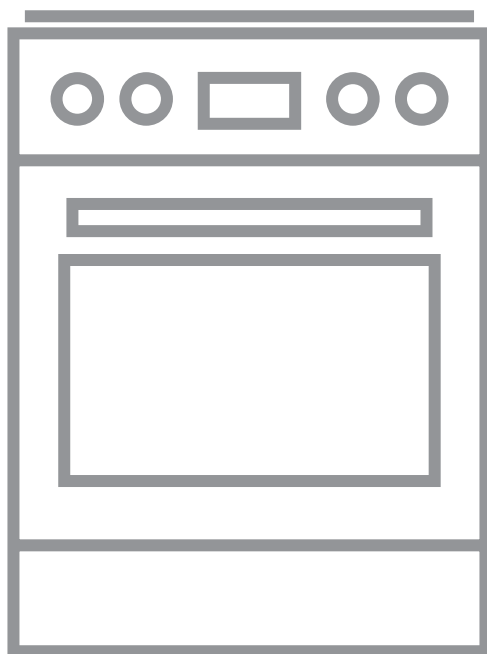


▶ CCB6446ABM  
CCB6440ABW

LV	<b>Lietošanas instrukcija</b> Plīts	2
LT	<b>Naudojimo instrukcija</b> Viryklė	38

# USER MANUAL



**AEG**

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	9
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	10
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	11
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	13
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	14
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	17
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	18
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	32
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	34
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	36
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	37

## NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

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 paši jūtīgu personu drošība

- Mazi bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos 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. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeli, lai izturētu aizmugures paneļa temperatūru.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām un liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Neuzstādiet ierīci uz platformas.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- UZMANĪBU: gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.

- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEMĒĢINIET dzēst uguni, izmantojot ūdeni — tā vietā izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusī, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliedcinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Atvienošanas līdzekļi jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 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.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērūmam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīgzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- 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 kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.

- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz 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 elektrotilkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotilkla kontaktligzdā.
- temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.  
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces apakšējās virsmas.
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## 2.4 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var ieplīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido condensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

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

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

## 3. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

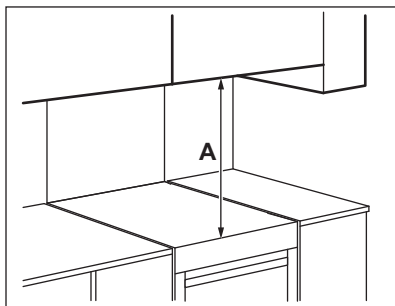
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Tehniskie dati

Izmēri	
Augstums	847 - 867 mm
Platums	596 mm
Dziļums	600 mm

### 3.2 Ierīces novietošana

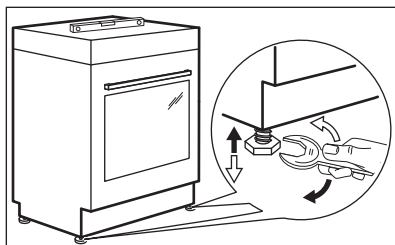
Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapjiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	685

### 3.3 Ierīces līmeņošana



Izmantojiet mazās kājiņas zem ierīces, lai nolīmeņotu ierīces augšējo virsmu atbilstoši citām virsmām.

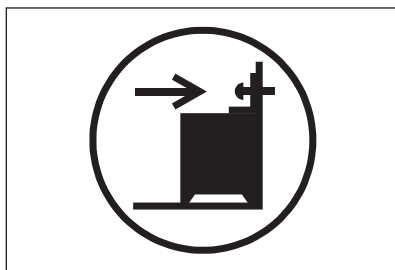
### 3.4 Aizsardzība pret saskāršanos



#### UZMANĪBU!

Uzstādiēt aizsargu pret saskāršanos, lai novērstu iekārtas krišanu nepareizas slodzes gadījumā. Aizsargs pret saskāršanos darbojas tikai tad, ja ierīce ir novietota atbilstošā vietā.

Jūsu ierīce ir apzīmēta ar attēlā redzamo simbolu (ja tāds ir), lai atgādinātu, ka ir jāuzstāda aizsargs pret saskāršanos.



#### UZMANĪBU!

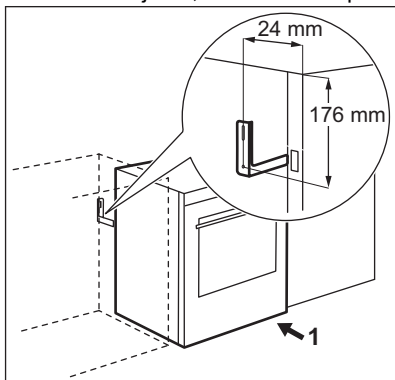
Uzstādiēt pareizā augstumā aizsargu pret saskāršanos.

Pārļiecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret saskāršanos.
2. Uzstādiēt aizsargu pret saskāršanos 176 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 24 mm no ierīces kreisās sāna apaļajā caurumā uz kronšteina. Skatīt attēlu. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).



3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Skatīt attēlu. Novietojiet iekārtu telpas vidū starp skapīšiem (1). Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.



### 3.5 Elektroinstalācija



#### BRĪDINĀJUMS!

Ražotājs neuzņemas atbildību, ja netiek ievēroti piesardzības pasākumi, kas norādīti Drošības sadaļās.

Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.

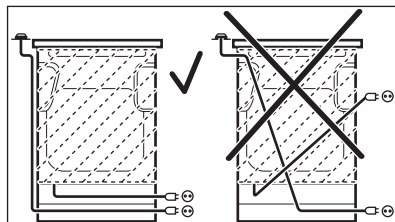
Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 ar neitrālu	5x1,5 mm <sup>2</sup>



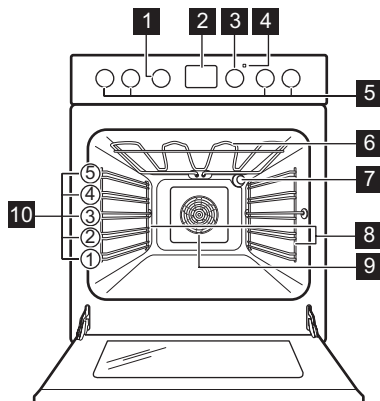
#### BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



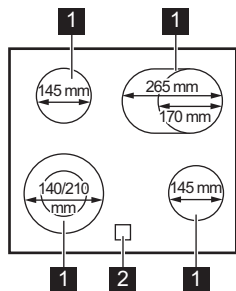
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2 Displejs
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Temperatūras indikators/simbols
- 5 Plīts virsmas regulatori
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Ventilators
- 10 Plauktu līmeņi

## 4.2 Plīts virsmas kopskats



- 1** Gatavošanas zona
- 2** Atlikušā siltuma indikators

## 4.3 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**  
Paredzēts(-a) aprūrināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.

- **AirFry paplāte**  
Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Plauktiem un paplātēm.
- **Glabāšanas atvilktnē**  
Uzglabāšanas atvilktnē ir zem cepeškrāsns dobuma.

# 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



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

## 5.1 Pirmā tīrīšana


Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsni un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

## 5.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

Pievienojot ierīci elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo  indikators.


Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai.

Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku.

## 5.3 Laika mainīšana



Diennakts laiku nav iespējams mainīt, ja darbojas kāda no funkcijām.




Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz sāk mirgot indikators Diennakts laiks. Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

## 5.4 Iegremdējamie regulatori

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

## 5.5 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.

6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.



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

## 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

### 6.1 Sildīšanas pakāpe

Simboli	Funkcija
0	Izslēgts stāvoklis
	Dubultā zona
	Siltuma uzturēšana
1 - 9	Sildīšanas pakāpe




Izmantojiet atlikušo siltumu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Izslēdziet gatavošanas zonu aptuveni 5–10 minūtes pirms gatavošanas process ir pabeigts.

Pagrieziet attiecīgās gatavošanas zonas regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi. Lai pabeigtu gatavošanas procesu, pagrieziet regulatoru izslēgtā stāvoklī.

### 6.2 Ārējo riņķu aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

**Lai aktivizētu ārējo riņķi:** pagrieziet slēdzi pulksteņa rādītāja virzienā, pārvarot nelielu pretestību, līdz . Pagrieziet slēdzi pretēji pulksteņa rādītāja virzienam līdz pareizajai sildīšanas pakāpei.

**Lai deaktivizētu ārējo riņķi:** pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim. Indikators nodzisis.

### 6.3 Atlikušā siltuma indikators



**BRĪDINĀJUMS!**  
Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indikators sāk degt, ja gatavošanas zona ir karsta, tomēr tas nedarbojas, ja ierīce ir atslēgta no strāvas.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodzies, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



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

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no gatavošanas trauku materiāla

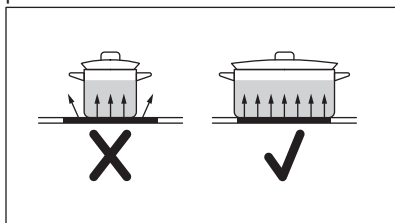
- **ieteicamie:** alumīnijs, varš
- **netiek ieteikti:** nerūsējošais tērauds, čuguns, stikls

**i** Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biezākam un plakanākam. Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

**i** Neizmantojiet uz keramiskās virsmas gatavošanas traukus ar izvirzītām malām vai asumiem, piemēram, čuguna pannas. Tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu vai padarīt to matētu.

**i** Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no emaljēta tērauda, ar alumīnija vai vara dibenu, var izraisīt keramiskā stikla krāsas izmaiņas.

Lai taupītu enerģiju un nodrošinātu, ka virsma darbojas pareizi, gatavošanas trauku pamatnei ir jābūt ar mazāko piemēroto diametru.



## 7.2 Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm)	Jauda (W)
Kreisā aizmugurē	Φ 145	1200
Labā aizmugurē	170-265	1400/2200
Labā priekšā	Φ 145	1200
Kreisā priekšā	140-210	1000/2200

## 7.3 Ēdienu gatavošanas piemēri

**i** Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
<u>1</u> - 1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
1 - 2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uz-sildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdie-nus uz piena bāzes gatavoša-nas laikā.
3 - 4	Dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēša-na.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkaro-tes šķidruma.
4 - 5	Kartupeļu tvaicēšana.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavoša-na.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāv-daļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, sitiņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc ne-piecie-šamības	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepe-tis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		

## 8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

### 8.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.






## 9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ




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



**BRĪDINĀJUMS!**  
Nelejiet nekādus šķidrumus uz ierīces tilpnes reljefa ne pirms gatavošanas procesa, ne tā laikā. Pastāv bojājumu risks.

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Izmantošana
0	Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Karsēšana ar ventilatoru	Gatavošanai vienlaikus līdz pat divos cepeškrāsns līmeņos un ēdiena kaltēšanai. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.
 	Picas iestatījums /AirFry	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. /Ēdienu cepšanai mazākā eļļas daudzumā vai bez cepamā papīra. Tādiem ēdieniem kā kartupeļi frī un pica.
	Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai viena plaukta līmenī.
	Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
	Ātrā grilēšana	Lielu plakanas formas produktu daudzumu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
	Infratermiskā grilēšana	Lielu cepeša vai mājputnu gaļas gabalu ar kauliem cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Kā arī produktu apbrūnināšanai.

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Izmantošana
	Mitrā karsēšana ar ventilatoru	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Skatiet gatavošanas norādes sadaļā "Padomi un ieteikumi", Mitrā karsēšana ar ventilatoru. Cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai netiktu pārtraukta funkcijas darbība un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektronerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski.

**i** Jūs varat atkausēt ēdienu, atlasot funkciju Mitrā karsēšana ar ventilatoru bez temperatūras iestatīšanas.

## 9.2 Cepeškrāsns ieslēgšana un atslēgšana

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

- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.
- Lampa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē kādu no gatavošanas zonām, cepeškrāsns funkcijām vai temperatūru.

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai atslēgtu cepeškrāsns, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un

temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

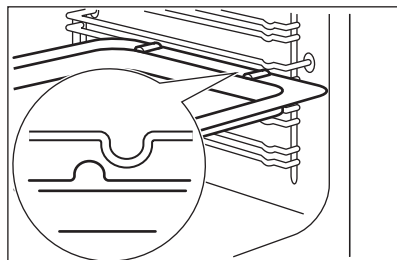
## 9.3 Dzesēšanas ventilators

Cepeškrāsns darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

## 9.4 Papildpiederumu ievietošana cepeškrāsnī

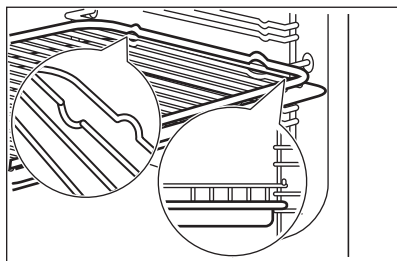
### Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņiem stieniem.



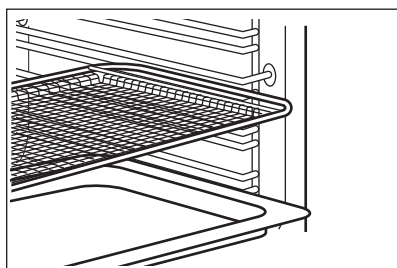
### Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restoto plauktu uz vadotnes stieniem virs tās.



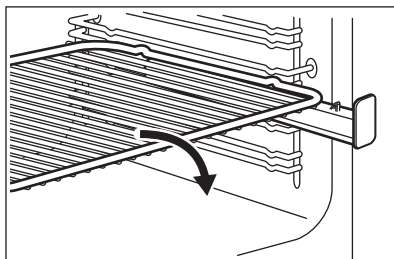
### AirFry paplāte:

novietojiet AirFry paplāti trešā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

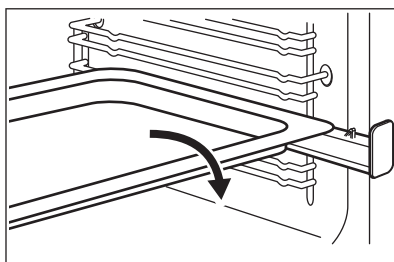


- Visu papildpiederumu augšējā labajā un kreisajā sānā ir mazas iedobes izmantošanas drošības palielināšanas nolūkā. Šīs iedobes arī palīdz novērst savēršanos.
- Augstā mala ap plauktu ir ierīce, kas neļauj traukiem slīdēt.

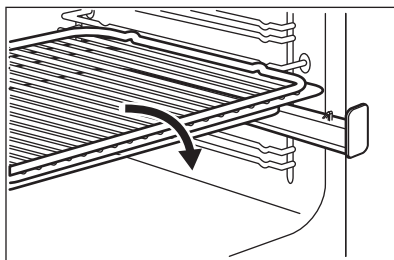
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



Uzlieciet cepamo paplāti vai cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Uzlieciet restoto plauktu uz cepamās pannas. Uzlieciet restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

## 9.5 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

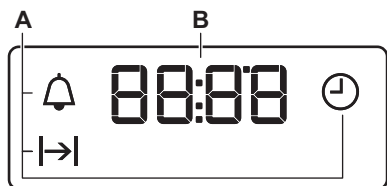


Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.



# 10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

## 10.1 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas  
B. Taimeris

## 10.2 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
⌚	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.

## 10.3 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija		Izmantošana
⌚	DIENNAKTS LAIKS	Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un parādīšana.
→	DARBĪBAS LAIKS	Cepeškrāsns darbības laika iestatīšana.
🔔	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Laika atskaites iestatīšana. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

## 10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
- Atkārtoti nospiediet ⌚, līdz sāks mirgot |→|.
- Piespiediet + vai —, lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu. Displejā tiks parādīts |→|.
- Kad laiks būs beidzies, mirgos |→| un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.

- Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.



## 10.5 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

- Atkārtoti nospiediet ⌚, līdz sāks mirgot 🔔.
- Piespiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo laiku.

Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.

3. Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

## 10.6 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāks mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

## 11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

### 11.1 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

### 11.2 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanas laiku.

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūka izcepas nevienmēri.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmēri izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

## 11.3 Ventilatora Karsēšana

### Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	150 - 160	50 - 70	2
Madeiras kūka / augļu pīrāgi	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskvītkūka bez taukiem	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	150 - 170	20 - 25	2
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Drumstalu maize (sausā)	150 - 160	20 - 40	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Lietojiet cepamo pannu.

## Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	20 - 35	3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	150 - 160	15 - 20	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Maizīte	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Pildīti dārzeni	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## Cepšana daudzos līmeņos

## Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
			2 stāvokļi
Krēm kūkas/eklēri	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Sausa drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	2 / 4

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## Cepumi/small cakes/kūkas/maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
			2 stāvokļi
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	2 / 4
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Maizīte	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## 11.4 Cepšana ar augš.+apakškaršēšanu vienā ievietošanas līmenī

### Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss vai brioši	160 - 180	50 - 70	2
Madeiras kūkas/augļu kūkas	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	170 - 190	20 - 25	2
Ābolu pīrāgs (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)	180	60 - 90	1 - 2
Sāļais atvērtais pīrāgs (piemēram, quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Siera torte	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	170 - 190	40 - 50	2
Ziemassvētku pīrāgs	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Krēmkūkas/eklēri	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rulete	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	160 - 180	20 - 40	3
Sviesta mandeļkūka/cukura kūkas	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	170 - 190	40 - 60	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pica (plāna garoza)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 15	1
Groziņi	210 - 230	35 - 50	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

## Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	170 - 190	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	170 - 190	20 - 30	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	120 - 130	30 - 60	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi no rauga mīklas	170 - 190	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bulciņas	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Mazas kūciņas (20 uz paplātes)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	180 - 200	45 - 60	1
Lazaņja	180 - 200	35 - 50	1
Dārzeņu sacepums	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Saldi sacepumi	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	180 - 200	40 - 60	1
Pildīti dārzeņi	180 - 200	40 - 60	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## 11.5 Picas iestatījums

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pica (ar bagātīgu garnējumu) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tortes	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (pikantā torte)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Pārklāta ābolu kūka	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1 - 2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Neraudzēta maize	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Pīrādžiņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Lietojiet cepamo pannu.

2) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## 11.6 Mitrā karsēšana ar ventilatoru

Maize un pica

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bulciņas	180	25 - 35	3
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	3

Kūkas cepamajā paplātē

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rulete	180	20 - 30	3
Šok. kekss ar riekstiem	180	30 - 40	3

Kūkas formā

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Suflē	200	30 - 40	3
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	20 - 30	3
Biskvītkūka ar pildījumu	150	25 - 35	3

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	3
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	3
Zivs fileja 300 g	180	25 - 35	3



## Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Gaļa maisiņā 250 g	200	25 - 35	3
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	3

## Nelieli konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi	180	25 - 35	3
Mandēļcepumi	160	25 - 35	3
Mufini	180	25 - 35	3
Sāļie krekeri	170	20 - 30	3
Smilšu mīklas cepumi	150	25 - 35	3
Tartaletes	170	15 - 25	3

## Veģetāriešu

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	180	25 - 35	3
Omlete	200	20 - 30	3
Dārzeņi uz paplātes 700 g	180	25 - 35	3

**11.7 Cepšanas padomi**

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātu (var izmantot alumīnija foliju).

Lielus gaļas gabalus cepiet cepešpannā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpannas.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegotos.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.

Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Apsmērojiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

**11.8 Standarta cepšana** 

## Liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1 – 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēla	pēc biezuma cm	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	pēc biezuma cm	220 - 230	8 - 10	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biezuma cm	200 - 220	10 - 12	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Cūku kājas (iepriekš uzvārtas)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

### Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teļa locītava	1,5 – 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Izmantojiet slēgtu cepeša trauku.

### Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jēra mugura	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

### Medījums

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa muguras gabals, zaķa kāja	līdz 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Brieža mugura	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Brieža gurns	1,5 – 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Iepriekš uzkarstājiet cepeškrāsni.

#### Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katra	220 - 250	20 - 40	1
Puse vistas	400 – 500 g katra	220 - 250	35 - 50	1
Vista, broileris	1 – 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Pīle	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Tītars	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Tītars	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

#### Zivs

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 11.9 Cepšana ar infratermisko grilēšanu

#### liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla	uz katru cm biežuma	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	uz katru cm biežuma	180 - 190	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	uz katru cm biežuma	170 - 180	8 - 10	1

1) Uzsildiet cepeškrāsni.

#### cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Karbonāde, cūkgaļas ribiņas	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g–1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepr.pagat.)	750 g–1 kg	150 - 170	90 - 120	1

## Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa gaļas cepetis	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Stilbs vai teļa gaļa	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

## jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra gaļas cepetis	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jēra mugura	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

## putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļa, porcija	katra porcija 200–250 g	200 - 220	30 - 50	1
Pīles gaļa	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Titars	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Titars	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Vesela vista	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

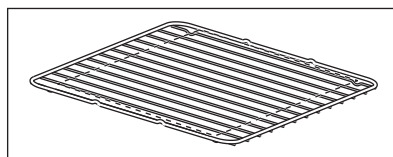
## 11.10 Grilēšana kopumā

**BRĪDINĀJUMS!**

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

- **Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.**
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet cepamo pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.

- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.



Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū.

## 11.11 Ātrā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Burgeri	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Cūkgaļas fileja	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Filejas steiks, teļa steiks	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Grauzdiņš	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Grauzdiņš ar garnējumu	maks.	6 - 8	-	4

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

## 11.12 Žāvēšana

Pārklājiet cepeškrāsns plauktus ar cepamo papīru.

Lai sasniegtu labākus rezultātus: izslēdziet ierīci, kad pagājusi puse no

nepieciešamā laika. Atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam pabeidziet žāvēšanu.

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Pupas	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pipari	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

## 11.13 AirFry

### Konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kruasāni, saldēti	aptuveni 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Kārtainās mīklas izstrādājumi, saldēti	aptuveni 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Kārtainās mīklas izstrādājumi, svaigi	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pica, saldēta	aptuveni 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Kartupeļu produkti

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļi frī, saldēti	aptuveni 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, taisni, saldēti	aptuveni 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartupeļu daiviņas, saldētas	aptuveni 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketes	aptuveni 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Svaigi dārzeņi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cukīni šķēles, svaigas <sup>1)</sup>	aptuveni 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> pievienot 1 tējkaroti olīveļļas, lai izvairītos no piedegšanas

### Citi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Eskalopi, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Garneles mīklā, saldētas	aptuveni 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmāra gredzeni, saldēti	aptuveni 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Vistas nageti, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Zivju pirkstiņi, saldēti	aptuveni 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 11.14 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Tradicionālā gata-vošana	170	20 - 30	Paplāte	4
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30	Paplāte	2
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	Paplāte/ tauku savākšanas tvertne	1 + 4
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Tradicionālā gata-vošana	180	70 - 90	Režģis	1
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Karsēšana ar ventilatoru	160	70 - 90	Režģis	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Picas iestatījums	160	60 - 80	Režģis	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli. <sup>1)</sup>	Karsēšana ar ventilatoru PLUS	160	70 - 80	Paplāte	2
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Tradicionālā gata-vošana	170	30 - 40	Režģis	3
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	150	35 - 45	Režģis	2
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	160	25 - 35	Režģis	1 + 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 35	Paplāte	3
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 30	Paplāte	1 + 4

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	160	20 - 35	Paplāte	3
Karstmaize	Grilēšana	Maks.	1 - 5	Režģis	4
Lielopa burgers	Grilēšana	Maks.	15 -20 no vienas puses. 10 - 15 no otras puses.	Režģis/ tauku savākšanas tvertne	4

1) Pievienojiet 150 ml ūdens cepeškrāsns iekšpusē.

## 12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA 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.

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.

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 (izņemot AirFry cepamo paplāti).

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus un AirFry cepamo paplāti ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 AirFry paplātes tīrīšana

- Novietojiet AirFry paplāti uz cepamās paplātes.
- Ielejiet karstu ūdeni ar mazgāšanas līdzekli un ļaujiet mērcēties.

- Tīriet AirFry paplāti ar sūkli vai izmantojiet suku atlieku notīrīšanai. Ir iespējama arī mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā.



## 12.3 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

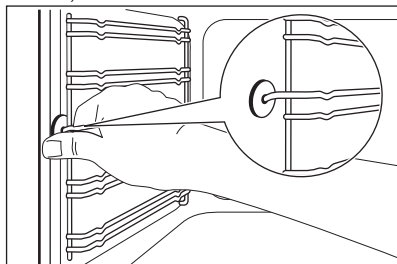
Tīriet cepeškrāsnis durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsnis virsmu. Tīriet cepeškrāsnis vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

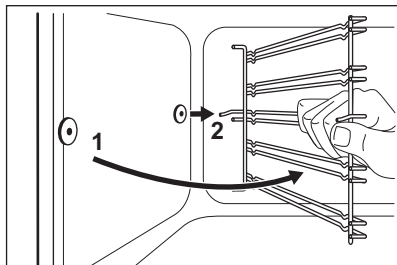
## 12.4 Plauktu balstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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



**i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.

Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

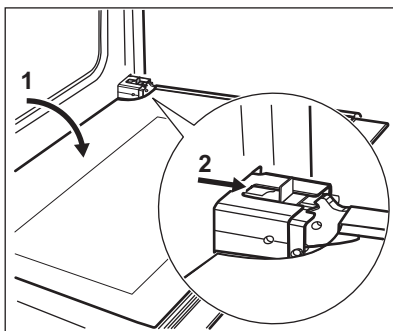


### UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka garākā stiprinājuma stieple ir priekšpusē. Abu stieplu galiem ir jābūt vēršiem uz aizmuguri. Nepareizas uzstādīšanas rezultātā var rasties emaljas bojājumi.

## 12.5 Cepeškrāsnis durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdni, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdnis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.

Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsnis durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

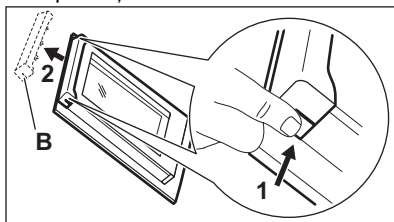
## 12.6 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana



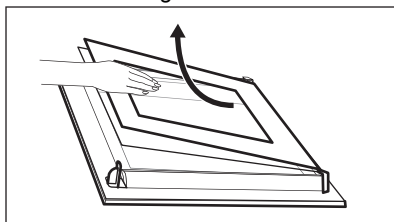
Jūsu izstrādājuma durvju un stikla veids un forma var atšķirties no attēlos redzamajiem piemēriem. Stikla paneļu skaits arī var atšķirties.

1. Satveriet durvju apmali B durvju augšējās malas abās pusēs un

spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



2. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
3. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu uz augšu no vadīklas.



4. Notīriet durvju stikla paneļus. Lai uzstādītu paneļus, veiciet iepriekš aprakstītos soļus pretējā secībā.

## 12.7 Lampas nomainīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektroīkla.
3. Iekļājiet uz tīlnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa



Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpusē aizmugurē.

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.

2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300° C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

## 12.8 Atvilktnes izņemšana

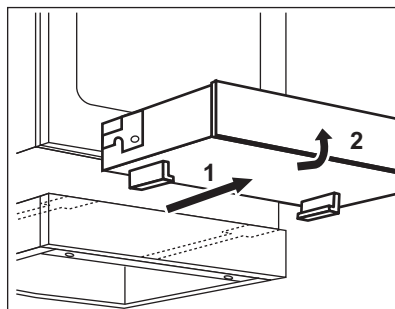


### BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var uzkrāties siltums. Neglabājiet tur viegli uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, polietilēna maisījumus, cepeškrāsns cimdus, papīru, tīrīšanas aerosolus u.c.

Lai atvilktni, kas atrodas zem cepeškrāsns, būtu vieglāk tīrīt, to var izņemt.

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Paceliet atvilktni nelielā leņķī un izņemiet to no atvilktnes atbalsta sliekšņiem.

### Atvilktnes ievietošana:

1. Lai ievietotu atvilktni, uzlieciet atvilktni uz atbalsta sliekšņiem. Pārliecinieties, lai fiksatori pareizi nofiksējās sliekšņos.
2. Nolaidiet atvilktni horizontālā stāvoklī un iestumiet to.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nevar ieslēgt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektroapgādei vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas padevei.
Nevar ieslēgt ierīci.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliedzinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nevar ieslēgt ārējo riņķi.		Vispirms ieslēdziet iekšējo riņķi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliedzinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstāiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.

## 13.2 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

### 14.1

Modeļa identifikācija	CCB6446ABM CCB6440ABW	
Virsmas veids	Virisma, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Starojuma sildītājs	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Labā aizmugurē	G 26,5 cm P 17,0 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	178,9 Wh / kg 181,8 Wh / kg 181,8 Wh / kg 174,1 Wh / kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)	179,2 Wh / kg	

### 14.2 Plīts - Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.

- Ēdiena gatavošanas traukam jāatbilst gatavošanas zonas diametram.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

### 14.3

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	CCB6446ABM CCB6440ABW
Energoefektivitātes indekss	95,3
Energoefektivitātes klase	A
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,95 kWh/ciklā

Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespie- du ventilatora režīmā	0,82 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	73 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti
Svars	CCB6446ABM 49.7 kg
	CCB6440ABW 49.7 kg

## 14.4 Cepeškrāsns — elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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


### **Gatavošana ar ventilatoru**


Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### **Mitrā karsēšana ar ventilatoru**

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

simbolu , kopā ar māsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Electrolux Appliances AB - Contact  
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,  
30-570 Kraków, Poland

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	39
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	41
3. ĮRENGIMAS.....	43
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	45
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	46
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	47
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	47
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	49
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	49
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	53
11. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	54
12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	68
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	71
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	72
15. APLINKOS APSAUGA.....	74

## PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais. Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vaikus būtina prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie su prietaisu nežaistų.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrosios saugos nuorodos

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Šį prietaisą prie maitinimo tinklo reikia prijungti H05VV-F tipo kabeliu, kad atlaikytų galinės plokštės temperatūrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose, jachtose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Nemontuokite prietaiso ant platformos.
- Šio prietaiso negalima valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.

- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui. Vietoj to išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu arba nedegančiu uždangalu.
- **ATSARGIAI:** Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- **DĒMESIO:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- **DĒMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- **DĒMESIO:** Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Liesdami stalčių būkite atsargūs. Jis gali būti įkaitęs.



- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Atjungimo elementas turi būti integruotas fiksuotoje elektros grandinėje, vadovaujantis vietinėmis elektrosaugos taisyklėmis.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gamintojo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu 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.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelė.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įrenginių.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirštų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

### 2.2 Elektros prijungimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.

- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus  
Elektros smūgio pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- 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.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.

- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos ant prietaiso dugno ar ant prietaiso.
  - 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.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvių arba su tuščiais prikaistuviais
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso kambariui šildyti.

## 2.4 Valymas ir priežiūra



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo kištuką iš maitinimo 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!
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- 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 (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

## 2.5 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- 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.

- 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. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

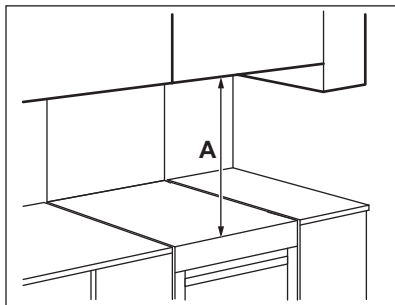
### 3.1 Techniniai duomenys

Matmenys	
Aukštis	847 - 867 mm
Plotis	596 mm

Matmenys	
Ilgis	600 mm

### 3.2 Prietaiso pastatymo vieta

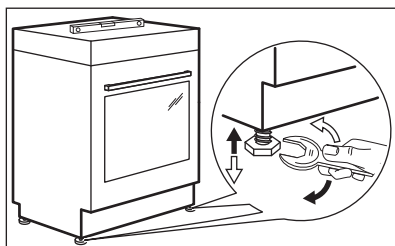
Atskirai stovintį prietaisą galite montuoti su spintelėmis iš vienos arba dviejų pusių, o taip pat statyti kampe.



Mažiausi atstumai

Matmuo	mm
A	685

### 3.3 Prietaiso išlygiavimas



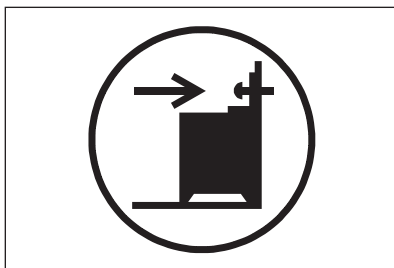
Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyginkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

### 3.4 Apsauga nuo pasvirimo



#### DĖMESIO

Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo, kad esant netolygiai apkrovai, prietaisas nenuvirstų. Apsauga nuo pasvirimo veikia tik kai prietaisas yra tinkamoje vietoje. Šis prietaisas turi paveikslėliuose pavaizduotus simbolius (jeigu taikytina), kad primintų jums apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.

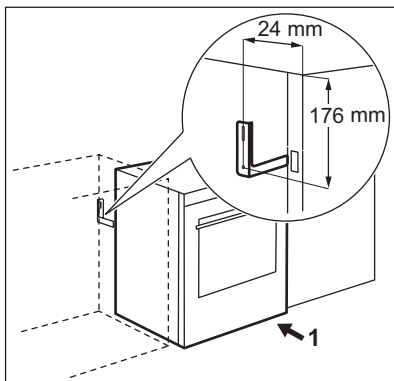


#### DĖMESIO

Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

1. Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.
2. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 176 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 24 mm nuo kairės prietaiso pusės laikiklio apvalioje skylėje. Žr. paveikslėlį. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).
3. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Žr. paveikslėlį. Pastatykite prietaisą tarp spintelių viduryje (1). Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.



### 3.5 Elektros instaliacija



#### ĮSPĖJIMAS!

Gamintojas už pasekmes neatsako, jei naudotojai nesilaiko Saugos skyriuose pateiktų saugos nurodymų.

Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko.

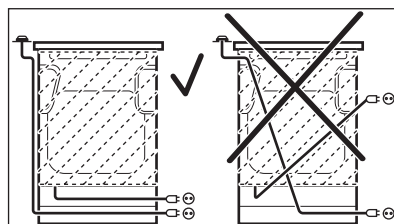
Kabulių tipai skirtingoms fazėms:

Fazė	Min. kabelio dydis
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 su neutrale	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



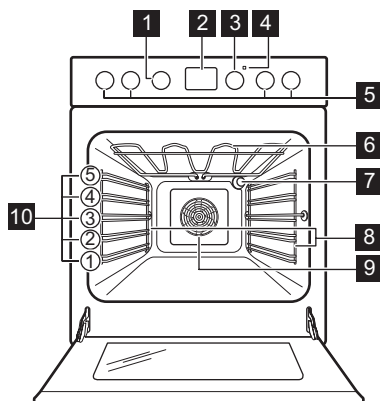
#### ĮSPĖJIMAS!

Maitinimo kabelis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.



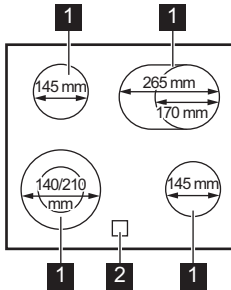
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Orkaitės funkcijų rankenėlė
- 2 Valdymo skydelis (ekranas)
- 3 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 4 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 5 Viryklės rankenėlės
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Ventilatorius
- 10 Lentynos padėtyš

## 4.2 Viryklės apžvalga



- 1** Kaitvietė
- 2** Liekamojo karščio indikatorius

## 4.3 Priedai

- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausiniams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **AirFry dėklas**  
Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Lentynėlėms ir skardoms.
- **Laikymo stalčius**  
Stalčius yra po orkaitę.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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

### 5.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

🕒 mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenusatytas laikmatis.

Spauskite **+** arba **-** tinkamam laikui nustatyti.

Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

### 5.3 Laiko keitimas



Kol veikia nors viena funkcija, paros laiko pakeisti negalima.

Paspauskite 🕒 tiek kartų, kad paros laiko indikatorius pradėtų mirksėti. Kaip nustatyti naują laiką skaitykite skyriuje „Laiko nustatymas“.



### 5.4 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 5.5 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.

2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.

7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.



## 6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaitros parinktis

Simboliai	Funkcija
0	Padėtis „Išjungta“
	Sudvejinta zona
	Šilumos palaikymas
1 - 9	Kaitros parinktys




NaudoKitės likutine šiluma ir sumažinkite energijos sąnaudas. Išjunkite kaitvietę maždaug 5–10 minučių iki baigsite gaminti maistą.

Pasukite kaitvietės rankenėlę į pageidaujamos kaitros lygio padėtį. Jei norite baigti maisto ruošimą, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį.

### 6.2 Išorinių kaitvietės žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvų matmenis.

### Norėdami įjungti išorinį kaitvietės

**žiedą:** pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kai dega pastovi šviesa iki . Tada pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki tinkamo kaitinimo lygio.

### Norėdami išjungti išorinį kaitvietės

**žiedą:** pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį. Indikatorius išsijungia.

### 6.3 Liekamojo karščio indikatorius



### ĮSPĖJIMAS!

Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indikatorius įsijungia, kai kaitvietė yra įkaitusi, tačiau jis neveiks, jei maitinimas bus išjungtas.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

## 7. KAITLENTĖ – PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

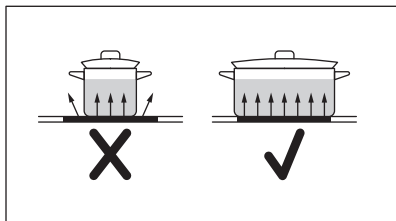
### 7.1 Indai

Rezultatai priklausys nuo naudojamo indo

- **Rekomenduojama:** aliuminis, varis
- **Nerekomenduojama:** nerūdijantis plienas, ketus, stiklas

- i** Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis. Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- i** Ant keraminės kaitlentės nedėkite indų su išsikišusiomis briaunomis, pavyzdžiui, ketaus keptuvių. Jos gali subraižyti keraminį paviršių.
- i** Emale dengto plieno, aliuminio arba vario dugno indai gali pakeisti keramikos stiklo paviršiaus spalvą.

Siekiant taupyti energiją ir užtikrinti tinkamą kaitlentės veikimą, indai turi būti atitinkamo skersmens.



## 7.2 Mažiausias prikaistuvio skersmuo

Kaitvietė	Prikaistuvio skersmuo (mm)	Galia (W)
Kairysis galinis	Φ 145	1200
Dešinysis galinis	170-265	1400/2200
Dešinysis priekinis	Φ 145	1200
Kairysis priekinis	140-210	1000/2200

## 7.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai

- i** Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
<u>1</u> - 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
1 - 2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždenę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjęs procesui pamaišykite.
3 - 4	Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.



Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
4 - 5	Garuose ruošti bulves.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinių ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Laikui įpusėjus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Laikui įpusėjus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		

## 8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

### 8.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir

maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai atausus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.

## 9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.


## 9.1 Orkaitės funkcijos



### ĮSPĖJIMAS!

Prieš ruošdami maistą ir ruošimo metu nepilkite jokių skysčių į įdubą vandeniui. Galite pažeisti prietaisą.

Simbolis	Orkaitės funkcija	Paskirtis
<b>0</b>	Padėtis „Išjungta“	Orkaitė išjungta.
	Karšto oro srautas	Maistui vienu metu kepti iki dviejų vietų ant lentynų ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
	Picos nustatymas /AirFry	Vienoje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Kepant tokius patiekalus, kaip gruzdintos bulvytės ar pica.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
	Greitasis kepimas grilyje	Dideliems plokščių produktų kiekiams kepti grilyje arba duonai skrudinti.
	Terminis kepintuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinimui.

Simbolis	Orkaitės funkcija	Paskirtis
	Drėgnas konvek. kepinimas	<p>Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Nurodymų dėl maisto ruošimo ieškokite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepinimas. Naudojantis šia funkcija orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų pertraukta, ir taip užtikrinamas didžiausias orkaitės veiksmingumas. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“ („Energijos taupymas“). Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti, vadovaujantis EN 60350-1 standarto nuostatomis.</p> <p>Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia.</p>

- i** Maistą galite atšildyti pasirinkę Drėgnas konvek. kepinimas funkciją; tokiu atveju temperatūros nustatyti nereikia.

## 9.2 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

- i** Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra rankenėlių simboliai, indikatoriai ar lemputės.

- Orkaitė įkaitus užsidega indikatorius.
- Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.
- Simbolis rodo, ar rankenėlė valdo vieną iš kaitviečių, orkaitės funkcijas ar temperatūrą.

1. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę orkaitės funkcijai pasirinkti.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų rankenėles ir temperatūrą į išjungimo padėtį.

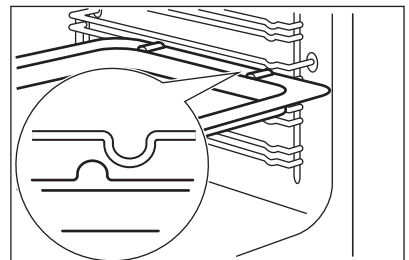
## 9.3 Ventilatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Išjungus orkaitę ventilatorius veikia toliau, kad orkaitė atvėstų.

## 9.4 Orkaitės priedų įdėjimas

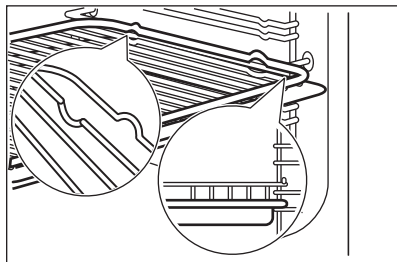
### Gilus prikaistuvis:

Išstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlės kreipiamųjų laikiklių.



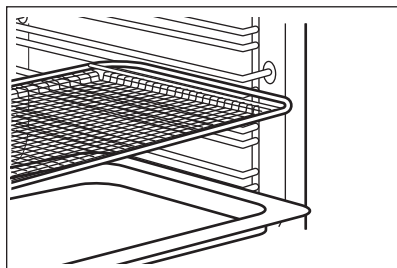
### Kartu naudojami vielinė lentynėlė ir gilus prikaistuvis:

Gilų prikaistuvį įstumkite tarp kreipiamųjų laikiklių, o vielinę lentynėlę aukščiau, ant laikiklių.



### AirFry Kepimo padėklas:

Įdėkite AirFry padėklą trečioje lentynos padėtyje. Įstumkite kepimo padėklą pirmoje padėtyje.



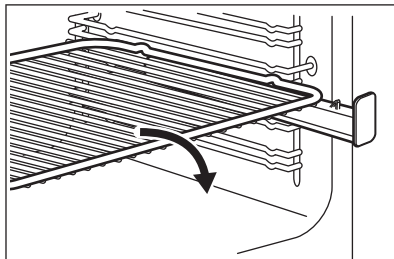
- Kiekvieno priedo viršuje, kairėje ir dešinėje pusėse, yra nedideli saugumą didinantys įlinkiai. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.
- Aukšta briauna lentynų pakraščiuose apsaugo prikaistuvius nuo slydimo.

## 9.5 Ištraukiami bėgeliai – orkaitės priedų įdėjimas

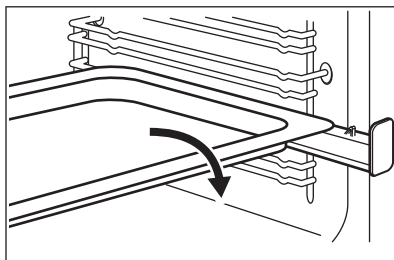


Išsaugokite šią ištraukiamų bėgelių įrengimo instrukciją, kad ją galima būtų pasinaudoti ateityje.

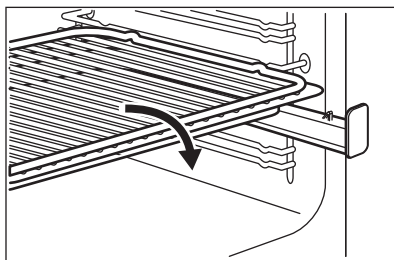
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



Groteles ant ištraukiamų bėgelių padėkite taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.



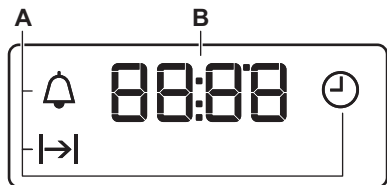
Dėkite kepimo skardą arba gilų kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.



Dėkite groteles ant gilaus kepimo indo. Dėkite groteles ir gilų kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.

## 10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 10.1 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos  
B. Laikmatis

### 10.2 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
🕒	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.

### 10.3 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija		Paskirtis
🕒	PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, patikrinti arba pakeisti.
➡️	TRUKMĖ	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
🔔	LAIKMATIS	Nustatyti atskaitos laiką. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei orkaitė išjungta.

### 10.4 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spausdinkite 🕒, kol pradės mirksėti ➡️.

3. Spauskite + arba —, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.

Ekране rodoma ➡️.

4. Laikui pasibaigus, mirksi ➡️ ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.

5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurią mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.


### 10.5 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spausdinkite 🕒, kol pradės mirksėti 🔔.
2. Spauskite + arba —, kad nustatytumėte reikiamą laiką. Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.

3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —.  
Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

## 10.6 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.

# 11. ORKAITĖ – PATARIMAI



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

Jei pyragus kepatė ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.

Keptant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

## 11.1 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

## 11.2 Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Attaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tąsus ar suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką.

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyragas nevienodai iškepa.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.	Kitą kartą kepimo skardoje vienodai paskirstykite kepimo tešlą.
Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.

## 11.3 Karšto oro srautas

### Kepimas viename orkaitės lygyje

Kepimas skardose

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Riestainis arba sviestinės bandelės	150–160	50–70	2
Trapus pyragas / vaisių tortas	140–160	50–90	1–2
Biskvitinis pyragas be riebalų	150–160 <sup>1)</sup>	25–40	3
Apkepas, trapus pyragas	170–180 <sup>1)</sup>	10–25	2
Apkepas, biskvito tešla	150–170	20–25	2
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	160	60–90	2–3

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trupininis pyragas (sausas)	150–160	20–40	3
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) <sup>1)</sup>	150	35–55	3
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	160–170	40–80	3

<sup>1)</sup> Naudokite gilų kepimo indą.

Sausainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	150–160	10–20	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	140	20–35	3
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	150–160	15–20	3
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	120–150	3
Migdolų sausainiai	100–120	30–50	3
Sausainiai iš mielinės tešlos	150–160	20–40	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	170–180 <sup>1)</sup>	20–30	3
Bandelės	160 <sup>1)</sup>	10–35	3
Maži pyragaičiai (20 vienetų skardoje)	150 <sup>1)</sup>	20–35	3

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

Kepinių ir apkepų lentelė

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	160–170 <sup>1)</sup>	15–30	1
Įdarytos daržovės	160–170	30–60	1

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

### Kepimas keliais lygiais

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
			2 padėtys
Pyragaičiai su kremu / eklerai	160–180 <sup>1)</sup>	25–45	2 / 4
Trupininis pyragas	150–160	30–45	2 / 4

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

Sausainiai / small cakes / pyragaičiai / bandelės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
			2 padėtys
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	2 / 4



Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
			2 padėtys
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	140	25–45	2 / 4
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	2 / 4
Sausainiai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	130–170	2 / 4
Migdolų sausainiai	100–120	40–80	2 / 4
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	2 / 4
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	170–180 <sup>1)</sup>	30–50	2 / 4
Bandelės	180 <sup>1)</sup>	25–40	2 / 4
Maži pyragaičiai (20 vienetų skardoje)	150 <sup>1)</sup>	20–40	2 / 4

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

## 11.4 Įprastas kepimas viename lygyje

Kepimas skardose

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Riestainis arba sviestinės bandelės	160–180	50–70	2
Trapus pyragas / vaisinis tortas	150–170	50–90	1–2
Biskvitinis pyragas be riebalų	170 <sup>1)</sup>	25–40	3
Apkepas, trapus pyragas	190–210 <sup>1)</sup>	10–25	2
Apkepas, biskvito tešla	170–190	20–25	2
Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens skardos, įstrižai subalansuotos)	180	60–90	1–2
Daržovių apkepas (pvz., „quiche lorraine“)	180–220	35–60	1
Varškės pyragas	160–180	60–90	1–2

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

## Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mielinė pynutė / riestainis	170–190	40–50	2
Kalėdinis pyragas	160–180 <sup>1)</sup>	50–70	2
Duona (ruginė duona): 1. Pirmoji kepimo proceso dalis. 2. Antroji kepimo proceso dalis.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160–180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30–60	1–2
Pyragaičiai su kremu / eklerai	190–210 <sup>1)</sup>	20–35	3
Biskvitinis vyniotinis	180–200 <sup>1)</sup>	10–20	3
Trupininis pyragas (sausas)	160–180	20–40	3
Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai	190–210 <sup>1)</sup>	20–30	3
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) <sup>2)</sup>	170	35–55	3
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	170–190	40–60	3
Mieliniai pyragėliai su jautriais karščiui produktais (pvz., varške, grietinėle, pieno ir kiaušinių kremu)	160–180 <sup>1)</sup>	40–80	3
Pica (su dideliu kiekiu garmyro)	190–210 <sup>1)</sup>	30–50	1–2
Pica (plonapadė)	220–250 <sup>1)</sup>	15–25	1–2
Nerauginta duona	230–250	10–15	1
Tortai (CH)	210–230	35–50	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų kepimo indą.

## Sausainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	170–190	10–20	3
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	160 <sup>1)</sup>	20–35	3
Sausainiai iš skystos tešlos	170–190	20–30	3
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	120–150	3
Migdoliniai sausainiai	120–130	30–60	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sausainiai iš mielinės tešlos	170–190	20–40	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	190–210 <sup>1)</sup>	20–30	3
Bandelės	190–210 <sup>1)</sup>	10–55	3
Maži pyragėliai (20 skardoje)	170 <sup>1)</sup>	20–30	3–4

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

#### Kepinių ir apkepų lentelė

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Makaronų apkepas	180–200	45–60	1
Lazanija	180–200	35–50	1
Daržovių užkepėlė	180–200 <sup>1)</sup>	15–30	1
Ilgai batonai su lydytu sūriu	200–220 <sup>1)</sup>	15–30	1
Saldūs kepiniai	180–200	40–60	1
Žuvies apkepai	180–200	40–60	1
Įdarytos daržovės	180–200	40–60	1

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

## 11.5 Picos nustatymas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica (plonapadė) <sup>1)</sup>	200–230 <sup>2)</sup>	10–20	1–2
Pica (su dideliu kiekiu garnyro) <sup>1)</sup>	180–200	20–35	1–2
Apkepai	170–200	35–55	1–2
Špinatų apkepas	160–180	45–60	1–2
Quiche Lorraine (aštrus pyragas)	170–190	45–55	1–2
Biskvitinis apkepas	170–200	35–55	1–2
Varškės pyragas	140–160	60–90	1–2
Obuolių pyragas, uždengtas	150–170	50–60	1–2
Daržovių pyragas	160–180	50–60	1–2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Nerauginta duona	230–250 <sup>2)</sup>	10–20	2–3
Sluoksniuotos tešlos apkepas	160–180 <sup>2)</sup>	45–55	2–3
Flammekuchen	230–250 <sup>2)</sup>	12–20	2–3
Piroggen (rusiška perlenktos picos versija)	180–200 <sup>2)</sup>	15–25	2–3

1) Naudokite gilų kepimo indą.

2) Įkaitinkite orkaitę.

## 11.6 Drėgnas konvek. kepimas

Duona ir pica

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Bandelės	180	25–35	3
Šaldyta pica 350 g	190	25–35	3

Pyragaičiai kepimo skardoje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Biskvitinis vyniotinis	180	20–30	3
Šokoladinis pyragas	180	30–40	3

Pyragaičiai formoje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Suflė	200	30–40	3
Biskvitinis pagrindas	180	20–30	3
Viktorijos pyragaičiai	150	25–35	3

Žuvis

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25–35	3
Visa žuvis, 200 g	180	25–35	3
Žuvies filė, 300 g	180	25–35	3

## Mėsa

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mėsa maišelyje, 250 g	200	25–35	3
Mėsos iešmai, 500 g	200	30–40	3

## Maži kepiniai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sausainiai	180	25–35	3
Migdolų sausainiai	160	25–35	3
Keksiukai	180	25–35	3
Pikantiško skonio krekeriai	170	20–30	3
Trapios tešlos sausainiai	150	25–35	3
Tarteletės	170	15–25	3

## Vegetariški patiekalai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Įvairios daržovės maišelyje, 400 g	180	25–35	3
Omletas	200	20–30	3
Daržovės skardoje, 700 g	180	25–35	3

## 11.7 Rekomendacijos kepiniai

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėšą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Kepsnius kepkite tiesiai skardoje arba ant virš skardos padėtų grotelių.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.

Mėšą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (sveriančiais ne mažiau kaip 1 kg).

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

## 11.8 Įprastas kepimas

## Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Troškinta mėsa	1–1,5 kg	200–230	105–150	1

<b>Patiekalas</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laikas (min.)</b>	<b>Lentynos padėtis</b>
Jautienos kepsnys arba filė: su krauju	vienam centimet- rui storio	230–250 <sup>1)</sup>	6–8	1
Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškepta	vienam centimet- rui storio	220–230	8–10	1
Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškepta	vienam centimet- rui storio	200–220	10–12	1

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

#### Kiauliena

<b>Patiekalas</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laikas (min.)</b>	<b>Lentynos padėtis</b>
Mentė, sprandinė, kumpis	1–1,5 kg	210–220	90–120	1
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai	1–1,5 kg	180–190	60–90	1
Mėsos vyniotinis	750 g–1 kg	170–190	50–60	1
Kiaulienos karka (iš anksto išvirta)	750 g–1 kg	200–220	90–120	1

#### Veršiena

<b>Patiekalas</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laikas (min.)</b>	<b>Lentynos padėtis</b>
Kepta veršiena <sup>1)</sup>	1 kg	210–220	90–120	1
Veršienos kulninė	1,5–2 kg	200–220	150–180	1

<sup>1)</sup> Uždaro kepimo indo naudojimas.

#### Aviena

<b>Patiekalas</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laikas (min.)</b>	<b>Lentynos padėtis</b>
Ėriuko koja, kepta aviena	1–1,5 kg	210–220	90–120	1
Ėrienos nugarinė	1–1,5 kg	210–220	40–60	1

#### Žvėriena

<b>Patiekalas</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laikas (min.)</b>	<b>Lentynos padėtis</b>
Kiškio nugarinė, kiškio šlaunelė	iki 1 kg	220–240 <sup>1)</sup>	30–40	1

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Elnienos nugarinė	1,5–2 kg	210–220	35–40	1
Elnienos kumpis	1,5–2 kg	200–210	90–120	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

#### Paukštiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	200–250 g porcija	220–250	20–40	1
Vištienos puselės	400–500 g porcija	220–250	35–50	1
Viščiukas, višta	1–1,5 kg	220–250	50–70	1
Antis	1,5–2 kg	210–220	80–100	1
Žąsis	3,5–5 kg	200–210	150–180	1
Kalakutiena	2,5–3,5 kg	200–210	120–180	1
Kalakutiena	4–6 kg	180–200	180–240	1

#### Žuvis

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žuvis	1–1,5 kg	210–220	40–70	1

## 11.9 Kepinimas naudojant terminį kepintuvą

#### Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautienos kepsnys arba filė: lengvai iškepta(s)	vienam cm storio	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškepta(s)	vienam cm storio	180 - 190	6 - 8	1
Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškepta(s)	vienam cm storio	170 - 180	8 - 10	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

## Kiauliena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, rūkytas kumpis	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kapotinis, šonkauliukai	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Mėsos vyniotinis	750 g–1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Virta kiaulės koja	750 g–1 kg	150 - 170	90 - 120	1

## Veršiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Veršienos kepsnys	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Veršio koja	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

## Ėriena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ėriuko koja, kepta ėriena	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Ėrienos nugarinė	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

## Paukštiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	Po 200–250 g	200 - 220	30 - 50	1
Antis	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Žąsis	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalakutiena	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalakutiena	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Visas viščiukas	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

## 11.10 Kepimas ant grotelių

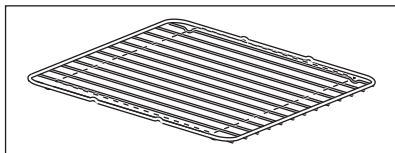
**ĮSPĖJIMAS!**

Maistą visada ruoškite uždarę orkaitės dureles.

- **Kepdami grilyje, visada nustatykite maksimalią temperatūrą.**
- Lentyną dėkite į kepimo griliu lentelėje nurodytą padėtį.

- Pirmoje lentynos padėtyje visada padėkite gilų indą nuvarvėjusiems riebalams surinkti.
- Grilyje kepkite tik plokščius mėsos arba žuvies gabalus.





Grilio sritis yra lentynos viduryje.

## 11.11 Spartus kepimas ant grotelių

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
		Viena pusė	Antra pusė	
Suvožtiniai	maks. 1)	9–15	8–13	4
Kiaulienos filė	maks.	10–12	6–10	4
Dešrelės	maks.	10–12	6–8	4
Filė žlėgtainiai, veršienos žlėgtainiai	maks.	7–10	6–8	4
Skrebutis	maks. 1)	1–4	1–4	4–5
Skrebutis su garnyru	maks.	6–8	-	4

1) Įkaitinkite orkaitę

## 11.12 Džiovinimas

Orkaitės lentynas uždenkite kepimo popieriumi.

Norėdami gauti geriausių rezultatų, išjunkite prietaisą, praėjus pusei reikiamo

laiko. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite prietaisą atvėsti. Po to užbaikite džiovinimo procesą.

Daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtis
Pupos	60–70	6–8	3	2 / 4
Pipirai	60–70	5–6	3	2 / 4
Daržovės rauginimui	60–70	5–6	3	2 / 4
Grybai	50–60	6–8	3	2 / 4
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3	3	2 / 4

## Vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Slyvos	60–70	8–10	3	2 / 4
Abrikosai	60–70	8–10	3	2 / 4
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	3	2 / 4
Kriaušės	60–70	6–9	3	2 / 4

11.13 AirFry 

## Kepiniai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kruasanai, šaldyti	maždaug 350 g	180–220	15–30	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, šaldyti	maždaug 400 g	180–220	15–35	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, švieži	maždaug 300 g	180–220	15–35	3
Pica, šaldyta	maždaug 340 g	180–220	20–35	3

## Bulvių gaminiai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	maždaug 650 g	180–220	20–30	3
Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos	maždaug 600 g	180–220	20–30	3
Bulvių skiltelės, šaldytos	maždaug 650 g	180–220	15–25	3
Kroketai	maždaug 450 g	180–220	15–30	3

## Šviežios daržovės

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Cukinių griežinėliai, švieži <sup>1)</sup>	maždaug 500 g	180–220	25–35	3

<sup>1)</sup> Įpilkite 1 arbatinį šaukštelį alyvuogių aliejaus, kad griežinėliai nesuliptų

## Kita

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Eskalopai, šaldyti	maždaug 300 g	180–220	15–25	3
Krevetės tešloje, šaldytos	maždaug 200 g	180–220	15–25	3
Kalmarų žiedai, šaldyti	maždaug 250 g	180–220	15–25	3
Vištienos kepsneliai, šaldyti	maždaug 300 g	180–220	15–25	3
Žuvies piršteliai, šaldyti	maždaug 500 g	180–220	15–25	3

## 11.14 Informacija bandymų laboratorijoms

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Maži pyragaičiai (20 mažų pyragaičių skardoje)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30	Padėklas	4
Maži pyragaičiai (20 mažų pyragaičių skardoje)	Karšto oro srautas	150	20 - 30	Padėklas	2
Maži pyragaičiai (20 mažų pyragaičių skardoje)	Karšto oro srautas	150	25 - 35	Padėklas / skarda varantiems riebalams surinkti	1 + 4
Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70 - 90	Grotelės	1
Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Karšto oro srautas	160	70 - 90	Grotelės	2
Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Picos nustatymas	160	60 - 80	Grotelės	2
Obuolių pyragas, 2 skardos (ø20 cm) ant grotelių, pakreiptos įstrižai. <sup>1)</sup>	Konvekcija PLIUS	160	70 - 80	Padėklas	2

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 skarda (26 cm ø) ant grotelių	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	30 - 40	Grotelės	3
Biskvitinis pyragas (26 cm ø) ant grotelių	Karšto oro srautas	150	35 - 45	Grotelės	2
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 skarda (26 cm ø) ant grotelių	Karšto oro srautas	160	25 - 35	Grotelės	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Karšto oro srautas	140	20 - 35	Padėklas	3
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Karšto oro srautas	140	20 - 30	Padėklas	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	20 - 35	Padėklas	3
Skrebutis	Grilis	Maks.	1 - 5	Grotelės	4
Mėsainis su jautiena	Grilis	Maks.	15–20 viena pusė. 10–15 antra pusė.	Grotelės / skarda varvantiems riebalams surinkti	4

1) Į ertmės įdubą įpilkite 150 ml vandens.

## 12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



#### Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

Metaličius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



### Kasdienis naudojimas

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

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



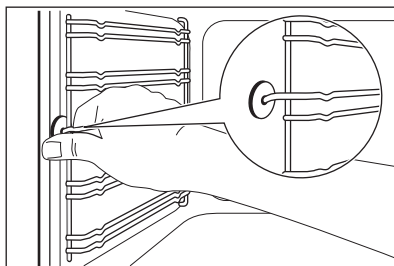
### Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima (išskyrus iš AirFry skardos).

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

## 12.2 AirFry skardos valymas

1. Uždėkite AirFry skardą ant kepimo skardos.
  2. Įpilkite karšto vandens su plovikliu ir pamirkykite.
  3. Valykite AirFry skardą kempine arba šepetėliu pašalinkite likučius.
- Taip pat galima plauti indaplovėje.



## 12.3 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu.

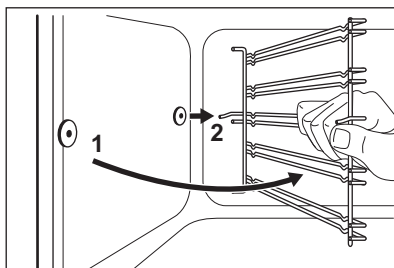
Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

## 12.4 Lentynos atramų išėmimas

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.

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



Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

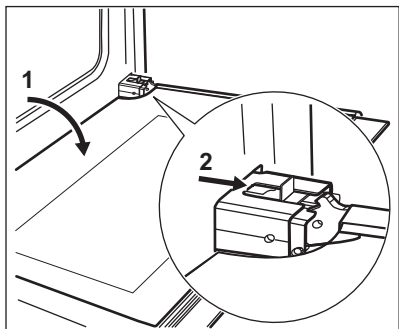


### DĖMESIO

Užtikrinkite, kad ilgesnė tvirtinimo viela būtų priekyje. Dviejų vielų galai turi būti nukreipti į galą. Netinkamai įdėjus gali būti pažeistas emalis.

## 12.5 Orkaitės durelių išėmimas

Kad būtų lengviau valyti, nuimkite dureles.



1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Stumkite slankiklį, kol išgirsite spragtelėjimą.
3. Uždarykite dureles, kol slankiklis užsifiksuos.
4. Nuimkite dureles.  
Norint nuimti dureles, pirmiausia patraukite dureles į išorę iš vienos pusės, o tada – iš kitos.

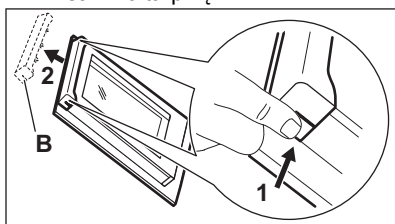
Baigę valyti, įdėkite orkaitės dureles atvirkščia tvarka. Būtinai turite girdėti spragtelėjimą, kai įdedate dureles. Jei reikia, naudokite jėgą.

## 12.6 Durelių stiklų išėmimas ir valymas

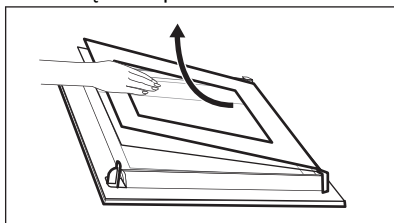


Jūsų gaminio durelių stiklo rūšis ir forma gali skirtis nuo paveikslėliuose pateiktų pavyzdžių. Taip pat gali skirtis stiklų skaičius.

1. Laikydami durelių apdailą B už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



2. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
3. Laikydami durelių stiklo plokštes už viršutinių jų kraštų, ištraukite jas po vieną iš kreiptuvo.



4. Nuvalykite durelių stiklo plokštes. Norėdami įdėti plokštes, tuos pačius veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.

## 12.7 Lemputės keitimas



### ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

Lemputė gali būti karšta.

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

## Galinė lemputė



Stiklinis lemputės gaubtelis yra orkaitės gale.

1. Sukite stiklinį lemputės gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiu atsparia orkaitės lempute.  
Naudokite to paties tipo orkaitės lemputę.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 12.8 Kaip išimti stalčių

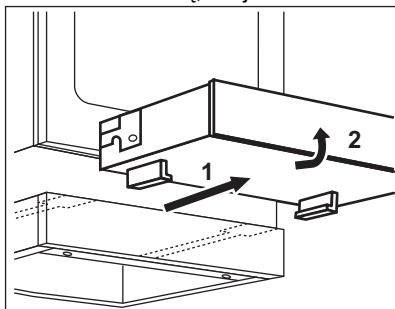


### ISPĖJIMAS!

Orkaitei veikiant, stalčius gali įkaisti. Nelaikykite čia degių daiktų (pvz., valomųjų medžiagų, plastikinių maišelių, orkaitės pirštinių, popieriaus, valomųjų purškiklių ir kt.).

Po orkaitė esantį stalčių galima išimti – taip jį lengviau valyti.

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Pakelkite stalčių nedideliu kampu ir išimkite jį iš stalčiaus atraminių bėgelių.

#### Kaip įdėti stalčių:

1. Norėdami įdėti stalčių, dėkite jį ant atraminių bėgelių. Įsitinkite, kad pagaunamieji įtaisai tinkamai susijungtų su bėgeliais.
2. Nuleiskite stalčių į horizontalią padėtį ir įstumkite.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmiausia įjunkite vidinį kaitvietės žiedą.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lempuotė.	Pakeiskite lempuotę.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių

## 13.2 Naudojimo informacija

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

# 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

## 14.1

Modelio identifikatorius	CCB6446ABM CCB6440ABW	
Viryklės tipas	Laisvai pastatomos viryklės kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Šildytuvai	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis priekinis Kairysis galinis Dešinysis priekinis	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (L) ir plotis (W)	Dešinė galinė	L 26,5 cm W 17,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis priekinis Kairysis galinis Dešinysis priekinis Dešinė galinė	178,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)		179,2 Wh/kg

## 14.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.



- Prikaistuvio dugnas turi būti tokio paties skersmens kaip ir kaitvietė.
- Mažesnius prikaistusius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

### 14.3

Tiekėjo pavadinimas	AEG	
Modelio identifikatorius	CCB6446ABM CCB6440ABW	
Energijos efektyvumo rodyklė	95,3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,95 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,82 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	73 l	
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė	
Masė	CCB6446ABM	49.7 kg
	CCB6440ABW	49.7 kg

### 14.4 Orkaitė – energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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



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

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

#### **Drėgnas konvek. kepimas**

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

## 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.

Electrolux Appliances AB - Contact  
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,  
30-570 Kraków, Poland



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



867363607-A-372021



**AEG**