia.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės.
3. Orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą valykite tik šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

4. Pasirinkite Meniu / Valymas .

5. Spustelėkite OK tris kartus.

**Trukmė:** 1 val

Valymui pasibaigus išgirsite signalą. Prietaisas išsijungia.

6. Prietaisui atvėsus išvalykite orkaitės dugną drėgna minkšta šluoste.

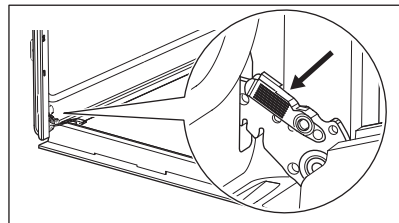
## 11.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

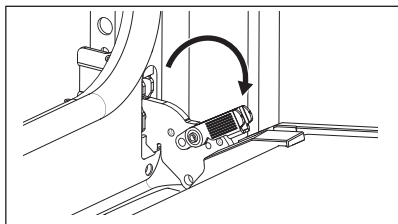
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

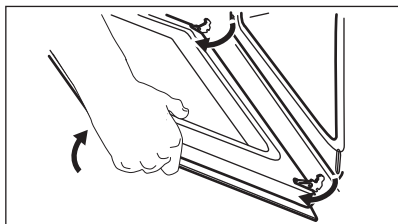
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



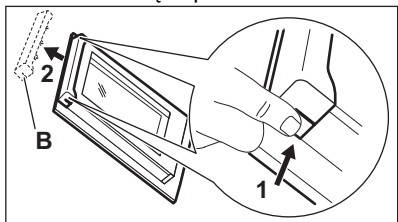
2. Pakelkite ir patraukite sklęstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



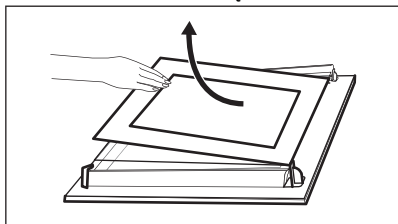
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



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



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

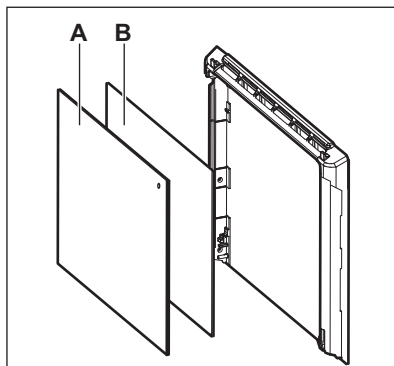


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

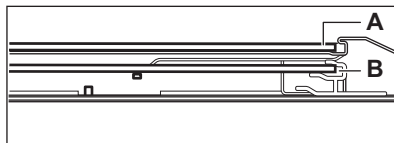
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštes (**A** ir **B**) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



## 11.6 Lemputės keitimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.  
Lemputė gali būti karšta.

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

### DĖMESIO

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

#### Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite:
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Pažeista durų tarpinė.	Nesinaudokite prietaisu. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

### i

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

### 12.2 Naudojimo informacija

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

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

#### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	EOD6F77WV 949499588 EOD6F77WX 949499586 EOD6F77WZ 949499585 LOD6F77WZ 949499587	
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOD6F77WV	31.0 kg
	EOD6F77WX	31.0 kg
	EOD6F77WZ	31.1 kg
	LOD6F77WZ	31.4 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 naudojimą 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 neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

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

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

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

#### **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių**

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

#### **Liekamasis karštis**

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

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likutinio karščio reikšmę.

#### **Patiekalų laikymas šilumoje**

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

#### **Maisto gaminimas išjungus apšvietimą**


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


#### **Drėgnas konvek. kepimas**

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

## **14. APLINKOS APSAUGA**

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

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







