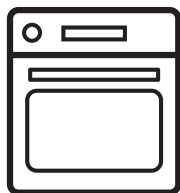




Electrolux



electrolux.com/register



EOE7F31V

EOE7F31X

LOE7F31S

LT Naudojimo instrukcija | **Orkaitė**

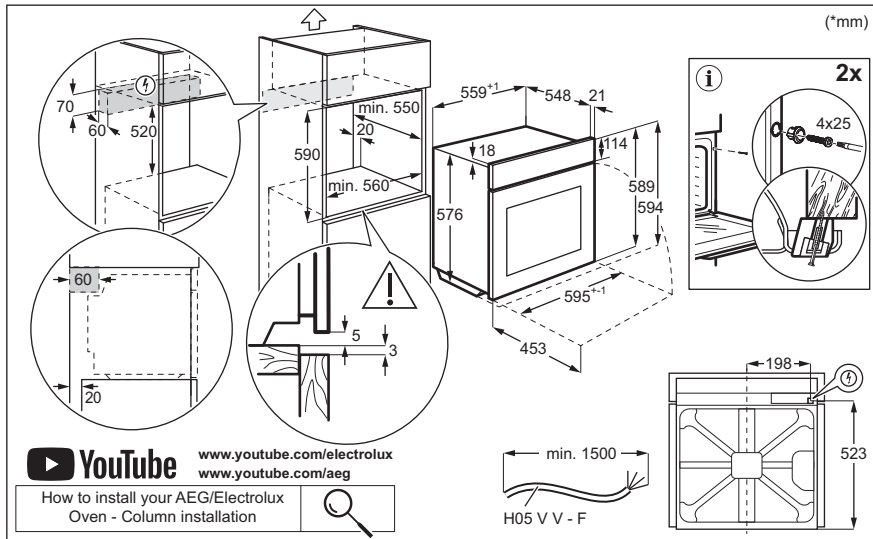
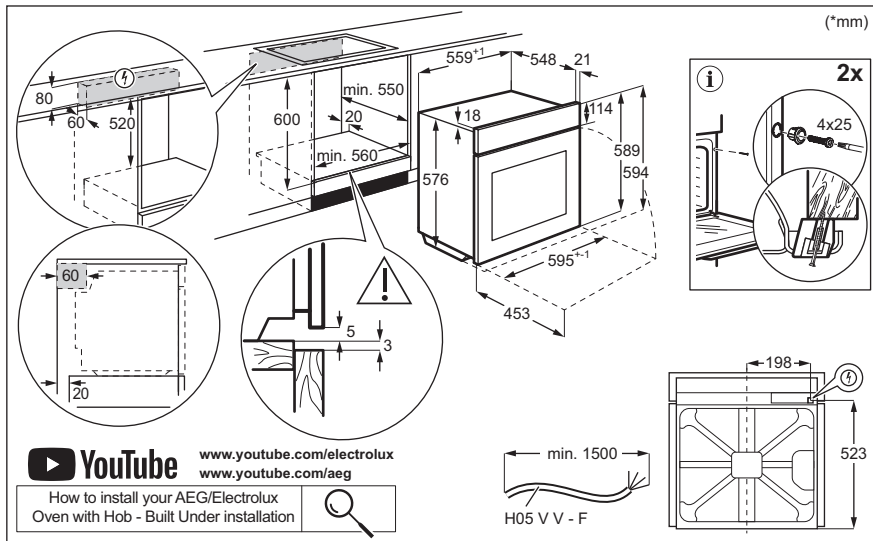
3

UK Інструкція | **Духова шафа**

25



MONTAVIMAS / ВСТАНОВЛЕННЯ



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



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

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	3
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	5
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	7
4. VALDYMO SKYDELIS.....	8
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	9
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	9
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	11
8. AUTOMATINĖS PROGRAMOS.....	13
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	14
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	15
11. PATARIMAI.....	17
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	19
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	22
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	23
15. APLINKOS APSAUGA.....	24

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

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

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų 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. Įsitinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai

turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

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

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

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.

- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždareję 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 laidą kištuką iš elektros lizdo.

- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklinės durelių plokštės nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite 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

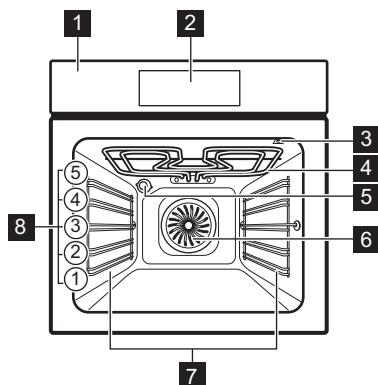
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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 Ekranas
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lemputė
- 6 Ventilatorius
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

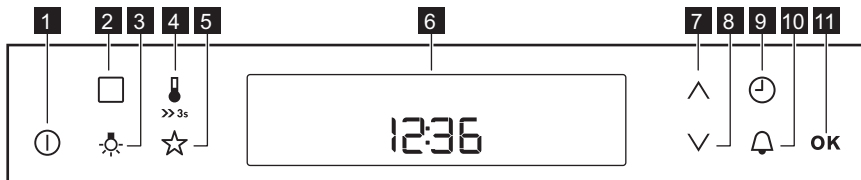
- **Grotelės**
Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams.
- **Kepimo skarda**
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems

- produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepanč ant vielinės lentynėlės.
- **Grilio / skrudinimo skarda**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
 - **Maisto termometras**
Skirta kontroliuoti maisto ruošimą atsižvelgiant į temperatūrą maisto produkto viduje.

- **Teleskopiniai bėgeliai**
Kad padėklus ir groteles būtų lengviau įdėti ir išimti.

4. VALDYMO SKYDELIS

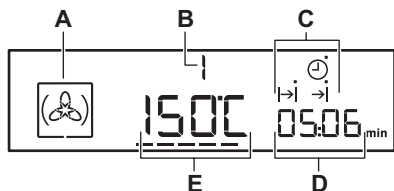
4.1 Valdymo skydelio apžvalga



Prietaisą valdykite jutkliniais mygtukais.

	Jutiklinis laukelis	Funkcija	Aprašymas
1		IJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS	Prietaisui įjungti ir išjungti.
2		Parinktys	Nustato kaitinimo arba automatinę programą.
3		Orkaitės apšvietimas	Orkaitės lemputei įjungti ir išjungti.
4		Temperatūra / Greitas įkaitinimas	Temperatūrai nustatyti arba tikrinti. Taip pat leidžia nustatyti arba patikrinti Maisto termometras temperatūrą. Paspauskite ir palaikykite tris sekundes, kad įjungtumėte ar išjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas.
5		Mano mėgstamiausia programa	Nustato mėgstamiausią programą. Galite tiesiogiai pasiekti mėgstamiausią programą, net kai prietaisas išjungtas.
6	-	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
7		Aukštyn	Menu punktas aukštyn.
8		Žemyn	Menu punktas žemyn.
9		Laikrodis	Laikrodžio funkcijoms nustatyti.
10		Laikmatis	Nustato Laikmatis.
11	OK	Gera	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.

4.2 Ekranas



- A. Kaitinimo funkcijos simbolis
- B. Kaitinimo funkcijos / programos numeris
- C. Laikrodžio funkcijų indikatoriai (žr. lentelę „Laikrodžio funkcijos“)
- D. Laikrodis / likutinės šilumos rodinys
- E. Temperatūros / paros laiko ekranas

Kiti ekrano indikatoriai:

	Automatinė programa Galite pasirinkti automatinę programą.
	Mano mėgstamiausia programa Veikia mėgstamiausia programa.
	Įkaitimo / likutinės šilumos indikatoriai Rodo orkaitės temperatūrą.
	Temperatūra / greitis įkaitinimas Funkcija veikia.
	Temperatūra Galite patikrinti arba pakeisti temperatūrą.
	Kepimo termometras Kepimo termometras yra kepimo termometro lizde.



Laikmatis

Veikia minučių laikmačio funkcija.

kg / g

Veikia automatinė programa ir nurodomas svoris.

h / min

Veikia laikrodžio funkcija.

4.3 Įkaitinimo indikatoriai

Jeigu įjungiate kaitinimo funkciją, rodomas

----. Juostos rodo, kad temperatūra orkaitės viduje kyla arba krenta.

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, juostos ekrane užgesa.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 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. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
5. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
6. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 Konvekcinis kepinimas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Picos programa	Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Lėtas ruošimas	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
...  Drėgnas konvek. kepinimas	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. kepinimas.
 Atšildymas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 Greitas kepinimas grilyje	Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Turbo grilis	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepus ruošti ir skrudinti.

6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepinimas

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 veikėtų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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

6.3 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite orkaitę naudodami ①. Ekrane matysite nustatytą temperatūrą, kaitinimo funkcijos simbolį ir numerį.
 2. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte kaitinimo funkciją.
 3. Paspauskite OK arba orkaitę įsijungs po 5 sekundžių.
- Jei orkaitę įjungsite nepasirinkę kaitinimo funkcijos ar programos, po 20 sekundžių orkaitė automatiškai išsijungs.

6.4 Kaip nustatyti Temperatūra

Paspauskite  arba , jei norite pakeisti temperatūrą. Keitimo žingsnis: 5 °C.

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta signalas, o įkaitinimo indikatorius išsijungia.

6.5 Kaip patikrinti: Temperatūra

Jei funkcija arba programa įjungta, galite patikrinti orkaitės temperatūrą.

1. Paspauskite .
Ekrane matysite orkaitės temperatūrą.
2. Paspauskite OK arba palaukite 5 sekundes ir ekrane pamatysite temperatūros nustatymą.

6.6 Kaip nustatyti Greitas įkaitinimas

Nedėkite maisto į orkaitę, kai veikia greitojo įkaitinimo funkcija.

Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti tik su tam tikromis kaitinimo funkcijomis. Jeigu nustatymų meniu įjungta klaidos signalo funkcija, signalas suveiks, kai greitis įkaitinimas nebus galimas su pasirinkta funkcija. Naudodamiesi nustatymų meniu žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.

Greitis įkaitinimas sutrumpina įkaitinimo laiką.

Norėdami įjungti greitąjį įkaitinimą, palaikykite paspaudę  mygtuką 3 sekundes. Jei įjungsite greitąjį įkaitinimą, ekrane mirksės indikacinės juostelės.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

 Paros laikas	Paros laikui rodyti ar keisti. Paros laiką pakeisti galima tik tada, kai prietaisas yra įjungtas.
 Trukmė	Nustatyti prietaiso veikimo trukmę.
 Pabaigos laikas	Nustatyti prietaiso išsijungimo laiką.
 Atidėtas paleidimas	Derinti Trukmę ir Pabaigos laikas funkciją.
 Laikmatis	Naudokite laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi. Funkciją Laikmatis galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas.
00:00 Laikmatis	Nustatyti atgalinį skaičiavimą, rodantį, kiek laiko veikia prietaisas. Jis įsijungia prietaisui pradėjus kaisti. Laikmatis nėra įjungtas, jeigu nustatyta Trukmė ir Pabaigos laikas. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.

7.2 Kaip nustatyti Paros laikas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros šaltinio palaukite, kol ekrane pamatysite  ir 12:00. Mirksės „12“.

1. Spauskite  arba , kad nustatytumėte valandas.
2. Paspauskite OK.
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte minutes.
4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite naujai nustatytą laiką. Norėdami pakeisti paros laiką, paspauskite  kelis kartus, kol  nepradės mirksėti.

7.3 Kaip nustatyti Trukmė

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite , kol nepradės mirksėti .
3. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte Trukmę minutes.
4. Paspauskite Trukmė arba OK funkcija įsijungs po 5 sekundžių.
5. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte Trukmę valandas.

6. Paspauskite Trukmė arba OK funkcija įsijungs po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas. Ekrane matysite mirksintį  ir laiko nustatymą. Orkaitė išsijungs.
7. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.
8. Išjunkite orkaitę.

7.4 Kaip nustatyti Pabaigos laikas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite , kol nepradės mirksėti .
3. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte Pabaigos laikas ir paspauskite OK. Pirmiausia nustatysite minutes, o tada valandas.

Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas. Ekrane matysite mirksintį  ir laiko nustatymą. Orkaitė išsijungs automatiškai.

4. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.
5. Išjunkite orkaitę.

7.5 Kaip nustatyti Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite  kol  nepradės mirksėti.
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte Trukmė minutes.
4. Paspauskite OK.
5. Spauskite  arba Trukmė, kad nustatytumėte  valandas.
6. Paspauskite OK.

Ekrane mirksės .

7. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte Pabaigos laikas ir

paspauskite OK. Pirmiausia nustatysite minutes, o tada valandas.

Orkaitė įsijungs automatiškai, veiks ir išsijungs nustatytu laiku (Trukmė ir Pabaigos laikas). Ciklo pabaigoje įsijungs ir 2 minutes veiks garso signalas. Ekrane matysite

mirksintį  ir laiko nustatymą. Orkaitė išsijungs automatiškai.

8. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.
9. Išjunkite orkaitę.



Jei Atidėtas paleidimas funkcija įjungta, ekrane matysite kaitinimo funkcijos simbolį,  su tašku ir . Taškas laikrodžio / temperatūros ekrane nurodys įjungtą funkciją.

7.6 Kaip nustatyti Laikmatis

1. Paspauskite .
- Ekrane matysite mirksinčius  ir „00“.
2. Jei norite pakeisti parinktį, paspauskite . Pirmiausia nustatykite sekundes, po to minutes, o tada valandas.
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte Laikmatis ir .

4. Paspauskite Laikmatis arba OK funkcija įsijungs po 5 sekundžių.

Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas, o ekrane mirksės „00:00“ ir .

5. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.

7.7 Kaip nustatyti Laikmatis

1. Norėdami atkurti Laikmatis kelis kartus paspauskite  ir .
2. Kai ekrane pasirodys užrašas „00:00“, Laikmatis prasidės laiko atskaita.

8. AUTOMATINĖS PROGRAMOS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

8.1 Automatinių programų sąrašas.

Programa	
1	JAUTIENOS KEPSNYS
2	KIAULIENOS KEPSNYS
3	VIŠČIUKAS, VISAS
4	PICA
5	KEKSIUKAI
6	KIŠAS
7	BALTA DUONA
8	BULVIŲ PLOKŠTAINIS
9	LAZANIJA

8.2 Kaip naudotis automatinėmis programomis.

1. Įjunkite prietaisą.
 2. Palieskite .
- Ekrane matysite automatinės programos numerį (1 – 9).
3. Norėdami pasirinkti automatinę programą palieskite $\wedge$ arba $\vee$.
 4. Palieskite OK arba palaukite ir po penkių sekundžių prietaisas įsijungs automatiškai.
 5. Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės $\rightarrow$ simbolis.
 6. Paspauskite jutiklinį skydelį, kad išjungtumėte signalą.
 7. Išjunkite prietaisą.

8.3 Kaip naudotis automatinėmis programomis, nurodant produktų svorį

Jei nurodysite ruošiamos mėsos svorį, prietaisas apskaičiuos ruošimo laiką.

1. Įjunkite prietaisą.
 2. Palieskite .
 3. Palieskite $\wedge$ arba $\vee$, kad nustatytumėte svorio programą. Ekrane matysite maisto ruošimo laiką, trūkms simbolį $\rightarrow$, numatytą svorio reikšmę ir matavimo vienetus (kg, g).
 4. Paspauskite OK arba palaukite penkias sekundes ir nustatymai bus išsaugoti automatiškai.
- Prietaisas įsijungs.
5. Numatytą svorio reikšmę galėsite pakeisti naudodami $\wedge$ arba $\vee$. Palieskite OK.
 6. Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės $\rightarrow$.
 7. Paspauskite jutiklinį skydelį, kad išjungtumėte signalą.
 8. Išjunkite prietaisą.

8.4 Kaip nustatyti automatines programas naudojant Maisto termometras

Maisto vidaus temperatūra programose, kuriose numatomas maisto termometro naudojimas, yra nustatyta. Programa pasibaigia pasiekus nustatytą maisto vidaus temperatūrą.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Palieskite .
3. Prijunkite maisto termometrą. Žr. skyrių „Maisto termometras“.
4. Palieskite $\wedge$ arba $\vee$, kad pasirinktumėte maisto ruošimo, naudojant maisto termometrą, programą.

Ekrane matysite maisto ruošimo laiką, $\rightarrow$ ir .

5. Paspauskite **OK** arba palaukite penkias sekundes ir nustatymai bus išsaugoti automatiškai.

Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės **→**.

6. Norėdami išjungti signalą palieskite jutiklinį skydelį arba atidarykite dureles.
7. Išjunkite prietaisą.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

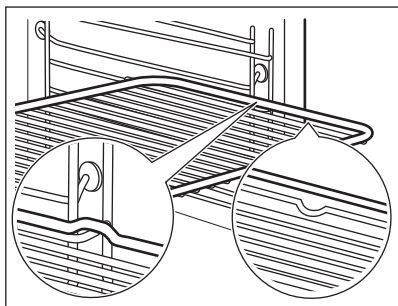
⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų naudojimas

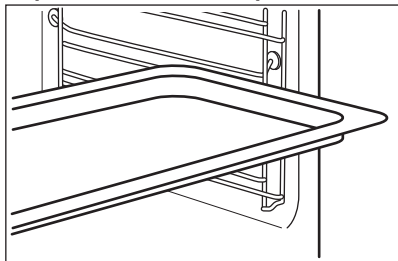
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Grotelės



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

Galima nustatyti dvi temperatūras: orkaitės temperatūrą ir temperatūrą patiekalo viduje.

Maisto termometras matuoja mėsos vidaus temperatūrą. Kai maistas pasiekia nustatytą temperatūrą, prietaisas išsijungia.

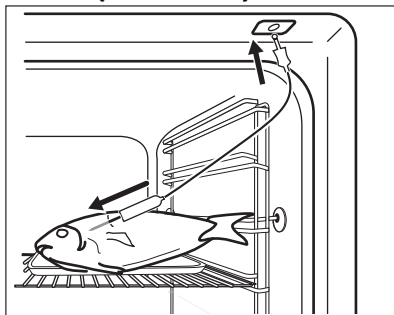
⚠ **DĖMESIO**

Naudokite tik pateiktąjį maisto termometrą arba tinkamas keičiamąsias dalis.



Pasirūpinkite, kad ruošiant maistą termometras liktų įkištas į patiekalą ir būtų prijungtas prie lizdo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Maisto termometro (su žyma ant rankenėlės) galą įkiškite į mėsos vidurį.
3. Įkiškite maisto termometro kištuką į lizdą, esantį orkaitės viršuje.



Ekrane matysite mirksintį ir numatytąją kepimo temperatūrą. 60 °C temperatūra pirmajam ciklui ir paskutinė nustatytoji vertė būsimiems ciklams.



Dėdami kepimo termometrą į lizdą, jūs atšaukiate laikrodžio funkcijų nuostatas.

4. Norėdami pasirinkti temperatūrą, palieskite arba .
5. Palieskite OK arba palaukite 5 sekundes ir nustatymai išsisaugos automatiškai.



Mėsos temperatūrą galima nustatyti tik kai blykčioja . Jeigu prieš nustatydami kepimo temperatūrą ekrane matote nemirksintį , palieskite , ir arba , kad nustatytumėte naują vertę.

6. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
Ekrane matysite pasirinktą temperatūrą ir kaitinimo simbolį ---.
Kol prietaisas skaičiuos apytikslę trukmę, ekrane rodomas skaitiklio laikas. Po pirmojo skaičiavimo ekrane matysite apytikslę kepimo trukmę.
Maisto gaminimo metu prietaisas ir toliau skaičiuos kepimo trukmę. Ekrane rodoma reikšmė periodiškai atsinaujins.



Jei gaminatė naudodami maisto termometrą, galite pakeisti ekrane rodomą temperatūrą. Įkišę maisto termometro kištuką į lizdą ir pasirinkę orkaitės funkciją bei temperatūrą, ekrane matysite esamą patiekalo temperatūrą.

Kelis kartus palieskite , kad pamatytumėte tris kitus temperatūros nustatymus:

- nustatyta jutiklio temperatūra;
- orkaitės temperatūra;
- esama temperatūra patiekalo viduje.

Pasiekus nustatytą patiekalo temperatūrą, 2 minutes veiks garso signalas ir mirksės kepimo temperatūros vertė bei . Prietaisas išsijungia.

7. Palieskite jutiklio sritį, kad išjungtumėte garsinį signalą.
8. Ištraukite maisto termometrą iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.



ISPĖJIMAS!

Maisto temperatūros jutiklį traukite atsargiai. Jis bus įkaitęs. Atsargiai, galite nusideginti.

10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Funkcijos „Mano mėgstamiausi“ naudojimas

Naudokite šią funkciją, norėdami įrašyti savo mėgstamiausias orkaitės funkcijas arba programos temperatūros ir laiko nuostatas.

1. Nustatykite temperatūrą ir laiką orkaitės funkcijai arba programai.
 2. Palieskite ir palaikykite ilgiau nei tris sekundes. Pasigirsta garso signalai.
 3. Išjunkite prietaisą.
- **Norėdami įjungti šią funkciją**, palieskite . Prietaisas įjungia jūsų mėgstamiausią programą.



Kai veikia funkcija, galite keisti laiką ir temperatūrą.

- **Norėdami išjungti šią funkciją**, palieskite . Prietaisas išjungia jūsų mėgstamiausią programą.

10.2 Užrakto nuo vaikų naudojimas

Užraktas nuo vaikų apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės naudojimo.

1. Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę , kad išjungtumėte orkaitę.
 2. Vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaudę ir .
- Suveiks garsinis signalas.
Ekrane matysite **SAFE**.
Norėdami išjungti vaikų saugos užrakto funkciją, pakartokite 2 veiksmą.

10.3 Mygtukų užrakto naudojimas

Funkciją galite įjungti tik tada, kai orkaitė veikia.

Funkcija „Mygtukų užraktas“ apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.

1. Norėdami įjungti funkciją, įjunkite orkaitę.
2. Įjunkite orkaitės funkciją arba nuostatą.
3. Kartu palieskite ir palaikykite  ir  2 sekundes.

Pasigirsta garso signalas.

Ekrane rodoma spyna.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, pakartokite 3 veiksmą.



Veikiant funkcijai „Mygtukų užraktas“, orkaitę galima išjungti. Kai išjungiate orkaitę, išsijungia ir mygtukų užrakto funkcija.

10.4 Nuostatų meniu naudojimas

Nuostatų meniu galite įjungti ar išjungti funkcijas pagrindiniame meniu. Ekrane rodoma SET ir nuostatos numeris.

	Aprašymas	Nustatyti vertė
1	Liekamojo karščio indikatorius	ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
2	Mygtuko tonas ¹⁾	SPUSTELĖ-KITE / SIGNALAS / IŠJUNGTI
3	Klaidos signalas	ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
4	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
5	Aptarnavimo meniu	-
6	Atkurti nuostatas	TAIP / NE

¹⁾ Negalima išjungti ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jutiklinio skydelio garso signalo.

1. Nuspauskite  ir palaikykite maždaug 3 sekundes.

Ekrane rodoma SET1 ir blykčioja „1“.

2. Spauskite  arba , kad nustatytumėte nuostatą.

3. Paspauskite OK.

4. Paspauskite  arba , kad pakeistumėte nuostatos vertę.

5. Paspauskite OK.

Norėdami išeiti iš nuostatų meniu,

paspauskite  arba paspauskite ir palaikykite .

10.5 Automatinis išsijungimas

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

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Apšvietimas, Maisto termometras, Trukmė, Atidėtas paleidimas, Pabaigos laikas, Lėtas ruošimas.

10.6 Ekrano šviesumas

Yra du ekrano šviesumo režimai:

- naktinis šviesumas: kai prietaisas yra išjungtas, ekrano šviesumas būna mažesnis nuo 22.00 iki 6.00 val.;
- dieninis šviesumas:
 - kai prietaisas įjungtas;
 - jeigu paliesite bet kurį jutiklio lauką, kai veikia naktinio šviesumo funkcija (išskyrus ĮJUNGTA / IŠJUNGTA), ekranas persijungia į dieninio šviesumo režimą paskesnėms 10 sekundžių;
 - jei prietaisas yra išjungtas ir nustatėte laikmatį. Kai funkcija „Laikmatis“ baigia veikti, ekranas grįžta prie naktinio šviesumo.

10.7 Ventilatorius

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

10.8 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjęs temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

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

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

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

Lentelėse naudojami simboliai:



Maisto tipas



Kaitinimo funkcija



Temperatūra



Priedai



Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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

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

11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15

		°C		
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

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienėtų padėklė	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienėtų padėklė	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienėtų padėklė	Konvekcinis kepimas	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	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis ¹⁾	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 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 nusauskite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

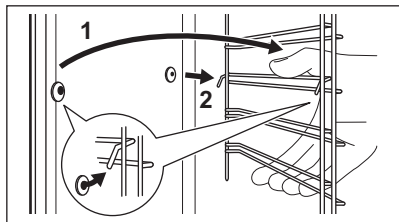
Priedai

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

12.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

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



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

12.3 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.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
 2. Išimkite visus priedus.
 3. Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.
 4. Nustatykite funkciją: .
 5. Nustatykite šią temperatūrą: 250 °C.
- Trukmė:** 1 val
6. Prietaisui atvėsus išvalykite orkaitės vidų drėgna minkšta šluoste.

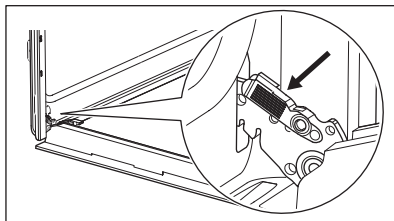
12.4 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

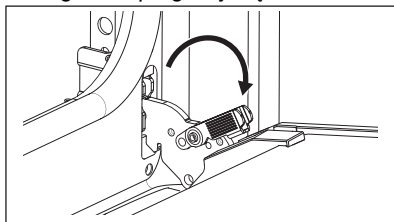
⚠ DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

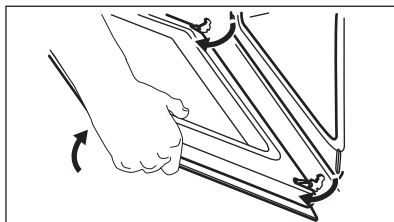
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



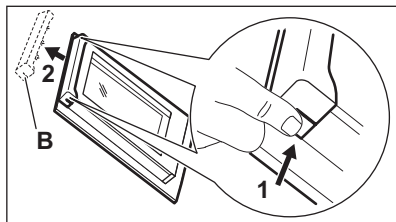
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



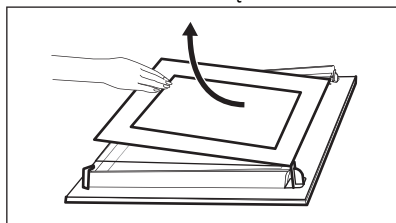
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabiliaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaivintų tarpinę.



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

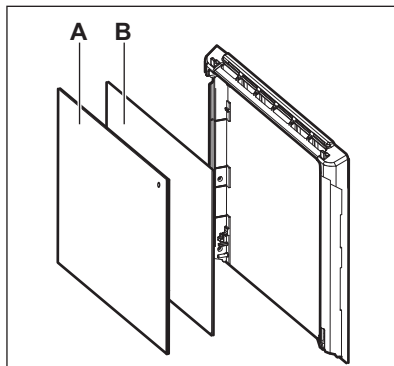


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

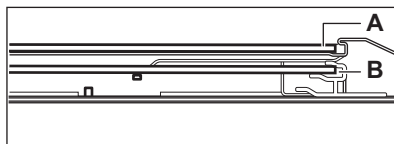
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

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

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



12.5 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.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Suaktyvintas automatinis išjungimas.	Žr. skyrių „Automatinis išjungimas“.
Orkaitė nekaista.	Ijungtas apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“.
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Kai prietaisas yra išjungtas, ekrane nerodomas laikas.	Ekranas yra išjungtas.	Vienu metu pakartotinai spauskite  ir  , kad vėl įjungtumėte ekraną.
Maisto termometras neveikia.	Netinkamai įkištas maisto termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite maisto termometro kištuką į lizdą.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Ekране rodoma „C2“.	Norėjote paleisti atšildymo funkciją, bet neištraukėte maisto termometro kištuko iš lizdo.	Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo.
Ekране rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Įvyko elektros gedimas.	- Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite. - Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekrane rodoma "Demo".	Įjungtas demonstracinis režimas.	Žr. skyrelį „Nustatymų meniu naudojimas“ skyriuje „Papildomos funkcijos“.

13.2 Naudojimo informacija

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

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.):

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	EOE7F31V 949497316 EOE7F31X 949497315 LOE7F31S 949497317	
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOE7F31V	30.8 kg
	EOE7F31X	30.8 kg
	LOE7F31S	30.8 kg

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

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

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

14.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dūrelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso dūrelių. Dūrelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

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

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

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

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

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likutinio karščio reikšmę.

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

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

Ekrano išjungimas

Ekranas galite išjungti. Vienu metu paspauskite ir palaikykite  ir . Jei norite įjungti, pakartokite šį veiksmą.

15. APLINKOS APSAUGA

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

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

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	25
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	27
3. ОПИС ВИРОБУ.....	30
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	31
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	32
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	33
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	34
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	36
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	37
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	39
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	41
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	43
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	46
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	47
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	49

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного

користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий.

Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.

- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.

- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте

меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

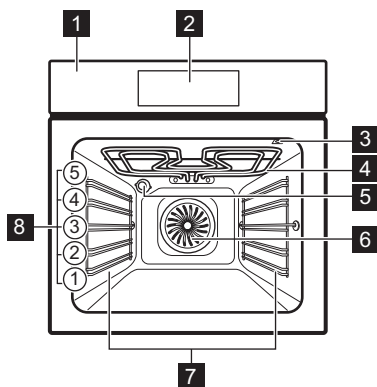
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Гніздо термошупа
- 4** Нагрівальний елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилятор

- 7** Опорна рейка, знімна
- 8** Рівні полиць

3.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.
- **Деко для випічки**
Для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на решітці.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термошуп**
Для контролю готування на основі температури всередині страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полегшення вставлення та дістання дек та комбінованої решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

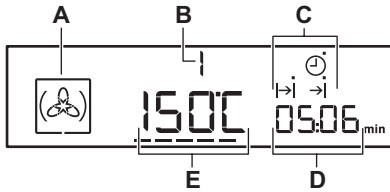
4.1 Огляд панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис
1		Увімк. / Вимк. Вмикання і вимикання приладу.
2		Опції Налаштування функції нагрівання або автоматичної програми.
3		Освітлення духовки Увімкнення і вимкнення лампи духової шафи.
4		Температура / Швидкий нагрів Встановлення або перевірка температури. Також налаштування або перевірка температури Термощуп. Натисніть і утримуйте протягом трьох секунд для ввімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.
5		Обрані налаштування Зберігання вашої улюбленої програми. За допомогою цієї кнопки забезпечується безпосередній доступ до улюбленої програми, навіть коли прилад вимкнено.
6	-	Дисплей Показує поточні налаштування приладу.
7		Вгору Переміщення вгору у меню.
8		Вниз Переміщення вниз у меню.
9		Годинник Налаштування функцій годинника.
10		Таймер Налаштування функції Таймер.
11	OK	OK Підтвердження вибору або налаштування.

4.2 Дисплей



- A. Символ функції нагріву
- B. Номер функції / програми нагрівання
- C. Індикатори функцій годинника (див. таблицю «Функції годинника»)
- D. Дисплей годинника / залишкового тепла
- E. Дисплей з відображенням температури/часу доби

Інші індикатори дисплея:

	Автоматична програма Можна вибрати автоматичну програму.
	Обрані налаштування Виконується обрана програма.
	Індикатор розігрівання / залишкового тепла Показує рівень температури духової шафи.
	Температура / швидкий нагрів Функція працює.
	Температура Температуру можна проглядати або змінювати.
	Датчик внутрішньої температури Термощуп розташований у гнізді термошупа.



Таймер

Виконується функція таймера.

kg / g

Виконується автоматична програма із заданою вагою.

h / min

Виконується функція годинника.

4.3 Індикатор нагріву

Якщо увімкнено функцію нагрівання, з'являється ----. Смужки показують збільшення чи зменшення температури в духовій шафі.

Коли духовка досягає встановленої температури, смужки зникають з дисплея.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.

2. Встановіть функцію Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
5. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
6. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву

Функція ду-ховки	Додаток
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Функція «Піца»	Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Прімітки до: Волога конвекція.

Функція ду-ховки

Додаток

 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Підтримання теплим	Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Великий гриль	Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янування.

6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо

енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть духову шафу з ①.

На дисплеї відображається встановлена температура, символ і номер функції нагріву.

2. Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для встановлення функції нагріву.
3. Натисніть OK. В іншому разі духова шафа увімкнеться автоматично через 5 секунд.

Якщо ви увімкнули духову шафу і не встановили жодної функції чи програми нагрівання, духова шафа автоматично вимкнеться через 20 секунд.

6.4 Налаштування: Температура

Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для зміни температури з кроком: 5 °C.

Коли духова шафа досягає встановленої температури, лунає звуковий сигнал, а індикатор нагріву зникає.

6.5 Перевірка: Температура

Ви можете перевірити поточну температуру в духовій шафі під час виконання функції чи програми.

1. Натисніть $\uparrow$.

На дисплеї відображається температура у духовій шафі.

2. Натисніть OK або дисплей знову автоматично покаже встановлену температуру через 5 секунд.

6.6 Налаштування: Швидкий нагрів

Не кладіть продукти до духової шафи під час виконання функції швидкого нагріву.

Швидкий нагрів працює лише з деякими функціями нагрівання. Якщо в меню налаштувань встановлено звуковий сигнал помилки, то у випадку недоступності швидкого нагріву для встановленої функції лунає звуковий сигнал. Див. пункт «Використання меню налаштувань» у розділі «Додаткові функції».

Функція швидкого нагріву дає змогу скорити час нагрівання.

Щоб увімкнути швидкий нагрів, натисніть і утримуйте $\uparrow$ понад 3 секунди.

Якщо увімкнено швидкий нагрів, на дисплеї мигтять відповідні смужки.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника

 Час доби	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли прилад увімкнений.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу.
 Таймер закінчення	Встановлення, коли прилад вимкнеться.

 Затримка часу	Поєднання функцій Тривалість і Таймер закінчення.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу пристрою. Функцію Таймер можна налаштовувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.

00:00 Таймер прямого відліку часу	Встановлення прямого відліку часу, який вказує на тривалість роботи приладу. Він негайно вмикається, коли прилад починає нагріватися. Функція Таймер прямого відліку часу не вмикається, якщо встановлені функції Тривалість і Таймер закінчення. Ця функція не впливає на роботу пристрою.
--	---

7.2 Налаштування: Час доби

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться **h 12:00**. "Блимає 12.

1. Натискайте $\wedge$ або $\vee$, щоб встановити години.
2. Натисніть **OK**.
3. Натискайте $\wedge$ або $\vee$, щоб встановити хвилини.
4. Натисніть **OK**.

На дисплеї відображається новий час.

Що змінити час доби, натисніть $\odot$ кілька разів, доки не почне блимати $\odot$.

7.3 Налаштування: Тривалість

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте $\odot$, доки $\rightarrow|$ не почне блимати.
3. Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.
4. Натисніть **OK**. В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.
5. Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для встановлення кількості годин для функції Тривалість.
6. Натисніть **OK**. В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає $\rightarrow|$ і налаштування часу. Духова шафа вимикається.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

8. Вимкніть духову шафу.

7.4 Налаштування: Таймер закінчення

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натисніть $\odot$, доки $\rightarrow|$ не почне блимати.
3. Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для встановлення функції Таймер закінчення, а потім натисніть **OK**. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає $\rightarrow|$ і налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

4. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
5. Вимкніть духову шафу.

7.5 Налаштування: Затримка часу

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натисніть $\odot$, доки $\rightarrow|$ не почне блимати.
3. Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.
4. Натисніть **OK**.
5. Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для встановлення кількості годин для функції Тривалість.
6. Натисніть **OK**.

На дисплеї блимає $\rightarrow|$.

7. Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для встановлення функції Таймер закінчення, а потім натисніть **OK**. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

Духова шафа автоматично увімкнеться пізніше, працюватиме впродовж встановленої функції Тривалість та вимкнеться у встановлений час Таймер закінчення. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає $\rightarrow|$ і

налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

8. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
9. Вимкніть духову шафу.



При активації функції Затримка часу на дисплеї відображається символ функції нагрівання, з крапкою і . Крапка показує, що увімкнена функція годинника і дисплей «Годинник/залишкове тепло».

7.6 Налаштування: Таймер

1. Натисніть .

На дисплеї блимає і «00».

2. Натискайте для переключення між функціями. Спершу встановлюйте секунди, а потім хвилини та години.

3. Натисніть або для встановлення Таймер і для підтвердження.

4. Натисніть OK. В іншому разі функція Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал і на дисплеї мигтить 00:00 та .

5. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

7.7 Налаштування: Таймер прямого відліку часу

1. Для скидання Таймер прямого відліку часу натискайте: і .
2. Коли на дисплеї відобразиться «0:00» Таймер прямого відліку часу почне відлік спочатку.

8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

8.1 Перелік автоматичних програм.

Програма	
1	РОСТБІФ
2	ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА
3	КУРКА, ЦІЛА
4	ПІЦА
5	КЕКС
6	КІШ-ЛОРЕН
7	БІЛИЙ ХЛІБ
8	КАРТОПЛЯ В ПАНІРОВЦІ

Програма

9 ЛАЗАНЬЯ

8.2 Спосіб використання: автоматичні програми

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
- На дисплеї відображається номер автоматичної програми (1 – 9).
3. Торкніться або , щоб обрати автоматичну програму.
4. Торкніться OK або зачекайте п'ять секунд, доки прилад автоматично не почне працювати.
5. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. Заблимає символ .
6. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
7. Вимкніть прилад.

8.3 Спосіб використання: автоматичні програми із введенням значення ваги

Якщо ввести вагу м'яса, прилад розрахує тривалість смаження.

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
3. Торкніться  або , щоб установити програму із введенням значення маси.

На дисплеї відображається така інформація: час готування, символ тривалості , вага за промовчанням, одиниця виміру (кг, г).

4. Торкніться **OK**. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд.

Прилад вмикається.

5. Можна змінити встановлене за промовчанням значення ваги за допомогою кнопки  або .
Торкніться **OK**.
6. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає .
7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

8. Вимкніть прилад.

8.4 Налаштування: автоматичні програми з Термощуп

Внутрішня температура встановлена за замовчуванням і зафіксована в програмах із термощупом. Програма закінчується, коли прилад досягає встановленої внутрішньої температури.

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
3. Встановіть термощуп. Див. розділ «Термощуп».
4. Торкніться  або , щоб встановити програму з термощупом.

На дисплеї відображається час готування,  і .

5. Торкніться **OK**. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає .
6. Торкніться сенсорної кнопки або відкрийте дверцятка, щоб вимкнути звуковий сигнал.
7. Вимкніть прилад.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



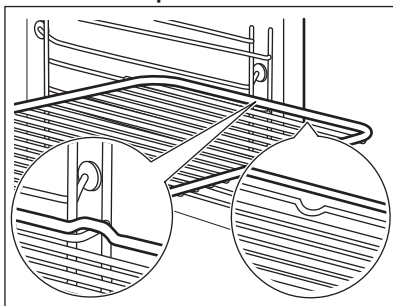
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

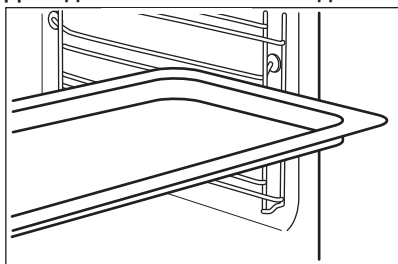
Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу. Переконайтеся, що полицка торкається задньої частини духової шафи.

Деко для випічки / Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок. Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої частини духової шафи.

9.2 Датчик внутрішньої температури

Необхідно встановити дві температури: температуру духової шафи та температуру всередині продукту.

Термощуп вимірює температуру всередині м'яса. Коли м'ясо досягає встановленого значення температури, прилад вимикається.

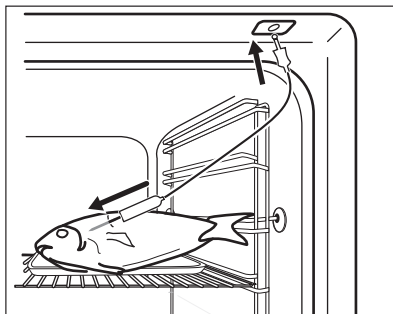
⚠ УВАГА

Використовуйте тільки термощуп, що постачається з приладом, або належні запасні частини.



Під час готування термощуп має залишатися в м'ясі та гнізді.

1. Вимкніть прилад.
2. Встроміть кінчик термощупа (з  на ручці) у центр м'яса.
3. Вставте штекер термощупа у гніздо у верхній частині камери.



На дисплеї блимає  і температуру всередині продукту встановлено за промовчанням. Температура становить 60 °C для першої операції та останнє встановлене значення для кожної наступної операції.



Установлюючи термощуп у гніздо, ви скасовуєте налаштування функції годинника.

4. Торкніться  або , щоб установити температуру всередині продукту.
5. Торкніться **OK** або налаштування буде збережено автоматично через 5 секунд.



Температуру всередині продукту можна встановити лише тоді, коли блимає . Якщо на дисплеї відображається , але не блимає до встановлення температури всередині продукту, торкніться  та  або , щоб встановити нове значення.

6. Установіть функцію та температуру духової шафи:

На дисплеї відображається поточна температура всередині продукту та символ розігрівання .

Поки прилад розраховує приблизну тривалість, на дисплеї відображається час прямого відліку. Після першого розрахунку на дисплеї відображається приблизна тривалість часу готування.

Прилад продовжує розраховувати тривалість під час готування. Дисплей періодично оновлюється, відображаючи нове значення тривалості.



Під час готування з термощупом можна змінити температуру, яка відображається на дисплеї. Після вставлення термощупа у гніздо та встановлення функції духової шафи та температури, на дисплеї відображається поточна температура всередині продукту.

Торкніться «», кілька разів, щоб переглянути три інші значення температури:

- установлена температура всередині продукту;
- поточна температура духової шафи;
- поточна температура всередині продукту.

Коли рівень температури страви досягне заданого значення температури всередині продукту, протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигтатиме значення температури всередині продукту та . Прилад вимкнеться.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути звуковий сигнал.
8. Дістаньте термощуп із гнізда й витягніть м'ясо з приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, виймаючи термощуп. Він гарячий. Існує ризик отримання опіків.

10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Функція «Обрані налаштування»

Використовуйте цю функцію для збереження своїх улюблених налаштувань температури та часу для функції або програми духової шафи.

1. Встановіть температуру і час для функції або програми духової шафи.
 2. Торкніться й утримуйте більше 3 секунд кнопку ☆. Пролунає звуковий сигнал.
 3. Вимкніть прилад.
- **Щоб увімкнути цю функцію,** торкніться ☆. Прилад активує ваші обрані налаштування.



Під час виконання функції можна змінювати час та температуру.

- **Щоб вимкнути цю функцію,** торкніться ①. Прилад активує ваші обрані налаштування.

10.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Функція захисту від доступу дітей запобігає випадковому увімкненню духової шафи.

1. Для вимкнення духової шафи натисніть та утримуйте ① протягом 3 секунд.
2. Одночасно натисніть та утримуйте ② та √ протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал.

На дисплеї відображається **SAFE**.

Для вимикання функції захисту від доступу дітей повторно виконайте крок 2.

10.3 Користування контрольним замком

Цю функцію можна увімкнути тільки коли духову шафу працює.

Контрольний замок запобігає випадковій зміні роботи духової шафи.

1. Щоб увімкнути цю функцію, увімкніть духову шафу.

2. Увімкніть функцію або налаштування духової шафи.

3. Торкніться та утримуйте  та  одночасно протягом 2 секунд.

Пролунає звуковий сигнал.

На дисплеї з'явиться замок.

Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 3.



При увімкненій функції «Контрольний замок» духову шафу можна вимикати. При вимкненні духової шафи контрольний замок вимикається.

10.4 Використання меню налаштувань

Меню настройки дозволяє вмикати або вимикати функції в головному меню. На дисплеї відображається SET і номер налаштування.

	Опис	Значення для встановлення
1	Індикатор залишкового тепла	Увімк. / Вимк.
2	Сигнал кнопок управл ¹⁾	КЛАЦАННЯ / ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ / ВИМК.
3	Сигнал помилки	Увімк. / Вимк.
4	Демонстраційний режим	Код активації: 2468
5	Меню «Сервіс»	-
6	Відновити налаштування	ТАК/НІ

1) Неможливо вимкнути сигнал сенсорної кнопки «УВИМК./ВИМК.».

1. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд.

На дисплеї відображається SET1 і блимає «1».

2. Натисніть  або , щоб установити налаштування.

3. Натисніть **OK**.

4. Натискайте  або , щоб змінити значення налаштування.

5. Натисніть **OK**.

Щоб вийти з меню налаштувань, натисніть  або натисніть і утримуйте .

10.5 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

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

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Тривалість, Затримка часу, Таймер закінчення, Повільне готування.

10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість: коли прилад вимкнено, яскравість дисплея є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
 - Коли прилад увімкнено.
 - При торканні будь-якої сенсорної кнопки при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей переходить назад в режим денної яскравості на наступні 10 с.
 - якщо прилад вимкнено і ви встановили таймер. При закінченні функції таймера, дисплей переходить назад у режим нічної яскравості.

10.7 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10.8 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть

спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовка шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятись від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Акcesуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

11.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

11.3 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Очистіть і перевірте ущільнювач

дверцят навколо рами камери духової шафи.

- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

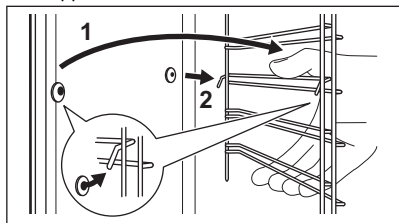
Акcesуари

- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

- Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
- Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



- Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

12.3 Каталітичний кожух вентилятора

Кожух вентилятора покритий каталітичною емаллю. Вона поглинає жир, що збирається на стінках у процесі роботи виробу. Для покращення результатів самоочищення регулярно нагрівайте порожній прилад.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

- Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
 - Вийміть усі акcesуари.
 - Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.
 - Установіть функцію: .
 - Установіть температуру: 250°C.
- Тривалість:** 1 год
- Коли прилад охолоне, очистіть духову шафу зсередини вологою м'якою ганчіркою.

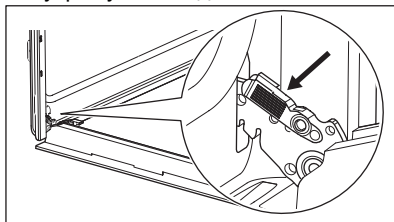
12.4 Зняття та встановлення дверцят

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

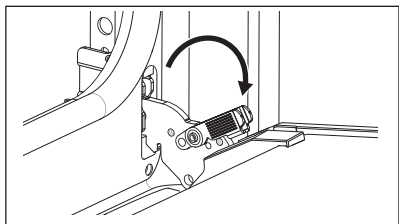
⚠ УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

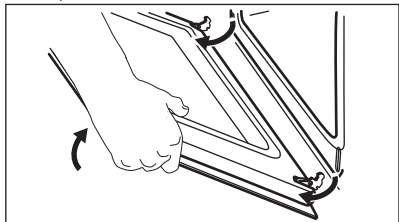
- Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



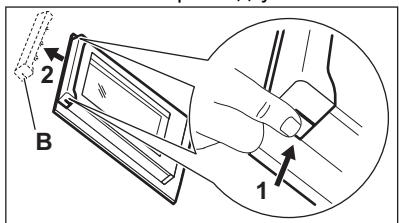
- Підніміть і потягніть засувки до клацання.



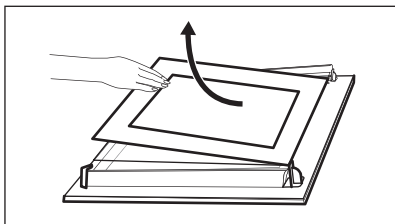
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **В** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.

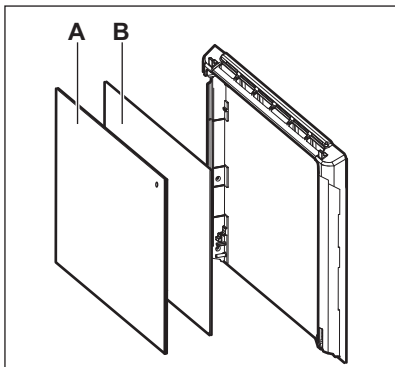


8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

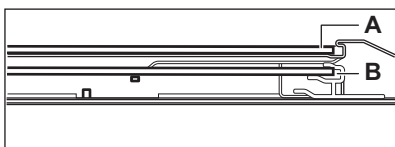
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки. Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (**A** та **B**) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, щоб полегшити розбирання та збирання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



12.5 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.



УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено обов'язкові налаштування.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї вимкненого приладу не відображається час.	Дисплей деактивовано.	Одночасно торкніться  і  , щоб активувати дисплей.
Термошуп не працює.	Штекер термошупа неправильно встановлений у гнізді.	Вставте штекер термошупа якнайдалі в гніздо.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
На дисплеї з'являється «C2».	Ви бажаєте почати процес розморожування, але не витягли з гнізда штекер термошупа.	Вийміть штекер термошупа з гнізда.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електроструму.	- Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. - Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. пункт «Використання меню настройки» у розділі «Додаткові функції».

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу.

Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника

Electrolux

Ідентифікатор моделі	EOE7F31V 949497316 EOE7F31X 949497315 LOE7F31S 949497317	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A+	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духові шафа	
Маса	EOE7F31V	30.8 кг
	EOE7F31X	30.8 кг
	LOE7F31S	30.8 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

14.2 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

14.3 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло.

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

Вимкнення дисплея

Ви можете вимкнути дисплей. Натисніть і утримуйте  та  одночасно. Для увімкнення дисплея повторіть цей крок.

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





