

EZF5C50V  
EZF5C50X  
EZF5C50Z



---

LT Orkaitė  
LV Cepeškrāsns

---

Naudojimo instrukcija 2  
Lietošanas instrukcija 30

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	3
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. ĮRENGIMAS.....	7
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	8
5. VALDYMO SKYDELIS.....	8
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	9
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	10
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	11
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	13
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	15
11. PATARIMAI.....	15
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	24
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	27
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	28

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



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

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



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


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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA


Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitikinkite, 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

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

### 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros

centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.

- ĮSPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik 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.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidero.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

Spintelės minimalus aukštis (spintelės po darbatalių minimalus aukštis)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekio aukštis	594 mm
Prietaiso galo aukštis	576 mm
Prietaiso priekio plotis	595 mm
Prietaiso galo plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm

Įmontuoto prietaiso gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis duralėmis	1027 mm
Ventiliacijos angos minimalus dydis. Anga apatinėje galinėje pusėje	560 x 20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra galinės pusės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4 x 25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba duralės 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 junkkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

### Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai Europoje:

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

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

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

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

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.

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



### ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada

būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

## 2.5 Vidinis apšvietimas



### ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lempuotė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lempuotės: Šios lempuotės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 Aptarnavimas

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

- 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.

## 2.7 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

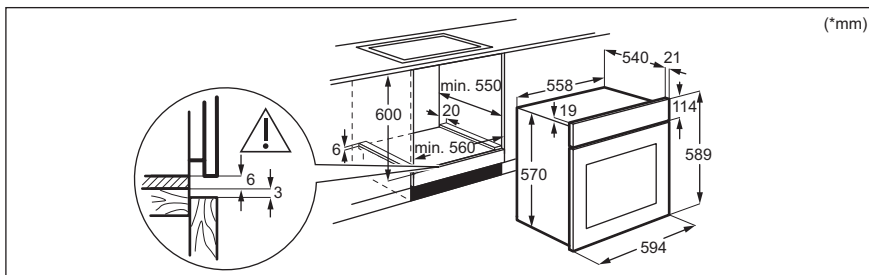
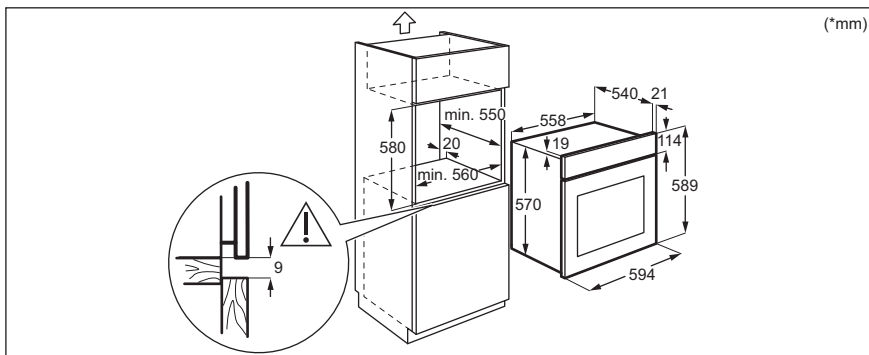
## 3. ĮRENGIMAS



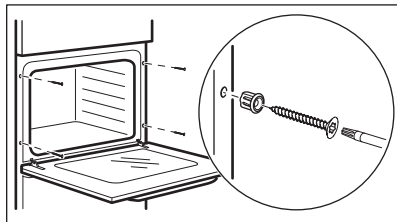
### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Įrengimas balduose

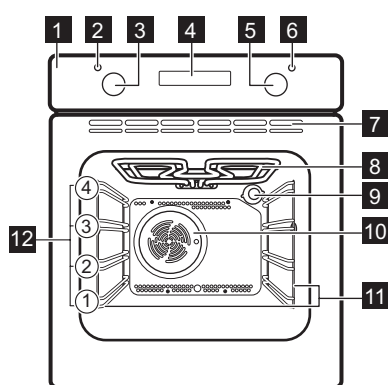


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Maitinimo lemputė / simbolis
- 3** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 4** Valdymo skydelis
- 5** Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 6** Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7** Aušinimo ventiliacijos angos
- 8** Šildymo elementas
- 9** Lemputė
- 10** Ventiliatorius
- 11** Lentynos atrama, išimama
- 12** Lentynos padėtytys

### 4.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**  
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepimo indas**

Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

- **Ištraukiami bėgeliai**  
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

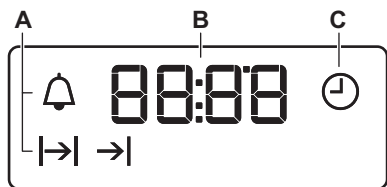
Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.



## 5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
⌚	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.

## 5.3 Valdymo skydelis









- A. Laikrodžio funkcijos  
B. Laikmatis

# 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

 **ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Prieš naudodami pirmąkart

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

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

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

<b>1 veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.
<b>2 veiksmas</b>	Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą.
<b>3 veiksmas</b>	Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

### 7.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Padėtis „Išjungta“	Orkaitė išjungta.
 Apšvietimas	Lempai įjungti.
 Konvekcinis kepimas	Kepti vienu metu iki trijų lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.“
 Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Atitirpinimas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
 Spartusis grilis	Ploniems maisto gabalėliams dideliais kiekiais kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
 Turbo grilis	Didesniems mėsos gabalams arba paukštiniai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

### 7.3 Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas

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






Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų

pertraukta ir orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.





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




















## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos


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

### 8.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip pakeisti: Paros laikas	
	- mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.
<b>1 veiksmas</b>	+ - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
<b>2 veiksmas</b>	+ , - - paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sekundžių indikatorius nustos mirkčiojės ir ekrane bus rodomas laikas.
	- spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  - pradeda mirksėti.

<b>Kaip nustatyti: Trukmė</b>	
<b>1 veiksmas</b>	Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
<b>2 veiksmas</b>	 - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
<b>3 veiksmas</b>	 ,  - paspauskite, kad nustatytumėte trukmę. Ekrane rodomi:   - mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.
<b>4 veiksmas</b>	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
<b>5 veiksmas</b>	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.
<b>Kaip nustatyti: Pabaigos laikas</b>	
<b>1 veiksmas</b>	Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
<b>2 veiksmas</b>	 - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
<b>3 veiksmas</b>	 ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Ekrane rodomi:   - mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.
<b>4 veiksmas</b>	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
<b>5 veiksmas</b>	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.
<b>Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas</b>	
<b>1 veiksmas</b>	Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
<b>2 veiksmas</b>	 - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
<b>3 veiksmas</b>	 ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką, skirtą: Trukmė.
<b>4 veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>5 veiksmas</b>	 ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką, skirtą: Pabaigos laikas.


**Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas**



**6 veiksmas** Paspauskite: .  
Nustatytu laiku pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

**7 veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

**8 veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

**Kaip nustatyti: Laikmatis**


**1 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.


**2 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Funkcija įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.  
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta signalas.

**3 veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

**4 veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

**Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos**

**1 veiksmas**  - pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

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

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

**ISPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

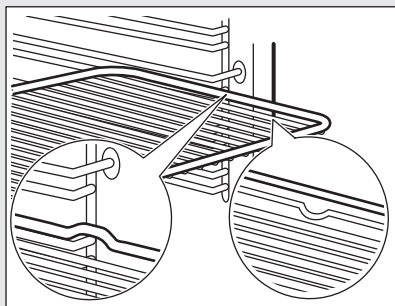
apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

### 9.1 Priedų įstatymas

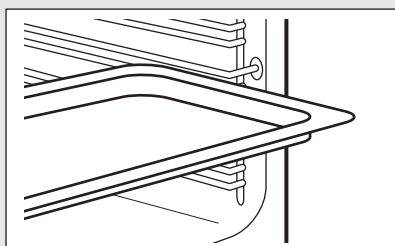
Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat

**Grotelės:**

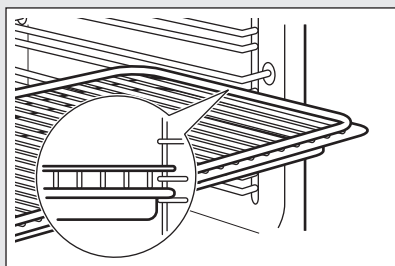
Įstumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojėlės yra nukreiptos žemyn.

**Kepimo skarda /Gili skarda:**

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Grotelės, Kepimo skarda /Gili skarda:**

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



## 9.2 Ištraukiamų bėgelių naudojimas

Ištraukiamus bėgelius galite dėti visuose lygiuose. Įsitikinkite, kad abu ištraukiami bėgeliai būtų tame pačiame lygyje.

Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalu.

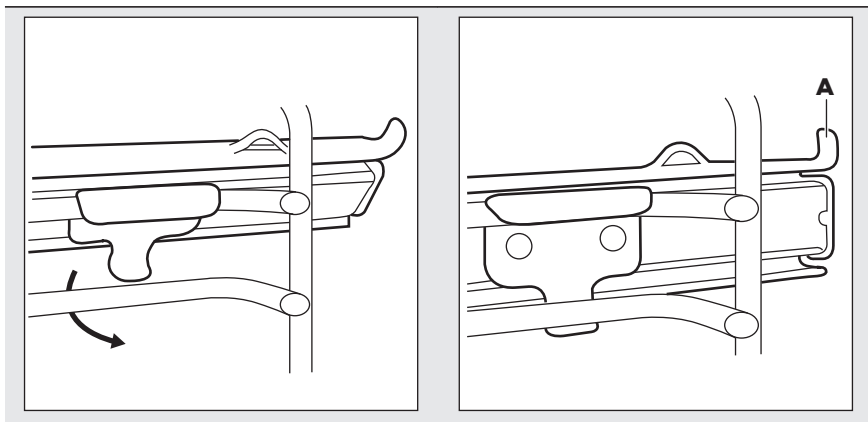
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

**1-as veiksmas**

Sumontuokite ištraukiamus bėgelius ant lentynos atramų.

**2-as veiksmas**

Įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galiukas (A) nukreiptas aukštyn.



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Aušinimo ventilatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, ventilatorius veikia toliau, kol orkaitė atvėsta.

### 10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji

gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

## 11. PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra keturios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę

garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

#### Pyragų kepimas

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

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

#### Mėsos ir žuvies gaminimas

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

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








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

### Gaminimo trukmė








Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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








## 11.2 Pyragų ir kepsnių kepimas

 <b>RAGAI</b>	<b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>		<b>Konvekcinis kepimas</b>		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	2 (1 ir 3)	45–60	Pyrago forma
Trapi tešla	170	2	160	2 (1 ir 3)	24–34	Pyrago forma
Varškės pyragas	170	1	160	2	60–80	Pyrago forma, Ø 26 cm
Štrudelis	175	2	150	2	60–80	Kepimo skarda
Pyragai su uogiene	170	2	160	2	30–40	Pyrago forma, Ø 26 cm
Vaisinis pyragas	170	2	155	2	60–70	Pyrago forma, Ø 26 cm
Kalėdinis pyragas / Riebus vaisinis pyragas	170	2	160	2	50–60	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	170	2	160	2	50–60	Duonos skarda
Sausainiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	150	3	150	3	20–30	Kepimo skarda
Merengos	100	3	100	3	90–120	Kepimo skarda
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	180	3	15–20	Kepimo skarda















 PY- RAGAI	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Konvekcinis kepimas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Sluoksniuota tešla, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	180	3	25–35	Kepimo skarda
Pyragaičiai formelėse	180	3	170	2	45–70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Viktorijos pyragaičiai	180	1 arba 2	170	2	40–55	Pyrago forma, Ø 20 cm

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 DUONA IR PICA	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Konvekcinis kepimas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (1 ir 3)	25–40	Kepimo skarda
Pica	190	1	190	1	20–30	Gilus prikaistuvis
Sklindžiai	200	3	190	2	10–20	Kepimo skarda







Naudokite pyrago formą.







 APKEPAI	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Konvekcinis kepimas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Makaronų apkepas	180	2	180	2	40–50
Daržovių apkepas	200	2	175	2	45–60
Apkepai su įdarais	190	1	190	1	40–50







 <b>APKEPAI</b>	<b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>		<b>Konvekcinis kepimas</b>		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Lazanija	200	2	200	2	25–40
Įdaryti makaronai vamzdučiai	200	2	190	2	25–40
Jorkšyro pudingas, 6 pudingų formos, įkaitinkite tuščią orkaitę	220	2	210	2	20–30







Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite groteles.

 <b>MĖSA</b>	<b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>		<b>Konvekcinis kepimas</b>		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Jautiena	200		190		50–70
Kiauliena	180		180		90–120
Veršiena	190		175		90–120
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210		200		44–50
Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškeptas	210		200		51–55
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210		200		55–60

 <b>MĖSA</b>	<b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>		<b>Konvekcinis kepimas</b>		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kiaulienos mentė, su oda	180	2	170	2	120–150
Kiaulienos kulninė, 2 vnt.	180	2	160	2	100–120
Ėriuko koja	190	2	190	2	110–130

 MĖSA	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Konvekcinis kepi-mas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Viščiukas	200	2	200	2	70–85
Kalakutas	180	1	160	1	210–240
Antis	175	2	160	2	120–150
Žąsis	175	1	160	1	150–200
Triušiena pjaustyta ga-balais	190	2	175	2	60–80
Triušiena pjaustyta ga-balais	190	2	175	2	150–200
Visas fazanas	190	2	175	2	90–120





 ŽUVIS	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Konvekcinis kepimas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Upėtakis / Jūros kar-šis, 3–4 žuvys	190	2	175	2 (1 ir 3)	40–55
Tunas / Lašiša, 4–6 fi-lė	190	2	175	2 (1 ir 3)	35–60




### 11.3 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Nustatykite 250 °C temperatūrą.

 GRILIS	 (kg)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė
Filė kepsniai, 4 vnt.	0,8	12–15	12–14
Jautienos didkepsnis, 4 vnt.	0,6	10–12	6–8
Dešrelės, 8	–	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vnt.	0,6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30




 <b>GRILIS</b>	 <b>(kg)</b>	 <b>(min.)</b>	
		<b>Pirma pusė</b>	<b>Antra pusė</b>
Kebabai, 4	–	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vnt.	0,4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0,6	20–30	–
Žuvies filė, 4 vnt.	0,4	12–14	10–12
Skrebutis su garnyru, 4–6	–	5–7	–
Skrebutis, 4–6	–	2–4	2–3

## 11.4 Turbo grilis






Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Nustatykite 200 °C temperatūrą.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

	 <b>(kg)</b>	 <b>(min.)</b>	
		<b>Pirma pusė</b>	<b>Antra pusė</b>
Vyniotiniai, kalakutienos	1	30–40	20–30
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	25–30	20–30
Viščiuko šlaunelės, 6 vnt.	–	15–20	15–18
Putpelė, 4 vnt.	0,5	25–30	20–25
Daržovių užkepėlė	–	20–25	–
Eskalopai	–	15–20	–
Skumbrė, 2–4	–	15–20	10–15
Žuvies gabalėliai, 4–6	0,8	12–15	8–10

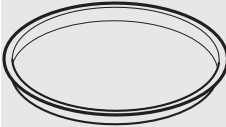
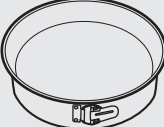


## 11.5 Atitirpinimas

	 (kg)	 Atšildymo laikas (min.)	 Likusi atšildymo trukmė (min.)	
Viščiukas	1	100–140	20–30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1 0,5	100–140 90–120	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpdytą.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	–
Braškės	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–
Didelis puošnus tortas	1,4	60	60	–

## 11.6 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai






karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.






Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria

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

## 11.7 Drėgnas konvek. kepimas








Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–40
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	35–40
Šveicariškas vyntininis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	30–40
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	170	2	20–30
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–45
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	40–50
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25–35
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	40–45
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–50

		 (°C)		 (min.)
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–40
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	30–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	35–40

## 11.8 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				 (°C)	 (min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	–
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	1	170	80–120	–
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	35–45	–
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	150	20–35	Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	3	daug.	2–4 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	Įkaitinkite orkaitę 3 minutes.

						
				(°C)	(min.)	
Mėsainis su jautiena, 6 vnt., 0,6 kg	Grilis	Groteles ir surenkamoji skarda	3	daug.	20–30	Dėkite groteles ant orkaitės trečiojo lygio, o surenkamąją skardą – ant antrojo lygio. Apverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gamavimo laiko. Įkaitinkite orkaitę 3 minutes.

## 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



#### Valymo priemonės

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

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.



#### Kasdienis naudojimas

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

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



#### Priedai

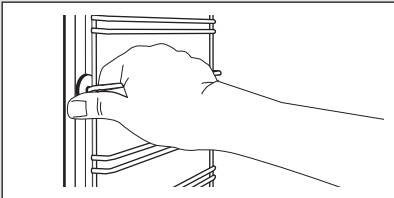
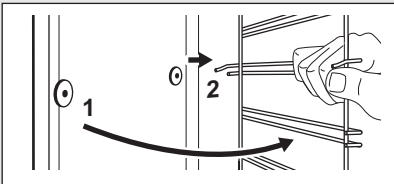
Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

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

### 12.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos / katalizines plokštes

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes ir išvalykite orkaitę.




<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Prilaikykite lentynos atramos galą ir katalizinę plokštę vietoje. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių. Jos gali iškristi, kai išimsite lentynų atramas.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.	
<b>4-as veiksmas</b>	Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.	

## 12.3 Kaip naudoti: Katalizinis valymas

Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio valymui.

Ertmėje yra katalizinės plokštės. Jis sugeria riebalus katalizės metu.

Prieš katalizinį valymą		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus.	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

Išvalykite orkaitę, naudodami katalizinį valymą		
1 veiksmas	2 veiksmas	3 veiksmas
Nustatykite funkciją ir orkaitės temperatūrą:  250 °C Trukmė: 1 val.	Po valymo nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.	Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

## 12.4 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad ją nuvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite

visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

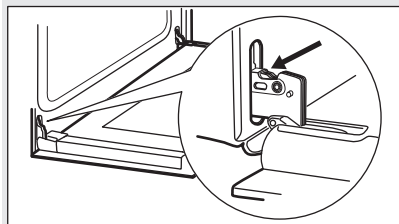


### DĖMESIO

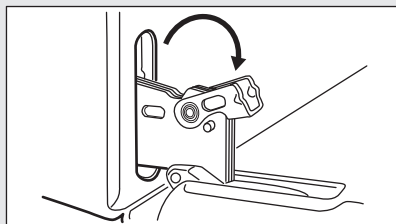
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

**1-as veiks-  
mas**

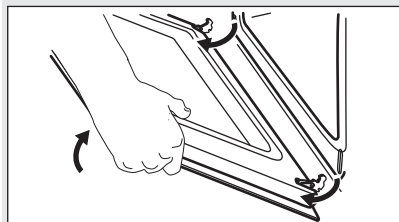
Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.

**2-as veiks-  
mas**

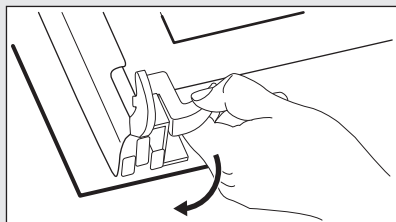
Pakelkite ir visiškai pasukite svirteles, esančias ant abiejų lankstų.

**3-as veiks-  
mas**

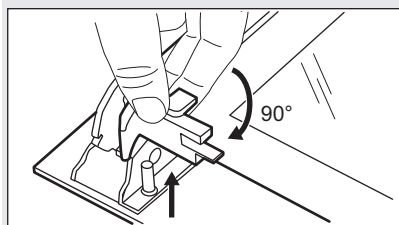
Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.

**4-as veiks-  
mas**

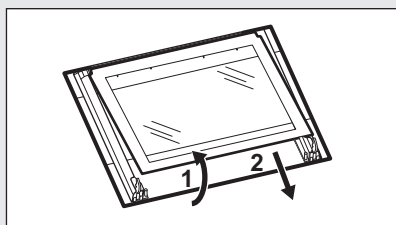
Padėkite dureles ant minkštos šluostės ant stabilaus paviršiaus ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę.

**5-as veiks-  
mas**

Pasukite fiksatoreius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.

**6-as veiks-  
mas**

Pirmaisiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštę.

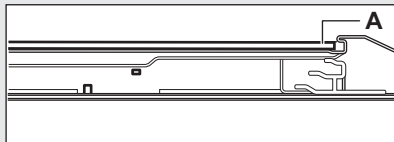
**7-as veiks-  
mas**

Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**8-as veiks-  
mas**

Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.  
Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę į savo vietą.



## 12.5 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

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

## Galinė lemputė

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

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje neįtrauktas atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.
Pažeistas durų tarpiklis.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Ekране rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas. Nustatykite paros laiką.
Lemputė nešviečia.	Perdegė lemputė.

arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

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

## 13.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą

<b>Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:</b>	
Modelis (MOD.)	.....
Gaminio numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S. N.)	.....

# 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EZF5C50V 944068021 EZF5C50X 944068020 EZF5C50Z 944068019	
Energijos efektyvumo indeksas	94,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0,85 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0,75 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	57 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EZF5C50V	29.6 kg
	EZF5C50X	29.6 kg
	EZF5C50Z	29.6 kg

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

## 14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

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

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

### Likęs karštis

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

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


### Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas


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

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

## 15. APLINKOS APSAUGA

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

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

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	31
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	32
3. UZSTĀDĪŠANA.....	35
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	36
5. VADĪBAS PANELIS.....	36
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	37
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	37
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	39
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	41
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	42
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	42
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	51
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	54
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	55

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairāku gadu desmitu aprvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka saņemsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS


Izmantojiet tikai oriģinālas 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 neaizsargātu cilvēku drošība

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

### 1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uztādīšana



#### **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 cimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka varēs brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm



Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560 x 20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4 x 25 mm

## 2.2 Elektriskais pieslēgums



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

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

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

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

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

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.

- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - novietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē;
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
  - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofirāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.6 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

## 2.7 Likvidēšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

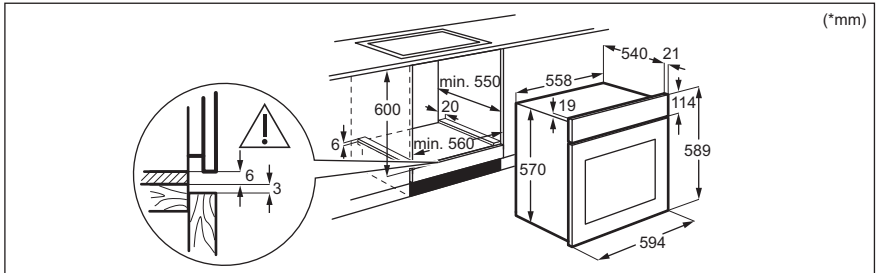
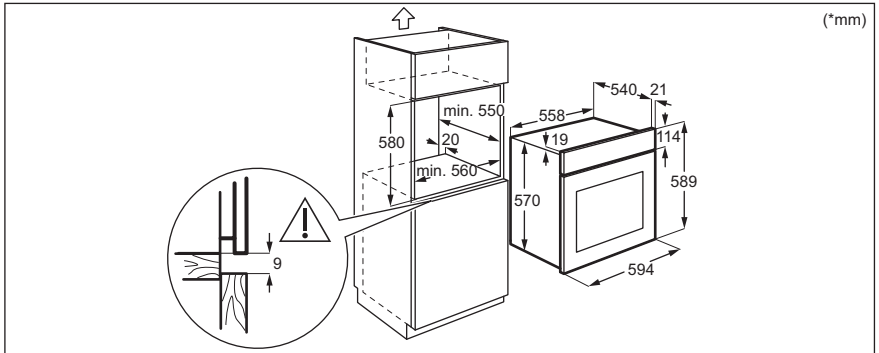
## 3. UZSTĀDĪŠANA



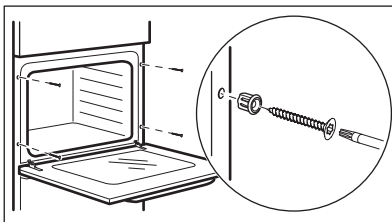
### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Iebūve

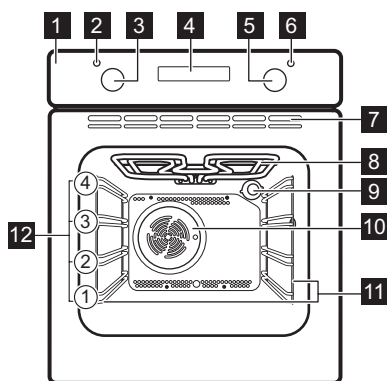


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Elektropadeves lampa / simbols
- 3** Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 4** Displejs
- 5** Vadības regulators (temperatūrai)
- 6** Temperatūras indikators/simbols
- 7** Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 8** Sildelements
- 9** Lampa
- 10** Ventilators
- 11** Plaukta atbalsts, izņemams
- 12** Plauktu līmeņi

### 4.2 Piederumi

- **Restots plaukts**  
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepšanas panna**  
Kūkām un cepumiem.
- **Grila/cepešpanna**

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.

## 5. VADĪBAS PANELIS

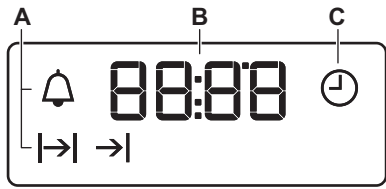
### 5.1 Iegremdējamie regulatori

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

### 5.2 Sensora lauki/taustiņi

—	Lai iestaģītu laiku.
⚠	Lai iestaģītu pulksteģa funkciju.
+	Lai iestaģītu laiku.

### 5.3 Displejs



A. Pulksteņa funkcijas

B. Taimeris

## 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES
















### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Pirms pirmās izmantošanas reizes

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

 1. solis	 2. solis	 3. solis
<b>Iestatiet pulksteni</b>	<b>Cepeškrāsns tīrīšana</b>	<b>Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsns</b>
1. Nospiediet:  2.  ,  - piespiediet, lai iestatītu stundas. Nospiediet:  3.  ,  - piespiediet, lai iestatītu minūtes. Nospiediet:  .	1. Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns. 2. Notīriet cepeškrāsns un papildpiederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.	1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Laiks: 1 st. 2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Laiks: 15 min. 3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Laiks: 15 min.
Izslēdziet cepeškrāsns un nogaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus cepeškrāsnī.		

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ







### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

<b>1. solis</b>	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
<b>2. solis</b>	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
<b>3. solis</b>	Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgu izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

## 7.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu lampu.
 Karsēšana ar ventilatoru	Lai vienlaikus ceptu līdz divu plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", lai uzzinātu sīkāku informāciju, piezīmes par: Ventil. kars. ar mitrumu.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Grils	Lai grilētu plānus produktus un lai grauздētu maizi.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plānus produktus lielā daudzumā un lai grauздētu maizi.
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un aprūninātu.
 Tradicionālā gatavošana	Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā.

## 7.3 Piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu






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

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









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





















## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Ilgums	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Beigu laiks	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku.
 Atliktais starts	Lai kombinētu funkcijas: Ilgums un Beigu laiks.
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

### 8.2 Iestatīšana: Pulksteņa funkcijas

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

<b>Iestatīšana: Beigu laiks</b>	
<b>1. solis</b>	Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
<b>2. solis</b>	 - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.
<b>3. solis</b>	 ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku. Displejs rāda:  .  - mirgo, kad iestatītais laiks beidzies. Atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.
<b>4. solis</b>	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
<b>5. solis</b>	Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.
<b>Iestatīšana: Atliktais starts</b>	
<b>1. solis</b>	Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
<b>2. solis</b>	 - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.
<b>3. solis</b>	 ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku: Ilgums.
<b>4. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>5. solis</b>	 ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku: Beigu laiks.
<b>6. solis</b>	Nospiediet:  . Pēc iestatītā laika atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.
<b>7. solis</b>	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
<b>8. solis</b>	Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.
<b>Iestatīšana: Laika atgādinājums</b>	
<b>1. solis</b>	 - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.
<b>2. solis</b>	 ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku. Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm. Kad iestatītais laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls.
<b>3. solis</b>	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
<b>4. solis</b>	Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.
<b>Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas</b>	
<b>1. solis</b>	 - nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
<b>2. solis</b>	Nospiediet un turiet nospiestu:  . Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.



## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA



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

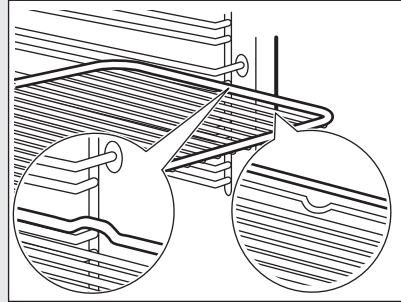
sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.

### 9.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku

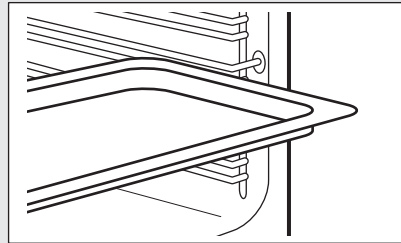
#### **Restots plaukts:**

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



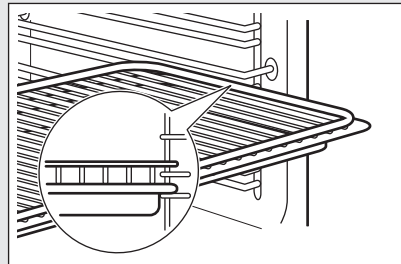
#### **Cepamā Paplāte /Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



#### **Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



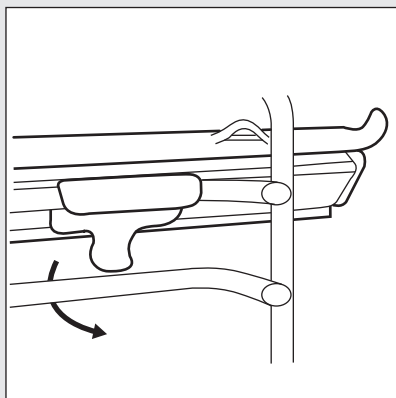
### 9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Katrā līmenī var uzlikt teleskopiskās vadotnes. Pārbaudiet, vai abas teleskopiskās vadotnes ir novietotas paralēlos līmeņos.

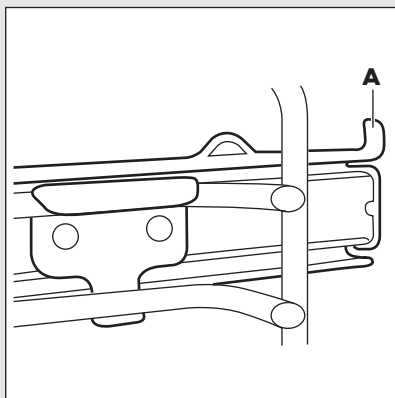
Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

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

**1. solis** Uzstādiet teleskopiskās vadotnes uz plauktu balstiem.



**2. solis** Pārļiecinieties, ka teleskopiskās vadotnes gals (A) ir vērstas augšup.



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

### 10.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

## 11. IETEIKUMI UN PADOMI



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

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir četri plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

#### Kūku cepšana

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

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

#### Gaļas un zivju pagatavošana

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

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








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








### Gatavošanas laiki

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








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

## 11.2 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši







 KŪ- KAS	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas receptes	170	2	160	2 (1 un 3)	45 - 60	Kūkas veidne
Smiļšu mīkla	170	2	160	2 (1 un 3)	24 - 34	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	160	2	60 - 80	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	2	150	2	60 - 80	Cepšanas panna
Džema pīrāgs	170	2	160	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Augļu torte	170	2	155	2	60 - 70	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka / Bagātīgs augļu pīrāgs	170	2	160	2	50 - 60	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	170	2	160	2	50 - 60	Maizes forma
Cepumi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	150	3	150	3	20 - 30	Cepšanas panna
Bezē	100	3	100	3	90 - 120	Cepšanas panna

 <b>KŪ-</b> <b>KAS</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	190	3	180	3	15 - 20	Cepšanas panna
Plaucētās mīklas izstrādājumi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	190	3	180	3	25 - 35	Cepšanas panna
Groziņi	180	3	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Biskvītkūka ar pildījumu	180	1 vai 2	170	2	40 - 55	Kūkas veidne, Ø 20 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.





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







Lietojiet kūku veidni.







 <b>VAĻĒJI PĪRĀGI</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Vaļējais pīrāgs ar makaroniem	180	2	180	2	40 - 50
Vaļējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60
Sāļie pīrāgi	190	1	190	1	40 - 50
Lazanja	200	2	200	2	25 - 40
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40
Jorkšīras pudiņš, 6 pudiņu veidnes, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	220	2	210	2	20 - 30

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Lietojiet režģi.

 <b>GAĻA</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Liellopa gaļa	200		190		50 - 70
Cūkgaļa	180		180		90 - 120
Tela gaļa	190		175		90 - 120
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210		200		44 - 50
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210		200		51 - 55
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210		200		55 - 60

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





 ZIVIS	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190	2	175	2 (1 un 3)	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190	2	175	2 (1 un 3)	35 - 60





### 11.3 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Iestatiet 250 °C temperatūru.

 GRILS	 (kg)	 (min.) Viena puse	 (min.) Otra puse
Filejas steiki, 4 gab.	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopa steiks, 4 gab.	0,6	10 - 12	6 - 8




 <b>GRILS</b>	 (kg)	 (min.) Viena puse	 (min.) Otra puse
Desas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 4 gab.	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista, puse, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Cāļa krūtiņa, 4 gab.	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gab.	0,4	12 - 14	10 - 12
Graudziņi ar garnējumu, 4 - 6	-	5 - 7	-
Graudziņš, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Infratermiskā grilēšana






Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Iestatiet 200 °C temperatūru.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

		 (min.)	
	(kg)	Viena puse	Otra puse
Gaļas rulete, tītara gaļas	1	30 - 40	20 - 30
Vista, puse, 2	1	25 - 30	20 - 30
Vistu stilbiņi, 6 gab.	-	15 - 20	15 - 18
Paipala, 4 gab.	0,5	25 - 30	20 - 25
Dārzeņu sacepums	-	20 - 25	-
Ķemmes gliemene	-	15 - 20	-
Skumbrija, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Zivju šķēlītes, 4 - 6	0,8	12 - 15	8 - 10




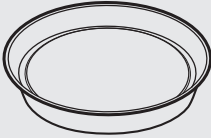
## 11.5 Atkausēšana

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

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

Lietojiet tumšas krāsas un  
neatstarojošas formas un traukus. Tiem






ir labāka siltuma absorbēšanas spēja  
nekā gaišas krāsas un atstarojošiem  
traukiem.






			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepamais trauks</b>	<b>Ramekini</b>	<b>Pīrāga pamatnes forma</b>
Tumšs, neatstaro- jošs 28 cm diametrs	Tumšs, neatstarojošs 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diame- trs, 5 cm aug- stums	Tumšs, neatstaro- jošs 28 cm diametrs

## 11.7 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet  
laikus, kas uzskaitīti tabulā.
















		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 40
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	35 - 40
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekīni uz restotā plaukta	200	3	30 - 40
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	170	2	20 - 30
Biskvītūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 45
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 35
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	40 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeņi, apvārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 40
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	30 - 45
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	35 - 40

## 11.8 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātes	Tradicionālā gatavošana	Cepšanas panna	3	170	20 - 30	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	1	170	80 - 120	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	35 - 45	-
Smiļšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepšanas panna	3	150	20 - 35	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Graudziņš, 4 - 6 gabali	Grīls	Restots plaukts	3	maks.	2-4 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

					
			(°C)	(min.)	
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	3 maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns trešajā līmenī un dziļo cepešpannu otrajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājuši puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

## 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



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

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



**Tīrīšanas līdzekļi**

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.



**Lietošana ikdienā**

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

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



**Papildpiederumi**

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

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 12.2 Kā izņemt: Plauktu balsti / katalītiskie paneļi


Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	
<b>2. solis</b>	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Turiet plauktu balsta aizmuguri un katalītisko paneli vietā. Katalītiskie paneļi nav piestiprināti pie cepeškrāsns sienām. Tie var izkrist, izņemot plauktu balstus.	
<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.	

## 12.3 Izmantošana: Katalītiskā tīršana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneļi. Tā absorbē taukus katalīzes laikā.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīršanas īpašības.

Pirms katalītiskās tīršanas		
Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet visus piederumus.	Noīriet cepeškrāsns grīdu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
Tīriet cepeškrāsni, izmantojot katalītisko tīršanu		
1. solis	2. solis	3. solis
Iestatiet funkciju un cepeškrāsns temperatūru.  250 °C Ilgums: 1 st.	Pēc tīršanas pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iztīriet iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu.

## 12.4 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

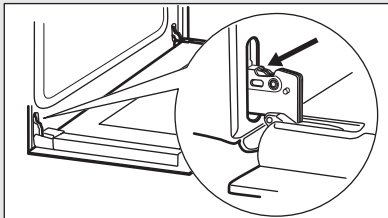
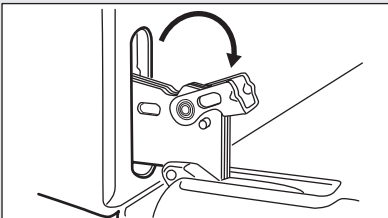
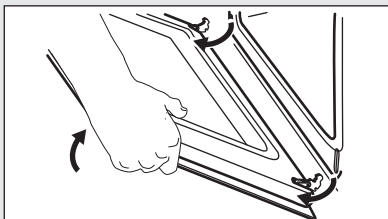
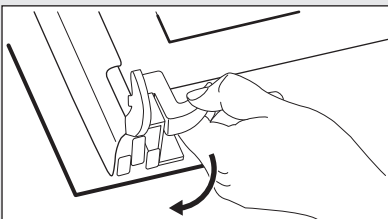
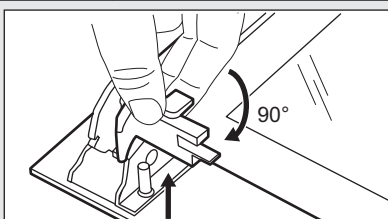
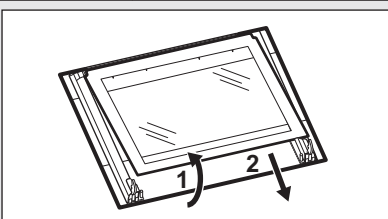
Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneļi var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un

uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

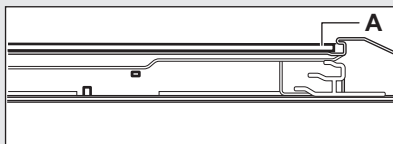


### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

<p><b>1. solis</b> Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.</p>	<p><b>2. solis</b> Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam.</p>
	
<p><b>3. solis</b> Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un paveliciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.</p>	<p><b>4. solis</b> Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas un atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneļi.</p>
	
<p><b>5. solis</b> Pagrieziet stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.</p>	<p><b>6. solis</b> Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneļi.</p>
	
<p><b>7. solis</b> Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.</p>	
<p><b>8. solis</b> Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļi un cepeškrāsns durvis.</p>	

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ. Pārļiecinieties, ka iekšējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



## 12.5 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

#### Pirms nomaināt lampu:

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

## Aizsmugures lampa

<b>1. solis</b>	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
<b>2. solis</b>	Notīriet stikla pārsegu.
<b>3. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
<b>4. solis</b>	Uzlieciet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Ko darīt, ja ...

Tabulā neminētu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.
Durvju blīve ir bojāta.	Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestāfīt dienakts laiku.
Lampa nedeg.	Spuldze ir izdegusi.

### 13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

Tehnisko datu plāksnīte atrodas  
cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā

rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns  
iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Iesakām pierakstīt datus šeit:	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)	.....
Izstrādājuma numurs (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EZF5C50V 944068021 EZF5C50X 944068020 EZF5C50Z 944068019	
Energoefektivitātes indekss	94.9	
Energoefektivitātes klase	A	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.85 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.75 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Tilpums	57 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	EZF5C50V	29.6 kg
	EZF5C50X	29.6 kg
	EZF5C50Z	29.6 kg

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

Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.

EN 60350-1 - Elektriskās mājaisaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiņi, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Enerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


### Ēdiena siltuma uzturēšana


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

### Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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









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



867348988-B-532020

