



---

LV Cepeškrāsns  
LT Orkaitė

---

Lietošanas instrukcija 2  
Naudojimo instrukcija 33

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	6
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
5. VADĪBAS PANELIS.....	8
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	9
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	12
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	13
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	14
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	14
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	26
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	30
14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	30

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

**Apmeklējiet mūsu vietni, lai:**



saņemtu padomus par lietošanu, brošūras, problēmrisināšanas informāciju un informāciju par apkopi un remontu:

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



Lai saņemtu labāku servisu, reģistrējiet savu izstrādājumu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Iegādājieties piederumus, vienreizējās lietošanas detaļas un oriģinālās rezerves daļas savai ierīcei:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Lietojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: modelis, PCK, sērijas numurs.

Šī informācija atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📄 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

### 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par

savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

## 1.1 Bērnu un neaizsargātu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- **UZMANĪBU:** Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.

- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm

Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

### 2.2 Elektriskais pieslēgums



#### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

#### Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainīšanai Eiropā:

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

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

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:

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

## 2.4 Aprūpe un tīršana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanas.

- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.6 Servisa izvēle

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

## 2.7 Likvidēšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties ierīcē un tur sevi ieslēgt.

# 3. UZSTĀDĪŠANA




### BRĪDINĀJUMS!

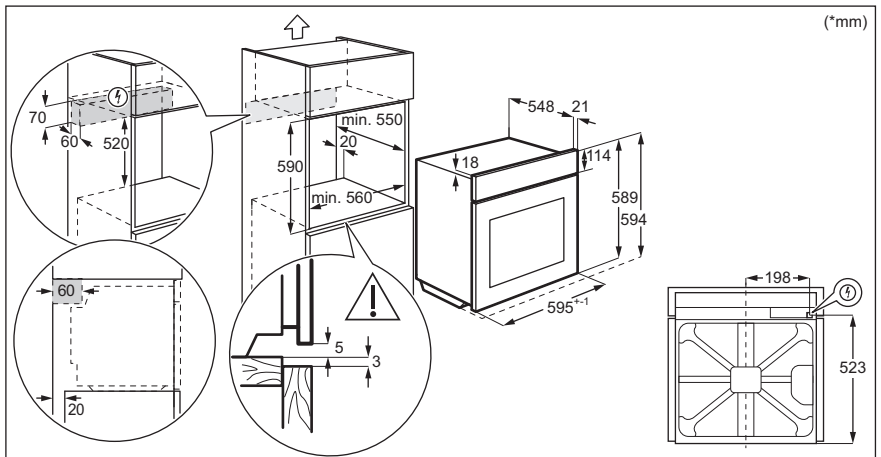
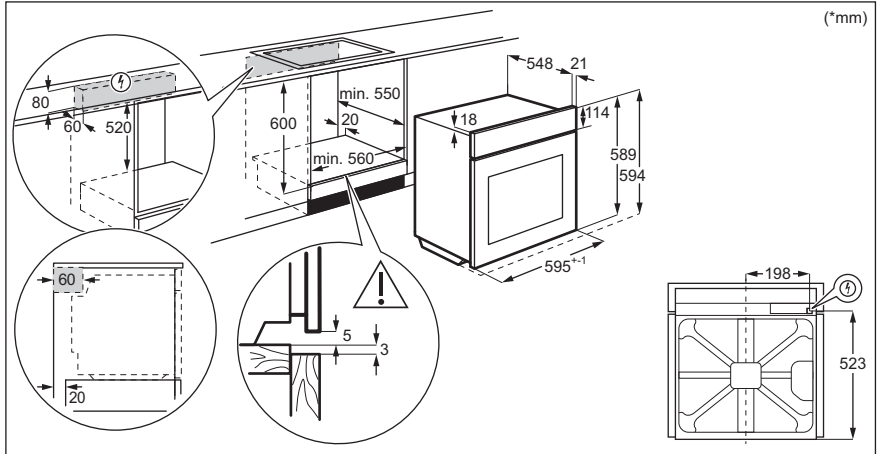
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Iebūve

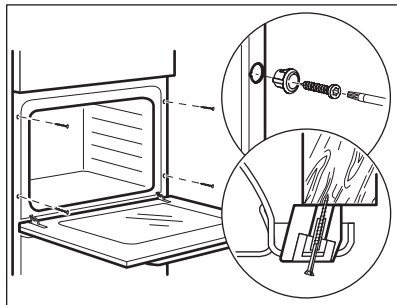


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation 

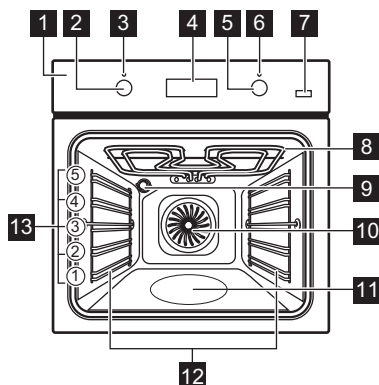


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Iekšienes izcilnis - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 12 Izņemams plaukta atbalsts
- 13 Plauktu stāvokļi

### 4.2 Piederumi

- **Restots plaukts**  
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Grila/cepešpanna**  
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā pannu tauku savākšanai.

- **Dziļā cepamā pannā**  
Moussaka gatavošanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Iegremdējamie regulatori

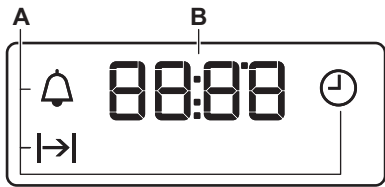
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirsīs uz āru.



## 5.2 Sensora lauki/taustiņi

—	Lai iestatītu laiku.
	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	Lai iestatītu laiku.
	Lai ieslēgtu un izslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

## 5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas  
B. Taimeris










# 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 6.1 Pirms pirmās izmantošanas reizes

Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

 1. solis	 2. solis	 3. solis
Iestatiet pulksteni	Cepeškrāsns tīrīšana	Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni
1. Nospiediet:  2. +, - - piespiediet, lai iestatītu stundas. Nospiediet:  3. +, - - piespiediet, lai iestatītu minūtes. Nospiediet: 	1. Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns. 2. Notīriet cepeškrāsni un papildpiederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.	1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Laiks: 1 st. 2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Laiks: 15 min. 3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Laiks: 15 min.

Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus cepeškrāsni.

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

- 1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.

**2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

**3. solis** Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

### 7.2 Funkcijas iestatīšana: True Fan Cooking PLUS



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.


**1. solis** Pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.

**2. solis** Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni.

**i** Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsts.



**3. solis** Iestatiet funkciju:  .

Nospiediet: . Iedegsies indikators. Darbojas tikai ar funkciju: True Fan Cooking PLUS.

**4. solis** Pagrieziet temperatūras vadības regulatoru, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.

**5. solis** Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai rastos mitrums.

**6. solis** Ievietojiet ēdienu cepeškrāsni. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durtiņas.

**7. solis** Pagrieziet sildīšanas funkciju regulatoru izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu cepeškrāsni.




 - nospiediet, lai izslēgtu cepeškrāsni. Indikators izslēdzas.

**8. solis** Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

**9. solis** Pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

## 7.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu lampu.
 Karsēšana ar ventilatoru / True Fan Cooking PLUS / Tīršana ar ūdeni	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdiena. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana. Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu. Skatiet sadaļu "Apkope un tīršana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par: Aqua Clean.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", lai uzzinātu sīkāku informāciju, piezīmes par: Ventil. kars. ar mitrumu.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdiena (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plānus produktus lielā daudzumā un lai grauzdētu maizi.
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 Picas funkcija	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana	Lai gatavotu un ceptu ēdiena vienā plaukta pozīcijā.

## 7.4 Piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu




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

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


















Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas taupīšana".

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

### 8.2 Iestatīšana: Pulksteņa funkcijas


Kā mainīt: Diennakts laiks	
 - pievienojot cepeškrāsns elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo indikators.	
<b>1. solis</b>	 - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.
<b>2. solis</b>	 ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.
 - nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  - sāk mirgot.	
Iestatīšana: Darb. laiks	
<b>1. solis</b>	Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
<b>2. solis</b>	 - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.
<b>3. solis</b>	 ,  - piespiediet, lai iestatītu ilgumu. Displejs rāda:   - mirgo, kad iestatītais laiks beidzies. Atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.
<b>4. solis</b>	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
<b>5. solis</b>	Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.
Iestatīšana: Laika atgādinājums	
<b>1. solis</b>	 - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.
<b>2. solis</b>	 ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku. Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm. Kad iestatītais laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls.


**Iestatīšana: Laika atgādinājums**

**3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

**4. solis** Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

**Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas**

**1. solis**  - nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.

**2. solis** Nospiediet un turiet nospiestu: .  
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA

**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

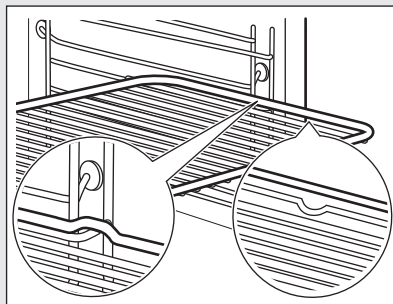
sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu nelauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.

### 9.1 Piederumu ievietošana

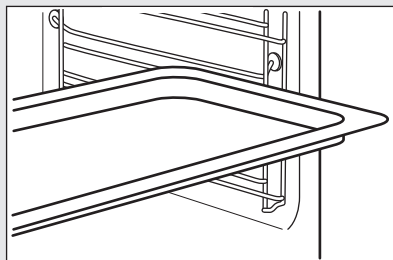
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku

**Restots plaukts:**

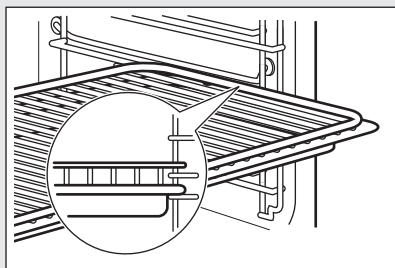
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

**Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



**Restots plaukts, Cepamā panna:** Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



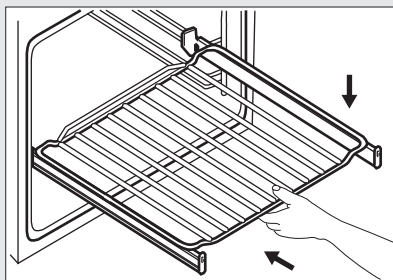
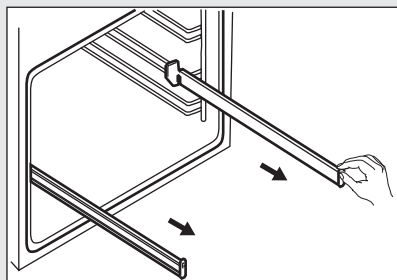
## 9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neeļļojiet teleskopiskās vadotnes.

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

**1. solis** Izvelciet labās un kreisās pusēs teleskopiskās vadotnes.

**2. solis** Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdiet cepeškrāsnī.



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsnī, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

### 10.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu

## 11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Nenovietojiet dziļo cepamo pannu zemākajā cepšanas līmenī.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēma, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.

### Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

### Gaļas un zivju pagatavošana

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.

Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

### Gatavošanas laiki





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

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




## 11.2 True Fan Cooking PLUS

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Izmantojiet cepešpannu.



 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Cepumi / Plāceņi / Kruasāni	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Maize/bulciņas	100	200	20 - 25
Maize	100	180	35 - 40
Plūmju kūka / Ābolu pīrāgs / Kanēļmaizītes, ceptas kūku formā	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Izmantojiet 150 ml ūdens, ja nav norādīts citādi.

 <b>SALDĒTI GATAVI ĒDIENI</b>	 (°C)	 (min.)
Pīca	200 - 210	10 - 20
Kruasāni	170 - 180	15 - 25
Lazanja, izmantojiet 200 ml	180 - 200	35 - 50




Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet 110 °C temperatūru.

 <b>PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA</b>	 (min.)
Maize/bulciņas	10 - 20
Maize	15 - 25
Focaccia	15 - 25
gaļa	15 - 25
Makaroni	15 - 25
Pīca	15 - 25
Rīsi	15 - 25
Dārzeņi	15 - 25








Izmantojiet 200 ml ūdens.








Izmantojiet stikla cepamtrauku.

 <b>CEPŠANA</b>	 (°C)	 (min.)
Liellopu gaļas cepetis	200	50 - 60
Vista	210	60 - 80
Cūkas cepetis	180	65 - 80










## 11.3 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

 KAS KŪ-	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepšanas panna
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	175	1	160	2	50 - 60	Maizes forma
Mufini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Cepšanas panna
Mufini, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Cepšanas panna
Mufini, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Cepšanas panna
Cepumi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Cepšanas panna
Cepumi, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Cepšanas panna
Cepumi, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Cepšanas panna
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepšanas panna







 <b>KAS</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bezē, divi līmeņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepšanas panna
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepšanas panna
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepšanas panna
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepšanas panna
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

 <b>MAIZE UN PICA</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	190	1	180	1	30 - 45	Maizes forma
Maize/bulciņas, 6 - 8 maizītes	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	Cepšanas panna
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljas panna
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepšanas panna





Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.







Lietojiet kūku veidni.

 <b>VAĻĒJI PĪRĀ- GI</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Valējais pīrāgs ar makaroniem, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	180	2	40 - 50
Valējais dārzeņu pīrāgs, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	175	2	45 - 60
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Lietojiet režģi.

 <b>GAĻA</b>	Tradicionālā gatavošana		 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Liellopa gaļa	200	190	50 - 70
Cūkgaļa	180	180	90 - 120
Teļa gaļa	190	175	90 - 120
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	200	50 - 60
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	200	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	200	70 - 75

 <b>GAĻA</b>	Tradicionālā gata-vošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cūkas plecs, ar ādu	180	2	170	2	120 - 150
Cūkgaļas stilbs, 2 gabali	180	2	160	2	100 - 120
Jēra kāja	190	2	175	2	110 - 130
Vista, vesela	220	2	200	2	70 - 85
Vesels tītars	180	2	160	2	210 - 240
Vesela pīle	175	2	220	2	120 - 150
Vesela zoss	175	2	160	1	150 - 200
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	60 - 80
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	150 - 200
Vesels fazāns	190	2	175	2	90 - 120

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.





 <b>ZIVIS</b>	Tradicionālā gata-vošana	Karsēšana ar ventilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190	175	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190	175	35 - 60





## 11.4 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

 <b>GRILS</b>	 (kg)	 (min.) Viena puse	 (min.) Otra puse
	Filejas steiki, 4 gab.	0,8	12 - 15
Liellopa steiks, 4 gab.	0,6	10 - 12	6 - 8
Desas, 8	-	12 - 15	10 - 12




 <b>GRILS</b>	 (kg)	 (min.) Viena puse	 (min.) Otra puse
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 4 gab.	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista, puse, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Cāļa krūtiņa, 4 gab.	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gab.	0,4	12 - 14	10 - 12
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.5 Infratermiskā grilēšana




Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.




Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.




Lai aprēķinātu cepšanas laiku, pareiziniet zemāk sniegtajā tabulā norādīto laiku ar filejas biezumu centimetros.




 <b>LIELLOPA GAĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10




 <b>CŪKGAĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120




 <b>CŪKGAĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Viltotais zaķis, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120




 <b>TEĻA GAĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Teļa cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teļa locītava, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>JĒRA GAĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Jēra kāja / Jēra cepetis, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120






 <b>JĒRA GA- ĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Jēra mugura, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>MĀJPUT- NI</b>	 (°C)	 (min.)
Putnu gaļa, ga- bali, 0,2 - 0,25 kg katrs	200 - 220	30 - 50
Vista, puse, 0,4 - 0,5 kg katrs	190 - 210	35 - 50
Vista, broileris, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70

 <b>MĀJPUT- NI</b>	 (°C)	 (min.)
Pīle, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Zoss, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Tītars, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Tītars, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>ZIVS (TVAICĒTA)</b>	 (°C)	 (min.)
Zivs, vesela, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.6 Atkausēšana

	 (kg)	 Atkausēšanas laiks (min.)	 Papildu atkausē- šanas laiks (min.)	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštas- ses lielā šķīvī. Cep- šanas laikā apgriez- iet.
gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā ap- grieziet.
	0,5	90 - 120		
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir ne- daudz sasalis.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1,4	60	60	-




## 11.7 Izzāvēt - Karsēšana ar ventilatoru




Apšedziet paplātes ar cepamo papīru.

Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika, atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.



Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

 DĀRZEŅI	 (°C)	 (h)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8





 DĀRZEŅI	 (°C)	 (h)
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Iestatiet temperatūru uz 60 - 70 °C.

 AUGĻI	 (h)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9






## 11.8 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi






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

			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs






## 11.9 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	40 - 50
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (min.)
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītķūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītķūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	30 - 45
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Dārzeni, apvārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45










		 (°C)		 (min.)
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	35 - 45

## 11.10 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplāvē	Tradicionālā gatavošana	Cepšanas panna	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplāvē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplāvē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

						
				(°C)	(min.)	
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepšanas panna	3	140 - 150	25 - 45	-
Graudziņš, 4 - 6 gabali	Grīls	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grīls	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

## 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



### Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



### Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Neīrīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 12.2 Kā tīrīt: Tilpnes iedobe

Iztīriet tilpnes iedobi, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.




1. solis	2. solis	3. solis
Ielejiet: 250 ml etiķa tilpnes iedobē. Lietojiet etiķi bez piedevām, kas nav stiprāks par 6 %.	Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes istabas temperatūrā 30 minūtes.	Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.
Funkcijai: True Fan Cooking PLUS tīriet cepeškrāsns ik pēc 5-10 gatavošanas cikliem.		

## 12.3 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

## 12.4 Izmantošana: Tīrīšana ar ūdeni

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no cepeškrāsns tauku un pārtikas pārpalikumus.

<b>1. solis</b>	Ielejiet cepeškrāsns iekšienes izcilnī ūdeni: 200 ml.
<b>2. solis</b>	Iestatiet funkciju:   . Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet 90 °C temperatūru.

**4. solis** Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.

**5. solis** Izslēdziet cepeškrāsni.

**6. solis** Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

## 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

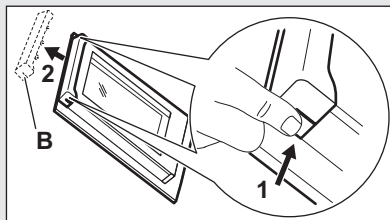


### UZMANĪBU!

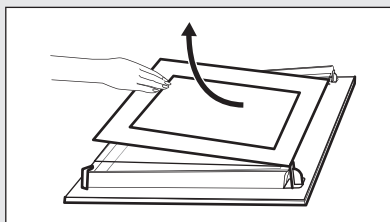
Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

<b>1. solis</b> Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.	
<b>2. solis</b> Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.	
<b>3. solis</b> Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.	
<b>4. solis</b> Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.	
<b>5. solis</b> Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.	
<b>6. solis</b> Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.	
<b>7. solis</b> Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
<b>8. solis</b> Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	

- 9. solis** Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



- 10. solis** Noīriiet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

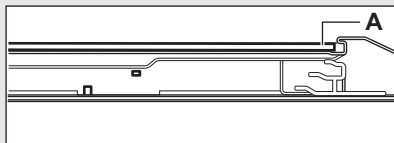


- 11. solis** Pēc tīrīšanas uzstādi stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjš.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



## 12.6 Kā nomainīt: Lampa

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

### Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļādiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

- 1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

- 2. solis** Noīriiet stikla pārsegu.

<b>3. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
<b>4. solis</b>	Uzlieciet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Ko darīt, ja ...

Tabulā neminētu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.
Durvju blīve ir bojāta.	Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.
No tīltnes tvertnes tek ūdens.	Tīltnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: True Fan Cooking PLUS .	Jūs pildījāt ūdeni tīltnes tvertnē.
Lampa nedeg.	Spuldze ir izdeguši.

### 13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

#### iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)	.....
Izstrādājuma numurs (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa\*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD3H70X 949499337
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A

Energijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Energijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepečkrāsns veids	Iebūvējama cepečkrāsns
Masa	29.9 kg

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.  
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.  
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās māsasaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiņi, cepečkrāsnis, tvaika cepečkrāsnis un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Energijas taupīšana



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

Cepečkrāsns darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepečkrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepečkrāsns pirms gatavošanas.

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

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 min., samaziniet cepečkrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepečkrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.


### Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to

otrrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un

elektronisko iekārtu atkritumus.  
Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo  
simbolu , kopā ar mājsaimniecības

atkritumiem. Nododiet izstrādājumu  
vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai  
sazinieties ar vietējo pašvaldību.



# TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	34
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	35
3. ĮRENGIMAS.....	38
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	40
5. VALDYMO SKYDELIS.....	40
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	41
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	41
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	44
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	45
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	46
11. PATARIMAI.....	47
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	59
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	62
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	63

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos:

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



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

⚠ Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

ℹ Bendroji informacija ir patarimai

♻ Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrosios saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- Pagalbinius reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- **[SPĖJIMAS!]** Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **[SPĖJIMAS!]**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrengkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrengkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.

- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

Spintelės minimalus aukštis (spintelės po darbatalių minimalus aukštis)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekio aukštis	594 mm
Prietaiso galo aukštis	576 mm

Prietaiso priekio plotis	595 mm
Prietaiso galo plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Įmontuoto prietaiso gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durlėmis	1022 mm
Ventiliacijos angos minimalus dydis. Anga apatinėje galinėje pusėje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra galinės pusės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros laidą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durielių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durlės 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 laidąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

### Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai Europoje:

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

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

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
1380 – didžiausias	3 x 0.75
2300 – didžiausias	3 x 1
3680 – didžiausias	3 x 1.5

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

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavoju.

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



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
  - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykite ant pakuotės pateiktą saugumo nurodymų.

## 2.5 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgi.

- 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.

- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 Apatnavimas

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

## 3. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 2.7 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

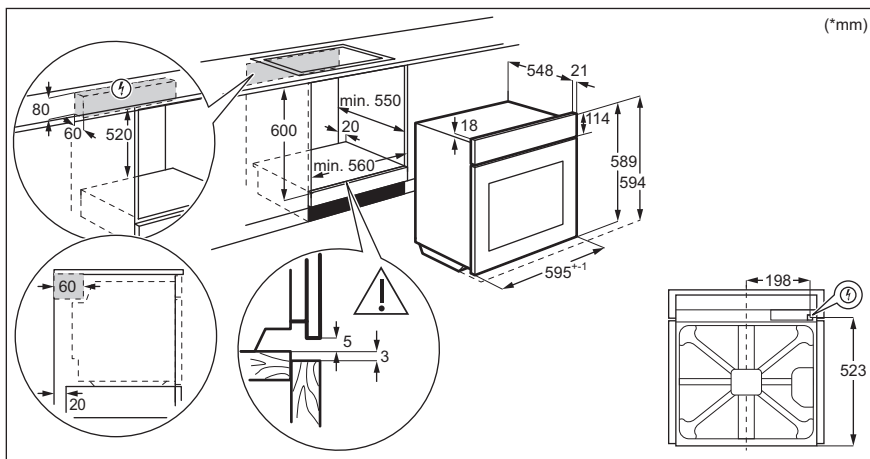
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

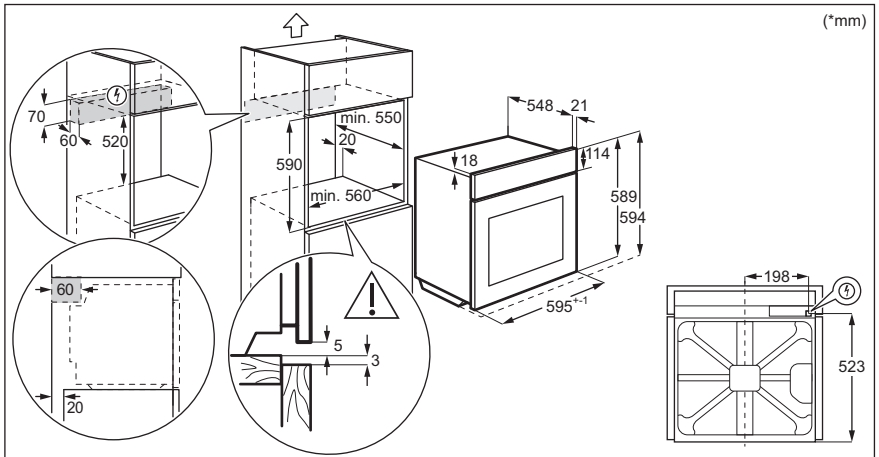
## 3.1 Įrengimas balduose



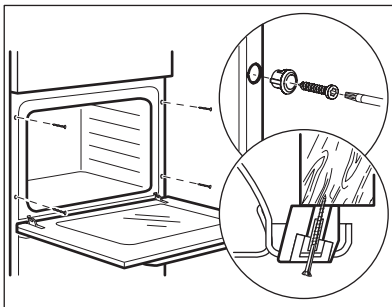
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



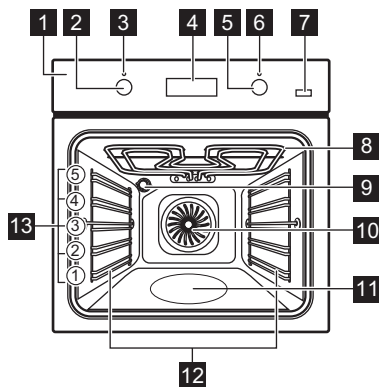


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Papildomi garai
- 8 Kaitinamasis elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Ertmės įduba - Vandens valymo indas
- 12 Lentynos atrama, išimama
- 13 Lentynų padėty

### 4.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**  
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Grilio / kepimo indas**  
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

- **Itin gilus kepimo indas**  
Musakai gaminti.
- **Ištraukiami bėgeliai**  
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

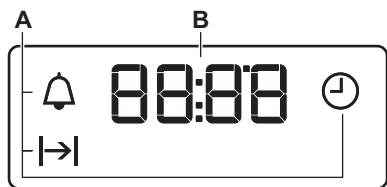
Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
🕒	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.
🔥	Karšto oro srauto PLUS funkcijai įjungti ir išjungti.



### 5.3 Valdymo skydelis
















- A. Laikrodžio funkcijos  
B. Laikmatis

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

 **ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Prieš naudodami pirmąkart

Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

 1 veiksmas	 2 veiksmas	 3 veiksmas
Nustatykite laikrodį	Išvalykite orkaitę	Įkaitinkite tuščią orkaitę
1. Paspauskite:  2.  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte valandą. Paspauskite:  3.  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte minutes. Paspauskite: 	1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. 2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.	1. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Laikas: 1 val. 2. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Laikas: 15 min. 3. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Laikas: 15 min.
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.		

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

 **ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

**1 veiksmas** Nustatykite kaitinimo funkciją valdymo rankenėle, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

**2 veiksmas** Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą .




**3 veiksmas** Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

## 7.2 Funkcijos nustatymas: True Fan Cooking PLUS









### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

<b>1 veiksmas</b>	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.	
<b>2 veiksmas</b>	<p>Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.</p> <p><b>i</b> Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės ertmės, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.</p>	
<b>3 veiksmas</b>	<p>Nustatykite funkciją: .</p> <p>Paspauskite: . Įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija True Fan Cooking PLUS.</p>	
<b>4 veiksmas</b>	Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.	
<b>5 veiksmas</b>	Prieš kepimą maždaug 10 min. pakaitinkite tuščią orkaitę, kad atsirastų drėgmės.	
<b>6 veiksmas</b>	Įdėkite maistą į orkaitę. Žr. skyrių „Patarimai“. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.	
<b>7 veiksmas</b>	<p>Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėle į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.</p> <p> - paspauskite, norėdami išjungti orkaitę. Indikatorius išsijungia.</p>	
<b>8 veiksmas</b>	Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.	
<b>9 veiksmas</b>	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.	

## 7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Orkaitės apšvietimas	Lempai įjungti.
  Karšto oro srautas / True Fan Cooking PLUS / „Aqua Clean“	Kepti vienu metu dviejuose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Viršutinis/apatinis kaitinimas. Drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepančią. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.“
 Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.

### Kaitinimo funkcija

### Naudojimo sritis

 Atitirpinimas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 Spartus kepimas ant grotelių	Ploniems maisto gabalėliams dideliais kiekiais kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
 Turbo grilis	Didesniems mėsos gabalams arba paukštiniai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Picos funkcija	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

## 7.4 Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas




Ši funkcija buvo naudojama siekiant laikytis energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimų pagal ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvas. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.









Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Dienos laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 Trukmė	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
 Laikmatis	Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.

### 8.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip pakeisti: Dienos laikas	
 - mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.	
<b>1 veiksmas</b>	+ - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
<b>2 veiksmas</b>	+ , - - paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sekundžių indikatorius nustos mirkčiojės ir ekrane bus rodomas laikas.
 - spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  - pradeda mirksėti.	
Kaip nustatyti: Trukmė	
<b>1 veiksmas</b>	Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
<b>2 veiksmas</b>	 - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
<b>3 veiksmas</b>	+ , - - paspauskite, kad nustatytumėte trukmę. Ekrane rodomi:  .  - mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.
<b>4 veiksmas</b>	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
<b>5 veiksmas</b>	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

<b>Kaip nustatyti: Laikmatis</b>	
<b>1 veiksmas</b>	⌚ - spauskite pakartotinai. 🔔 - pradeda mirksėti.
<b>2 veiksmas</b>	+ , - – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Funkcija įsijungs automatiškai po 5 sekundžių. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta signalas.
<b>3 veiksmas</b>	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
<b>4 veiksmas</b>	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.
<b>Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos</b>	
<b>1 veiksmas</b>	⌚ - pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.
<b>2 veiksmas</b>	Paspauskite ir palaikykite nuspaudę — . Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

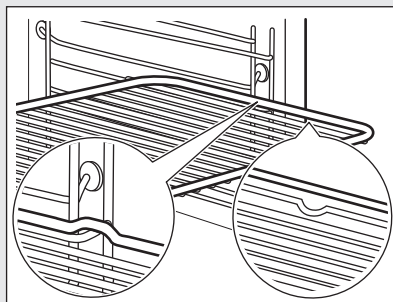
apsaugos nuo apvirimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

### 9.1 Priedų įstatymas

Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat

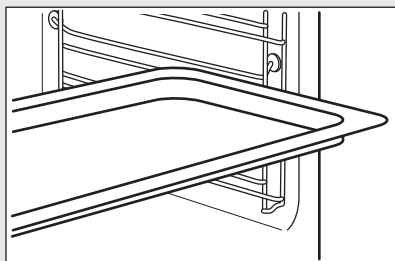
#### **Grotelės:**

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

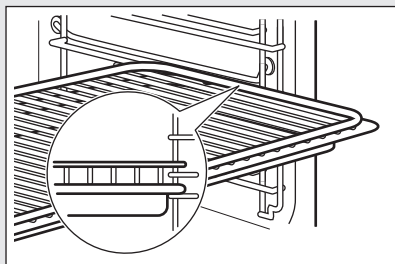


**Gilus prikaistuvis:**

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Grotelės, Gilus prikaistuvis:**

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



## 9.2 Ištraukiamų bėgelių naudojimas

Netepkite ištraukiamų bėgelių jokia tepalu.

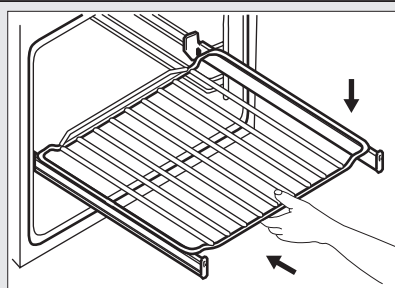
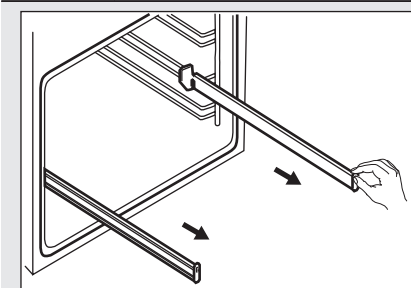
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

**1-as veiksmas**

Ištraukite dešiniąjį ir kairinį ištraukiamus bėgelius.

**2-as veiksmas**

Ant ištraukiamų bėgelių padėkite grotelės ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus,

aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.

## 10.2 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. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

## 11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėčių nuostatos.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Nestatykite gilaus kepimo indo žemiausios lentynos padėtyje.

Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

#### Pyragų kepimas

Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.

### 11.2 True Fan Cooking PLUS

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite kepimo skardą.

Jeigu kepage dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

#### Mėsos ir žuvies gaminimas

Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.





Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.

Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.

#### Gaminimo trukmė




Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

 PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Sausainiai / Sklindžiai / Rageliai	100	150–180	10–20
Itališka duona „Focaccia“	100	200–210	10–20
Pica	100	230	10–20



 <b>PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA</b>	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Duonos bandelės	100	200	20–25
Duona	100	180	35–40
Slyvų pyragas / Obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje	100–150	160–180	30–60

Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.

 <b>UŽŠALDYTI PUSGAMINIAI</b>	 (°C)	 (min.)
Pica	200–210	10–20
Rageliai	170–180	15–25
Lazanija, naudokite 200 ml	180–200	35–50




Naudokite 100 ml vandens.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.




 <b>MAISTO ATGAMINIMAS</b>	 (min.)
Duonos bandelės	10–20
Duona	15–25
Itališka duona „Focaccia“	15–25
mėsa	15–25
Makaronai	15–25
Pica	15–25
Ryžiai	15–25
Daržovės	15–25

Naudokite 200 ml vandens.








Naudokite stiklinį kepimo indą.








 <b>KEPSNIŲ KEPIMAS</b>	 (°C)	 (min.)
Rostbifas	200	50–60
Viščiukas	210	60–80










 <b>KEPSNIŲ KEPIMAS</b>	 (°C)	 (min.)
Kepta kiauliena	180	65–80







### 11.3 Pyragų ir kepsnių kepimas

 <b>PY- RAGAI</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago forma
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago forma
Varškės pyragas	170	1	165	2	60–80	Pyrago forma, Ø 26 cm
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skarda
Pyragai su uogiene	170	2	165	2	30–40	Pyrago forma, Ø 26 cm
Kalėdinis pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	160	2	150	2	90–120	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	175	1	160	2	50–60	Duonos skarda
Keksiukai	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skarda
Keksiukai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skarda
Keksiukai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skarda
Sausainiai	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skarda
Sausainiai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skarda

 <b>PY- RAGAI</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Sausainiai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skarda
Merengos	120	3	120	3	80–100	Kepimo skarda
Merengos, du lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	–	–	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skarda
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	190	3	12–20	Kepimo skarda
Eklerai	190	3	170	3	25–35	Kepimo skarda
Eklerai, du lygiai	–	–	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skarda
Pyragaičiai formelėse	180	2	170	2	45–70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Riebus vaisinis pyragas	160	1	150	2	110–120	Pyrago forma, Ø 24 cm






Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 <b>DUONA IR PICA</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	Kepimo skarda

 <b>DUONA IR PICA</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		(min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Emaliu padengta skarda
Sklandžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda




Įkaitinkite tuščią orkaitę.





Naudokite pyrago formą.







 <b>APKEPAI</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		(min.)
	 (°C)		 (°C)		
Makaronų apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	180	2	40–50
Daržovių apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	175	2	45–60
Apkepai su įdarais	180	1	180	1	50–60
Lazanija	180–190	2	180–190	2	25–40
Įdaryti makaronai vamzdučiai	180–190	2	180–190	2	25–40

Naudokite antrą lentynos padėtį.





Naudokite groteles.

 <b>MĖSA</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Karšto oro srautas	(min.)
	 (°C)	 (°C)	
Jautiena	200	190	50–70
Kiauliena	180	180	90–120
Veršiena	190	175	90–120
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	200	50–60

 MĖSA	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškeptas	210	200	60–70
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210	200	70–75

 MĖSA	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kiaulienos mentė, su oda	180	2	170	2	120–150
Kiaulienos kulninė, 2 vnt.	180	2	160	2	100–120
Ėriuko koja	190	2	175	2	110–130
Viščiukas	220	2	200	2	70–85
Kalakutas	180	2	160	2	210–240
Antis	175	2	220	2	120–150
Žąsis	175	2	160	1	150–200
Triušiena pjaustyta gabalais	190	2	175	2	60–80
Triušiena pjaustyta gabalais	190	2	175	2	150–200
Visas fazanas	190	2	175	2	90–120

Naudokite antrą lentynos padėtį.





 ŽUVIS	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Upėtakis / Jūros karšis, 3–4 žuvis	190	175	40–55
Tunas / Lašiša, 4–6 filė	190	175	35–60

## 11.4 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustatčius didžiausią temperatūrą.




 <b>GRILIS</b>	 (kg)	 (min.) <b>Pirma pusė</b>	 (min.) <b>Antra pusė</b>
Filė kepsniai, 4 vnt.	0,8	12–15	12–14
Jautienos didkepsnis, 4 vnt.	0,6	10–12	6–8
Dešrelės, 8	–	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vnt.	0,6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	–	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vnt.	0,4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0,6	20–30	–
Žuvies filė, 4 vnt.	0,4	12–14	10–12
Skrebutis su garmyru, 4–6	–	5–7	–
Skrebutis, 4–6	–	2–4	2–3

## 11.5 Turbo grilis




Įkaitinkite tuščią orkaitę.




Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.




Norėdami apskaičiuoti kepimo trukmę, padauginkite toliau lentelėje nurodytą laiką iš filė storio centimetrų.




 <b>JAUTIENA</b>	 (°C)	 (min.)
Rostbifas arba filė, puskepis	190–200	5–6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas	180–190	6–8
Rostbifas arba filė, iškeptas	170–180	8–10




 <b>KIAULIENA</b>	 (°C)	 (min.)
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis, 1–1,5 kg	160–180	90–120
Kapotiniai / Šonkauliukai, 1–1,5 kg	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnis, 0,75–1 kg	160–170	50–60
Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg	150–170	90–120

 VERŠIENA	 (°C)	 (min.)
Kepta veršiena, 1 kg	160–180	90–120
Veršiuoko koja, 1,5–2 kg	160–180	120–150






 ĒRIENA	 (°C)	 (min.)
Ēriuko šlaunelē / Kepta aviena, 1–1,5 kg	150–170	100–120
Ērienos nugarinē, 1–1,5 kg	160–180	40–60






 PAUKŠ-TIENA	 (°C)	 (min.)
Paukštiena, supjaustyta porcijomis, po 0,2–0,25 kg	200–220	30–50

 PAUKŠ-TIENA	 (°C)	 (min.)
Viščiukas, perpjautas pusiau, po 0,4–0,5 kg	190–210	35–50
Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190–210	50–70
Antis, 1,5–2 kg	180–200	80–100
Žašis, 3,5–5 kg	160–180	120–180
Kalakutas, 2,5–3,5 kg	160–180	120–150
Kalakutas, 4–6 kg	140–160	150–240

 ŽUVIS (TROŠKINTA)	 (°C)	 (min.)
Žuvis, 1–1,5 kg	210–220	40–60

## 11.6 Atitirpinimas

	 (kg)	 Atšildymo laiks (min.)	 Likusi atšildymo trukmē (min.)	
Viščiukas	1	100–140	20–30	Viščiukā padēkite ant didelēje lēkštēje apverstos mažos lēkštutēs. Patiekalo gaminimo laikui īpusējus, apverskite.
mēsa	1 0,5	100–140 90–120	20–30	Patiekalo gaminimo laikui īpusējus, apverskite.
Grietinēlē	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinē galima gerai īsplakti ir ne visiškai atitirpdytā.
Upētakis	0,15	25–35	10–15	–

	 (kg)	 Atšildymo laikas (min.)	 Likusi atšildymo trukmė (min.)	
Braškės	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–
Didelis puošnus tortas	1,4	60	60	–




## 11.7 Džiovinimas – Karšto oro srautas




Išklokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.

Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.



1 skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

 DARŽOVĖS	 (°C)	 (val.)
Pupos	60–70	6–8
Paprikos	60–70	5–6


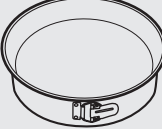


 DARŽOVĖS	 (°C)	 (val.)
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	 (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Pjaustyti obuoliai	6–8
Kriaušės	6–9






## 11.8 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.






			
<b>Picos kepimo indas</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Keraminiai indeliai</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kaitlentė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

## 11.9 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Šveicariškas vy- niotinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis py- ragas	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pa- grindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyra- gaičiai	kepimo indas ant gro- telių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	35–45
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	30–45
Migdolų sausai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
















		 (°C)		 (min.)
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	4	35–45

## 11.10 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				 (°C)	 (min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	–
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	–
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	–

						
				(°C)	(min.)	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	–
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70–90	–
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140–150	20–40	–
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140–150	25–45	–
Trapios tešlos kepiniai	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140–150	25–45	–
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	[kaitinkite orkaitę 3 minutes.

						
			(°C)	(min.)		
Mėsainis su jautiena, 6 vnt., 0,6 kg	Grilis	Grotelės ir surenkamoji skarda	4	daug.	20–30	Dėkite grotelės ant orkaitės ketvirtą lygį, o surenkamąją skardą – ant trečiojo lygio. Apsverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Įkaitinkite orkaitę 3 minutes.

## 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



#### Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



#### Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



#### Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

### 12.2 Kaip valyti: Ertmės įduba

Po gaminimo garais išvalykite ertmės įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1 veiksmas	2 veiksmas	3 veiksmas
Ipilkite: 250 ml balto acto į ertmės įdubą. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdys likusias kalvių nuosėdas aplinkos temperatūroje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant šią funkciją: True Fan Cooking PLUS valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		




## 12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

## 12.4 Kaip naudoti: „Aqua Clean“

Valymo procese naudojama drėgmė, kad iš orkaitės būtų galima lengviau pašalinti riebalus ir maisto likučius.

<b>1 veiksmas</b>	Ipilkite vandens į ertmės įdubą. 200 ml.
-------------------	--

<b>2 veiksmas</b>	Nustatykite funkciją:   Paspauskite:  .
<b>3 veiksmas</b>	Nustatykite 90 °C temperatūrą.
<b>4 veiksmas</b>	Palikite orkaitę veikti 30 min.
<b>5 veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
<b>6 veiksmas</b>	Palaukite, kol orkaitė atvės. Iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

## 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

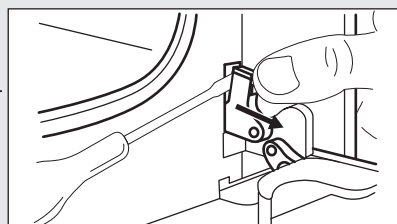
Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad ją nuvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

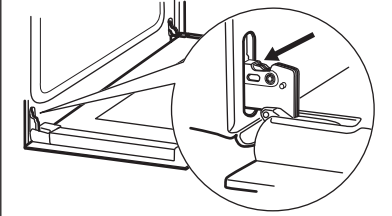
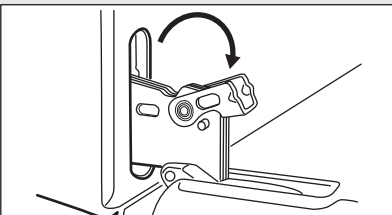
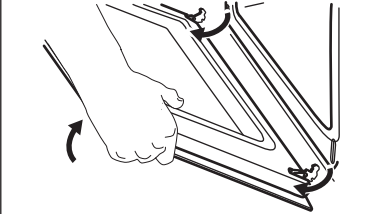
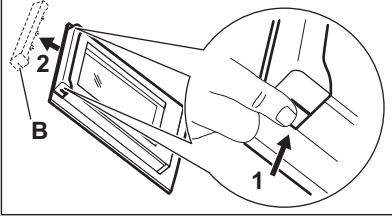
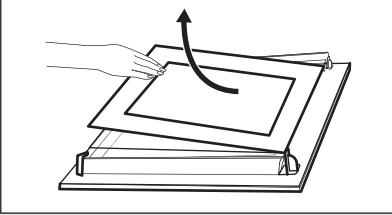


### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

<b>1 veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
<b>2 veiksmas</b>	Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.

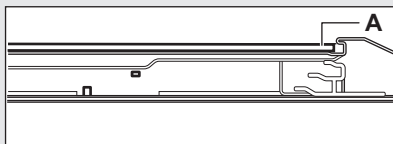


<b>3 veiksmas</b>	Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.	
<b>4 veiksmas</b>	Pakelkite ir iki galo pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.	
<b>5 veiksmas</b>	Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.	
<b>6 veiksmas</b>	Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.	
<b>7 veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.	
<b>8 veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.	
<b>9 veiksmas</b>	Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	
<b>10 veiksmas</b>	Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>11 veiksmas</b>	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.	

Šilkografinės spaudos sritis privalo būti nukreipta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šurkštus liesti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifikuoja.

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



## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų riebalų likučiai.

### Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Galinė lempuotė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
<b>2-as veiksmas</b>	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
<b>3-ias veiksmas</b>	Lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempuote.
<b>4-as veiksmas</b>	Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje neįtrauktais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Pažeistas durų tarpiklis.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas. Nustatykite paros laiką.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.
Netenkinantis maisto gaminimo funkcijos veikimas: True Fan Cooking PLUS .	Pripildėte įdubą vandeniu.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė nešviečia.	Perdegė lemputė.

## 13.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	.....
Gaminio numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S. N.)	.....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOD3H70X 949499337
Energijos efektyvumo indeksas	95.3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.93 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	72 l
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė
Masė	29.9 kg

\* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014. Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus. Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

## 14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite orkaitės durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

### Likęs karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


### Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas


Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostata, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

## 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.









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



867359445-A-292020

