



LV Tvaika cepeškrāsns
LT Garinē orkaitē

Lietošanas instrukcija 2
Naudojimo instrukcija 39

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides,
support and more through our photo
registration visit electrolux.com/register

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	7
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	10
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	12
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	15
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	16
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	30
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	33
12. UZSTĀDĪŠANA.....	35
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	36

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atrodiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

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

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 cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroģīkla 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 vadošību pret 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: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji),

- zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
 - Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;

- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
- neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
- 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 nenofīrāmus 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), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vaļā ierīces durvis.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.5 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var ielīst.

- 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 nolietošanas.
- Tīriet ierīci ar mitru, mikstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai

mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.

- Pirms spuldzes nomainīšanas atvienojiet ierīci no elektroīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Servisa izvēle

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

2.8 Ierīces utilizācija



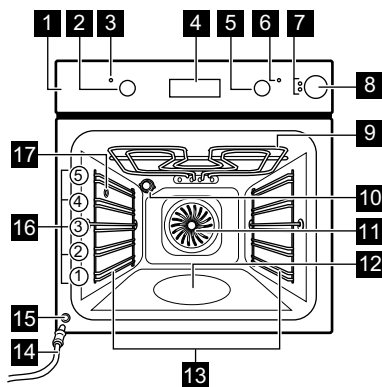
BRĪDINĀJUMS!

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. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūras)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Ūdens tvertnes indikators
- 8 Ūdens atvilktnē
- 9 Sildelements
- 10 Lampa
- 11 Ventilators
- 12 Iekšienes izcilnis - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 13 Izņemams plaukta atbalsts
- 14 Novadcaurule
- 15 Ūdens izvades vārsts
- 16 Cepšanas līmeņi

17 Tvaika pievads

3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.

- **Grils-/ Cepamā panna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



Lai iestatītu Diennakts laiku, skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".

4.1 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.

4.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet 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 istabā ir pietiekama.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.

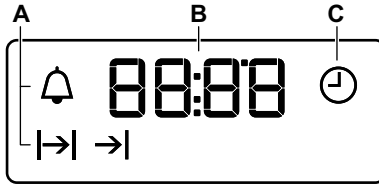
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru. Lampa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.
3. Lai izslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

5.3 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Izslēgtā stāvoklī	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (Lampa)	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
 Ventilatora karsēšana + tvaiks	Lai tvaicētu ēdienus. Izmantojiet šo funkciju, lai samazinātu ēdiena gatavošanas laiku un saglabātu vitamīnus un barības vielas pārtikas produktā. Atlasiet funkciju un iestatiet temperatūru starp 130 °C līdz 230 °C.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Grunts Sil-tums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Ventilatora Karsēšana	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un aprūninātu.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
 Picas Uzstādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi aprūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Augšējā + apakšējā karsēšana (Augš./ Apakškarsēšana) / Tīrīšana ar ūdeni	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par: Aqua Clean.

5.4 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris
- C. Pulksteņa funkcija


5.5 Taustiņi

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestāfītu laiku.
🕒	PULKSTENIS	Lai iestāfītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestāfītu laiku.

5.6 Gatavošana ar tvaiku



Lietojiet tikai ūdeni. Nelietojiet filtrētu ūdeni (demīnēlizētu) vai destilētu ūdeni. Nelietojiet citus šķidrumus. Nelejiet uzliesmojošas vai spirta šķidrumus ūdens atvilktnē.

- Iestatiet funkciju .
- Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni.
- Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni, līdz iedegas indikators "Tvertne pilna". Tvertnes maksimālā ietilpība ir 900 ml. Tas ir pietiekoši, lai veiktu aptuveni 55-60 minūšu ilgu gatavošanu.
- Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
- Iestatiet temperatūru robežās no 130 °C līdz 230 °C. Gatavošana ar tvaiku sniedz labus rezultātus šajā temperatūras diapazonā.
- Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no tvertnes.

Nogaidiet vismaz 60 minūtes pēc katras tvaika gatavošanas funkcijas izmantošanas, lai izvairītos no karstā


ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.



UZMANĪBU!


Ierīce ir karsta. Var gūt apdegumus. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

5.7 Tukšas tvertnes indikators

Indikators  rāda, ka tvertne ir tukša un to ir nepieciešams uzpildīt.

Lai saņemtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Gatavošana ar tvaiku".

5.8 Indikators "Tvertne pilna"

Indikators  rāda, ka cepeskrāsns gatava gatavošanai ar tvaiku.



Ja tvertnē iepildīsiet par daudz ūdens, drošības sistēma to novadīs atpakaļ cepeskrāsns pamatnes daļā. Noīriēt ūdeni ar sūkli vai drānu.

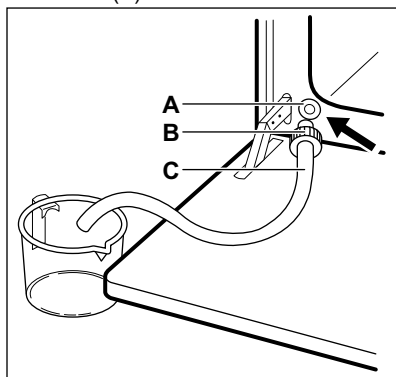
5.9 Ūdens tvertnes iztukšošana




UZMANĪBU!

Pirms ūdens tvertnes iztukšošanas pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.

1. Sagatavojiet nosusināšanas cauruli (C), kas iekļauta iepakojumā kopā ar lietošanas pamācību. Uzlieciet savienotāju (B) uz viena no nosusināšanas caurules galiem.
2. Ievietojiet otro nosusināšanas caurules galu (C) konteinerā. Ielieciet to zemākā pozīcijā nekā izvades vārsts (A).








3. Atveriet cepeškrāsns durvis un ievietojiet savienotāju (B) ūdens izvades vārstā (A).
4. Lai iztukšotu ūdens tvertni, atkārtoti spiediet savienotāju. Ūdens var palikt iekšpusē pēc tam, kad deg "Tvertne tukša" indikators
 Pagaidiet, līdz ūdens pārstāj plūst no ūdens izvades vārsta.
5. Izņemiet savienotāju no vārsta, kad ūdens pārstājis plūst.



Neizmantojiet izvadīto ūdeni atkārtotai ūdens tvertnes uzpildei.


6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

6.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 DARBĪBAS ILGUMS	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas.
 BEIGAS	Lai iestatītu laiku, kad ierīce atslēgsies.
 LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Atpakaļskaitīšanas laika iestatīšana. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS var iestatīt jebkurā laikā – arī tad, ja ierīce izslēgta.



6.2 Laika iestatīšana. Laika mainīšana

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.

Lai mainītu diennakts laiku, nospiediet atkārtoti , līdz  sāk mirgot.



6.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana


1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu.


Displejā tiks parādīts .

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

6.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana





1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Lai iestatītu laiku, nospiediet $+$ vai $-$.

Displejā tiks parādīts .

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.

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



6.5 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet .
5. Piespiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.
6. Apstipriniet ar .


Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad tiks sasniegts iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.


7. Ierīce automātiski izslēdzas. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

6.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
2. 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.

6.7 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.

2. Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

7. PIEDERUMU LIETOŠANA

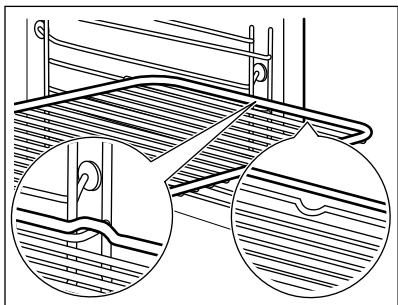


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Piederumu ievietošana

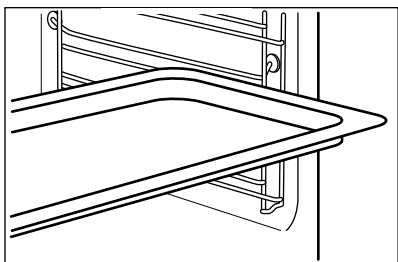
Restots plaukts:

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



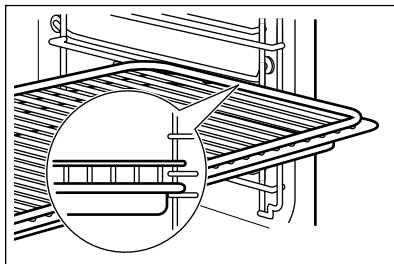
Cepamā paplāte/ cepamā panna:


Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.




Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



-  Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.

7.2 Teleskopiskās vadotnes

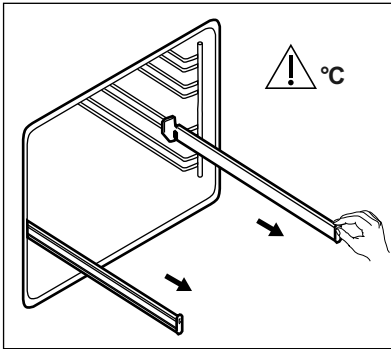
-  Saglabājiēt teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.

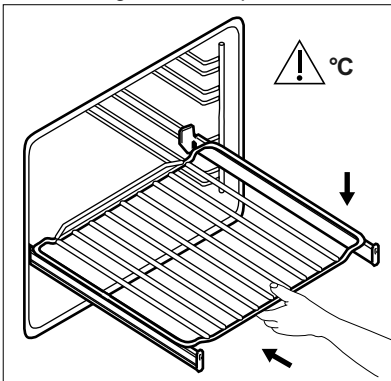


UZMANĪBU!
Nemazgājiēt teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļoļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciēt labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



2. Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdīet cepeškrāsnī.



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

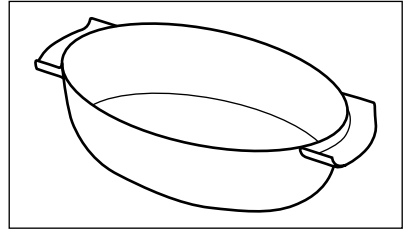
7.3 Piederumi gatavošanai, izmantojot tvaiku

- i** Tvaika komplekta papildpiederumi neietilpst cepeškrāsns komplektā. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo piegādātāju.

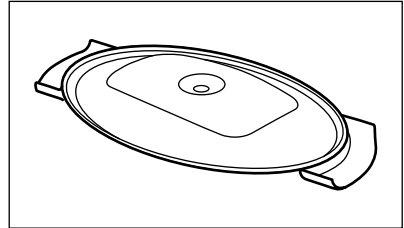
Diētiskais cepamais trauks gatavošanas ar tvaiku funkcijām.

Trauks sastāv no stikla bļodas, vāka ar caurumu sprauslas caurulei (C) un tērauda grila, ko novietot cepamā trauka apakšā.

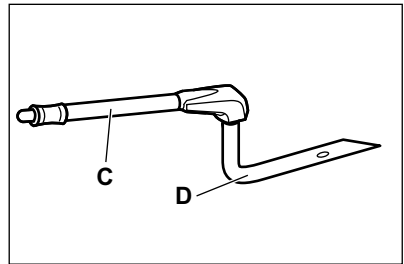
Stikla bļoda (A)



Vāks (B)

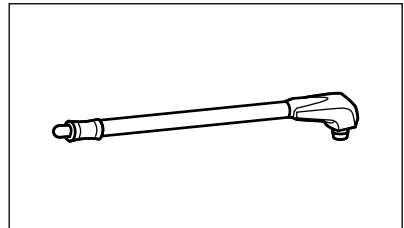


Sprausla un sprauslas caurule.

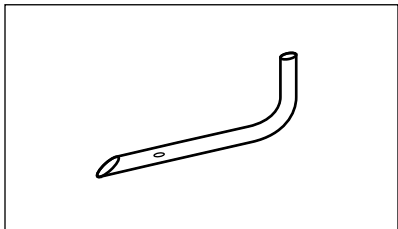


"C" ir sprauslas caurule gatavošanai ar tvaiku, "D" ir sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku.

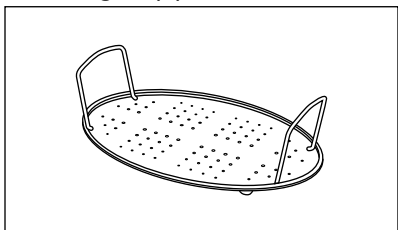
Sprauslas caurule (C)



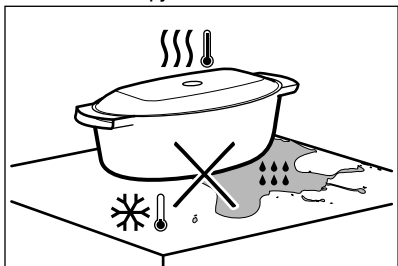
Sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku (D)



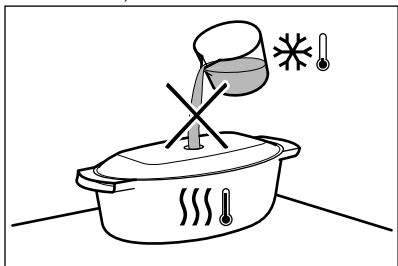
Tērauda grils (E)



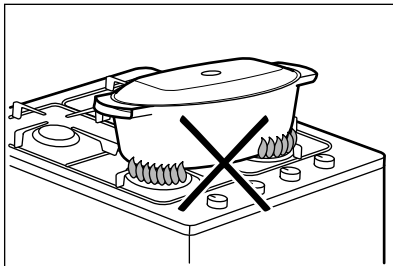
- Nelieciet karstu cepamo trauku uz aukstas/slapjas virsmas.



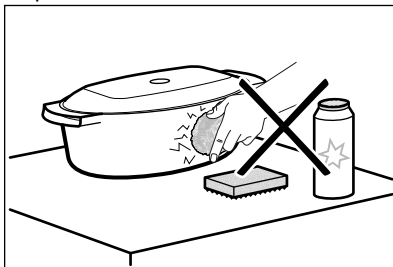
- Nelejiet karstā cepamajā traukā aukstu šķidrumu.



- Nelietojiet cepamo trauku un karstas gatavošanas virsmas.



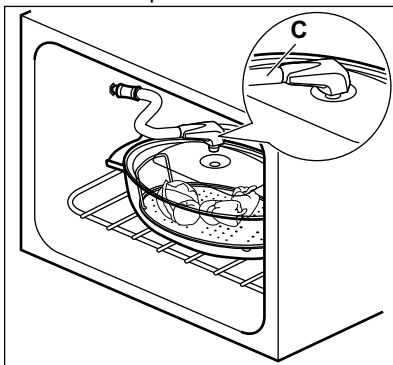
- Neizmantojiet cepamā trauka tīrīšanai abrazīvus līdzekļus, skrāpjus un pulverus.



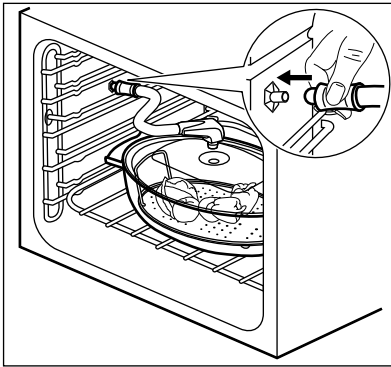
7.4 Gatavošana ar tvaiku diētiskajā cepamā traukā

Novietojiet ēdiena uz tērauda grila cepamajā traukā un uzlieciet tam vāku.

1. Ievietojiet sprauslas cauruli īpašajā diētiskā cepamā trauka atverē.



2. Novietojiet cepamo trauku uz otrā plaukta līmeņa no apakšas.
3. Ievietojiet otru sprauslas caurules galu tvaika iepļūdes atverē.



Pārliecinieties, ka sprauslas caurule nav saspiesta vai nesaskaras ar sildelementiem cepeškrāsns augšā.

4. Iestādiet cepeškrāсни uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

7.5 Tiešā gatavošana ar tvaiku

Novietojiet ēdiena uz tērauda grila cepamajā traukā. Pielejiet nedaudz ūdens.



UZMANĪBU!

Nelietojiet trauka vāku.



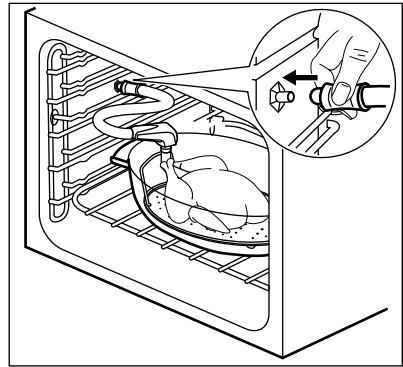
BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsnij darbojoties, rīkojieties ar sprauslu uzmanīgi. Noteikti izmantojiet cepeškrāsns cimdus, aiztiekot sprauslu, ja cepeškrāsns ir karsta. Noteikti izņemiet sprauslu no cepeškrāsns, kad nelietojat tvaika funkciju.



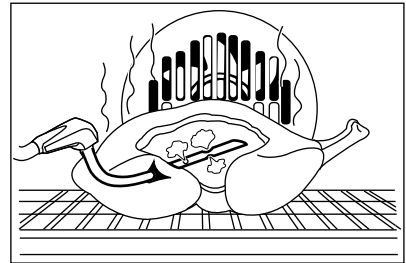
Sprauslas šļūtene ir īpaši paredzēta gatavošanai un nesatur kaitīgas vielas.

1. Ievietojiet sprauslu (D) sprauslas caurulē (C). Pievienojiet otru galu tvaika ieplūdes atverei.



2. Novietojiet cepamo trauku uz pirmā vai otrā plaukta līmeņa no apakšas. Pārliecinieties, ka sprauslas caurule nav saspiesta vai nesaskaras ar sildelementiem cepeškrāsns augšā.
3. Iestādiet cepeškrāсни uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

Gatavojot ēdienus, piemēram, vistu, pīli, tītaru, mazu vai lielu zivi, ielieciet sprauslu (D) tieši tukšajā gaļas daļā. Pārliecinieties, lai atveres netiktu bloķētas.



Lai saņemtu sīkāku informāciju par gatavošanu ar tvaiku, skatiet gatavošanas ar tvaiku tabulas sadaļā "Padomi un ieteikumi".

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāсни,

dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

8.2 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.

9. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

9.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu 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.

9.2 Ventilatora karsēšana + tvaiks

Kūkas un smalkmaizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ābolkūka ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm kūku veidnē
Tortes	175	30 - 40	2	26 cm kūku veidnē
Augļu torte	160	80 - 90	2	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	160	35 - 45	2	26 cm kūku veidnē

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 nepalīktu 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 ēdiana veida, tā konsistences un daudzuma.

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm kūku veidnē
Plūmju kūka ¹⁾	160	40 - 50	2	Maizes traukā
Kūciņas	150 - 160	25 - 30	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Cepumi	150	20 - 35	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Saldas maizītes ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Uz cepamās paplātes
Brioši ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Izmantojiet pannu.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize, 2x0,5 kg katra	180 - 190	45 - 60	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Maizītes 6-8, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 un 4)
Pica	200 - 220	20 - 30	2

Valēji pīrāgi

Gatavojiet kūku veidnē.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ar dārzeņu pildījumu	170 - 180	30 - 40	1
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	1 (2 un 4)

Gaļa

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Lietojiet režģi.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	180	90 - 110

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Teļa gaļa, 1 kg	180	90 - 110
Liellopu gaļas cepetis - pusjēls, 1 kg	210	45 - 50

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis - pusjēls, 1 kg	200	55 - 65
Liellopu gaļas cepetis - pilnībā izcepts, 1 kg	190	65 - 75

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Jēra kāja, 1 kg	175	110 - 130
Vista, vesela, 1 kg	200	55 - 65
Tītars, vesels, 4 kg	170	180 - 240
Pīle, vesela, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Trusis, sagriezts gabalos	170 - 180	60 - 90

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Zoss, vesela, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Zivs

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Forele, 3-4 zivis, 1,5 kg	180	25 - 35
Tuncis, 4-6 filejas, 1,2 kg	175	35 - 50

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Heks	200	20 - 30

Uzsildīšana ar tvaiku

Uzsildiet savu ēdienu uz šķīvja.

Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Sautējums/sacepums	130	15 - 25
Makaroni un mērce	130	10 - 15
Piedevas (piemēram, rīsi, kartupeļi, makaroni)	130	10 - 15
Viena šķīvja ēdieni	130	10 - 15
Gaļa	130	10 - 15
Dārzeni	130	10 - 15

9.3 Gatavošana diētiskajā cepamā traukā

Izmantojiet funkciju: Ventilatora karsēšana + tvaiks.

Dārzeni

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Iestatiet temperatūru uz 150°C.

Ēdiens	Laiks (min.)
Brokoļi, ziedkopas	20 - 25
Baklažāns	15 - 20
Ziedkāposti, ziedkopas	25 - 30
Tomāti	15
Baltie sparģeļi	35 - 45

Ēdiens	Laiks (min.)
Zaļie sparģeļi	25 - 35
Cukīni, šķēlītēs	20 - 25
Burkāni	35 - 40
Fenhelis	30 - 35
Kolrābis	25 - 30
Paprika, strēmeles	20 - 25
Seleriju šķēlītēs	30 - 35

Gaļa

Izmantojiet otro plaukta līmeni.
Iestatiet temperatūru uz 150°C.

Ēdiens	Laiks (min.)
Vārīts šķiņķis	55 - 65
Vārīta vistas krūtiņa	25 - 35
Kasseler (žāvēta cūkas mugura)	80 - 100

9.4 Cepšana**Kūkas**

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūku veidnē
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (kreisais un labais)	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepamās paplātes

Zivs

Izmantojiet otro plaukta līmeni.
Iestatiet temperatūru uz 150°C.

Ēdiens	Laiks (min.)
Forele	25 - 30
Laša filejas	25 - 30

Piedevas

Izmantojiet otro plaukta līmeni.
Iestatiet temperatūru uz 150°C.

Ēdiens	Laiks (min.)
Rīsi	35 - 40
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	50 - 60
Vārīti kartupeļi, daiviņās	35 - 45
Polenta	40 - 45

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Ievārījuma kūka	170	2	165	2 (kreisais un labais)	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	170	2	160	2	50 - 60	26 cm kūku veidnē
Ziemas-svētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē
Plūmju kūka ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - vienā līmenī	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Bezē – vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Bezē – divos līmeņos ¹⁾	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Smalkmaizītes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	170	1	160	2 (kreisais un labais)	50 - 60	20 cm kūku veidnē

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmaize ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Tīti miltu produkti ¹⁾	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes
Pīca ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Vaļēji pīrāgi

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Vaļējais pīrāgs ar makaroniem	200	2	180	2	40 - 50	Veidnē
Vaļējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Veidnē
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē
Cannello-ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gab.
Jēra gaļa	190	2	175	2	110 - 130	Kājiņa
Vista	220	2	200	2	70 - 85	Vesela
Tītars	180	2	160	2	210 - 240	Vesela
Pīle	175	2	220	2	120 - 150	Vesela
Zoss	175	2	160	1	150 - 200	Vesela
Trusis	190	2	175	2	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	190	2	175	2	150 - 200	Sadalīts gabalos
Fazāns	190	2	175	2	90 - 120	Vesels

Zivs

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Forele/jūras asaris	190	2	175	2	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis/lasis	190	2	175	2	35 - 60	4-6 filejas

9.5 Grilēšana

Iestatiet maksimālo temperatūru.

Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Ēdiens	Daudzums		Laiks (min.)	
	Gabali	Daudzums (kg)	Viena puse	Otra puse
Filejas steiki	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopu gaļas steiki	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Sardeles	8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	10 - 15	10 - 12
Vistas krūtiņa	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers	6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Graudziņi ar garnējumu	4 - 6	-	5 - 7	-
Graudziņš	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

9.6 Infratermiskā Grilēšana

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

Liellopa Gaļa

Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10

Cūkgaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Plecs, skausts, šķiņķa gabals (1-1,5 kg)	160 - 180	90 - 120
Sadaliet ribas, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Cūku kājas (iepriekš uzvārītas), 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120

Teļa Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Teļa cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teļa stilbi, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

Jēra Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Jēra kāja, jēra cepetis, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Jēra mugura, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Putnu Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putna gaļas porcijas, 0,2-0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Vista, puse, 0,4-0,5 kg katra	190 - 210	35 - 50
Cālis, Poularde, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pīle, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Zoss, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Tītars, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Tītars, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vesela zivs, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

9.7 Žāvēšana - Ventilatora Karsēšana

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

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

Dārzeni

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Augļi
Iestatiet temperatūru uz 60-70°C.

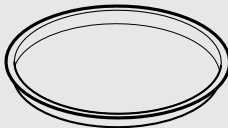
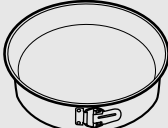

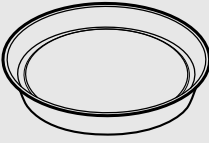
Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Laiks (st.)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9

9.8 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

			
Picas panna	Cepamtrauks	Keramikas cepamtrauki	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

9.9 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Pārtika	Papildierīces	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	40 - 50
Maizīte, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45

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

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

9.10 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Maza kūka	Augšējā + apakšējā karsēšana	Cepamā paplāte	3	170	20 - 30	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Maza kūka	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	3	150 - 160	20 - 35	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Maza kūka	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Ābolu pīrāgs	Augšējā + apakšējā karsēšana	Restes	2	180	70 - 90	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas.
Ābolu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2	160	70 - 90	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas.
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Augšējā + apakšējā karsēšana	Restes	2	170	40 - 50	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2	160	40 - 50	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2 un 4	160	40 - 60	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Diagonāli izvietotas. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augšējā + apakšējā karsēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Graudziņš 4-6 gabali	Grilēšana	Restes	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers 6 gabali, 0,6 kg	Grilēšana	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila aplātei.

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

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.

piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij darboties 10 minūtes. Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

10.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

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

10.3 Durvju blīvējuma tīrīšana

Regulāri pārbaudiet durvju blīvējumu. Durvju blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpuses rāmi. Nelietojiet cepeškrāsnī, ja durvju blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

10.4 Plauktu balstu

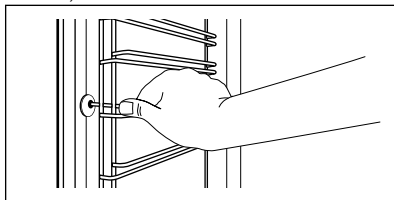
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



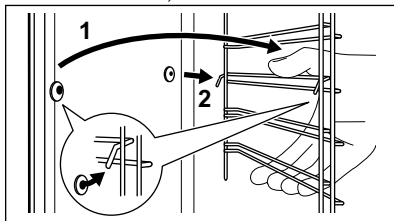
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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




Uzstādiēt izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērštiem ierīces priekšpusē virzienā.

10.5 Aqua Clean

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

1. Ievietojiet 300 ml ūdens tilpnes tvertnē cepeškrāsns apakšējā daļā.
2. Iestatiet funkciju: .
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.
5. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.
6. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, notīriet to ar mīkstu drānu.



BRĪDINĀJUMS!

Pirms pieskaraties cepeškrāsnij, pārlicieties, ka tā ir atdzisusi. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

10.6 Ūdens tvertnes tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Neļaujiet ūdeni ūdens tvertnē tīrīšanas cikla laikā.



Tīrīšanas cikla laikā ūdens var pilēt no tvaika pievada cepeškrāsns iekšpusē. Ievietojiet pannu notecēšanai uz plaukta līmeņi tieši zem tvaika pievada, lai novērstu ūdens nokļūšanu cepeškrāsns iekšpusē apakšdaļā.

Pēc kāda laika cepeškrāsnī var rasties kaļķa nogulsnes. Lai to novērstu, tīriet tās cepeškrāsns daļas, kas rada tvaiku. Pēc gatavošanas ar tvaiku izlejiet ūdeni no tvertnes.

Ūdens tipi

- **Mīksts ūdens ar zemu augstu kaļķa saturu** – ieteicamais veids. Tas samazina tīrīšanas procedūru skaitu.
- **Krāna ūdens** - jūs to varat izmantot, ja jūsu mājas ūdens padeve aprikota ar attīrītāju vai ūdens saldinātāju.
- **Ciets ūdens ar augstu kaļķa saturu** - tas nekādi neietekmē cepeškrāsns veiktspēju, taču palielina tīrīšanas ciklu skaitu.

KAĻĶA DAUDZUMA TABULA ATBILSTOŠI PVO DATIEM (Pasaules Veselības Organizācija)

Kaļķa nosēdumi	Ūdens cietība		Ūdens klasifikācija	Darbiniet atkaļķošanas ciklu ik pēc
	(franču pakāpes)	(vācu pakāpes)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Salds vai mīksts	75 cikli – 2,5 mēneši
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Vidēji ciets	50 cikli – 2 mēneši
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Ciets vai kaļķains	40 cikli – 1,5 mēneši
virs 180 mg/l	virs 18	virs 10	Ļoti ciets	30 cikli – 1 mēnesis

1. Uzpildiet ūdens tverti ar 850 ml ūdens un 50 ml citronskābes (piecas tējkarotes). Izslēdziet tējkaroti un gaidiet aptuveni 60 minūtes.
2. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju: Ventilatora karsēšana + tvaiks. Iestatiet temperatūru 230 °C. Izslēdziet to pēc 25 minūtēm un ļaujiet atdzist 15 minūtes.
3. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju: Ventilatora karsēšana + tvaiks. Iestatiet temperatūru

diapazonā no 130 līdz 230 °C.

Izslēdziet to pēc 10 minūtēm.

Ļaujiet tai atdzist un tad iztukšojiet tvertnes saturu. Skatiet sadaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana – izmantošana ikdienā".

4. Izskalojiet ūdens tvertni un notīriet ar drānu atlikušās kaļķa nogulsnes cepeškrāsnī.
5. Izfīriet nosusināšanas cauruli ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Lai novērstu bojājumus, nelietojiet skābes, aerosolus vai tamlīdzīgus tīrīšanas līdzekļus.

10.7 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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.



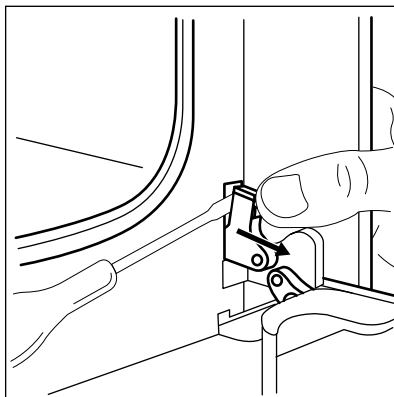
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneļi, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



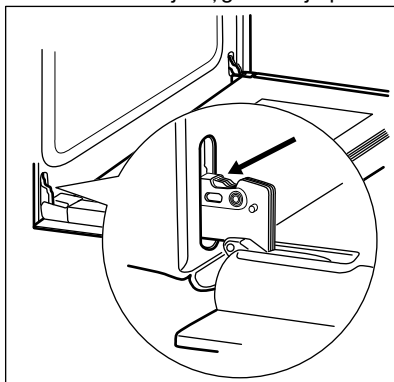
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsnī, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

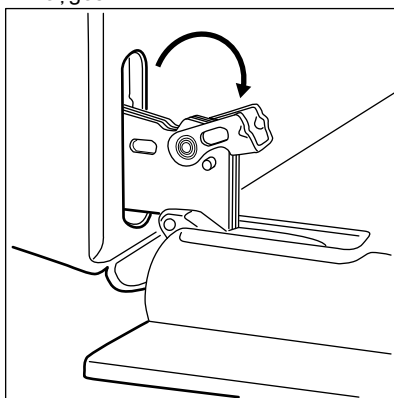
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.



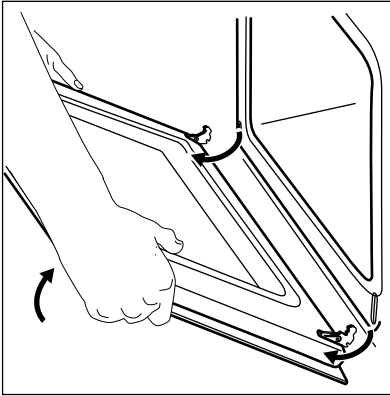
3. Atrodiet durvju eņģi kreisajā pusē.



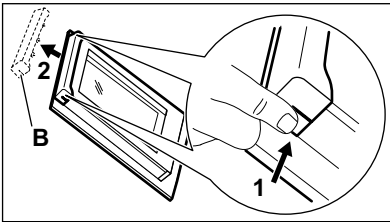
4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās eņģes.



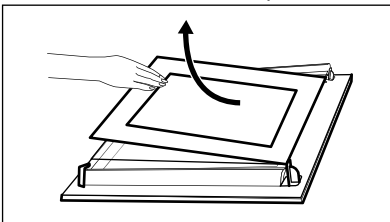
5. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



6. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.
7. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu.



8. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
9. Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



10. Noīriiet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

11. PROBLĒMRISINĀŠANA



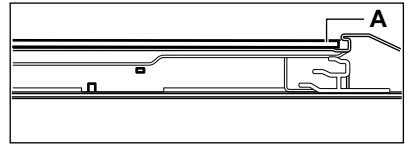
BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

Pēc tīršanas uzstādiet atpakaļ stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa ietvars pārliecinieties, vai kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjš, kad tam pieskaraties.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



10.8 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrānsi. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsns no elektrotilkla.
3. Iekļājiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.





UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriiet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

11.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsnī ir ūdens.	Tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Izslēdziet cepeškrāsni un savāciet ūdeni ar lupatu vai sūkli.
Ir izslēgts indikators "Pilns rezervuārs"  .	Tvertnē nav pietiekami daudz ūdens.	Piepildiet tvertni ar ūdeni, līdz iedegas indikators. Ja no ierīces sāk tecēt ārā ūdens un indikators "Pilns rezervuārs" neiedegas, sazinieties ar kvalificētu meistaru.
Deg indikators "Pilns rezervuārs"  .	Tvertnē nav ūdens.	Piepildiet tvertni. Ja indikators turpina degt, sazinieties ar kvalificētu meistaru.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens rezervuāru.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Kaļķakmens nobloķējis atveri.	Pārbaudiet tvaika ieplūdes atveri. Nofīriet kaļķakmeni.
Ūdens rezervuāra iztukšošanai ir nepieciešamas vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika ieplūdes atveres tek ūdens.	Cepeškrāsnī ir kaļķakmens nogulsnes.	Iztīriet ūdens tvertni. Skatiet sadaļu "Ūdens rezervuāra tīrīšana".

11.2 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)

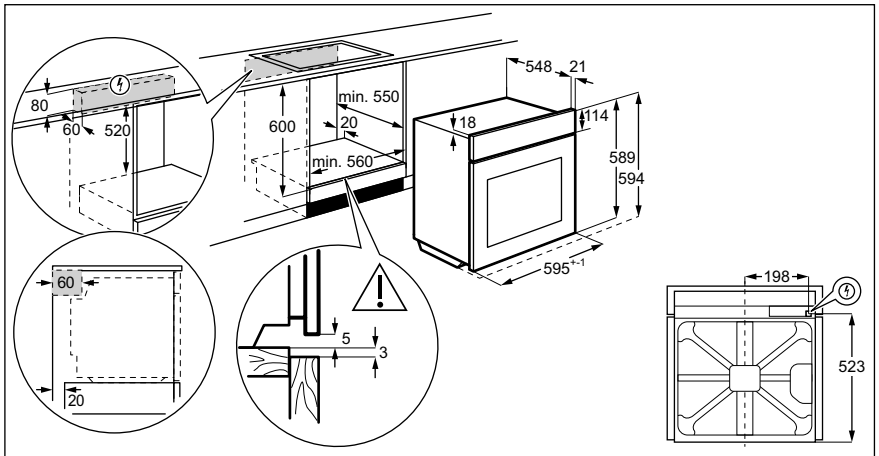
Sērijas numurs (S.N.)

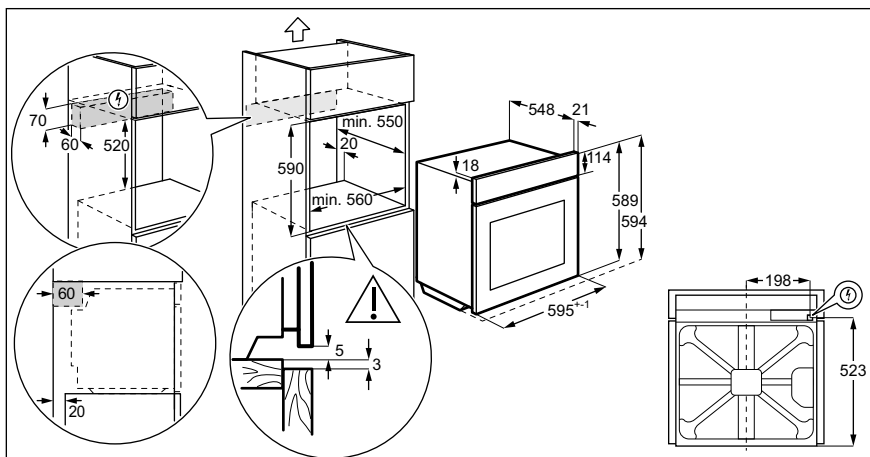
12. UZSTĀDĪŠANA



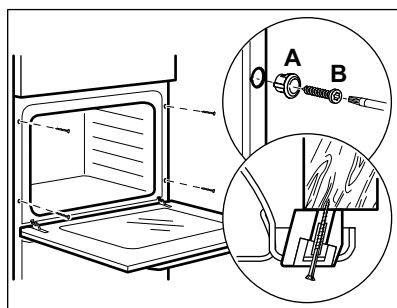
BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Iebūvēšana





12.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



12.3 Elektroinstalācija



Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

12.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainībai:

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 ²)
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

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

13. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

13.1 Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums

Electrolux

Modeļa identifikācija	EOC5E70X 949494029 KOCEH70X 949494027	
Energoefektivitātes indekss	95.3	
Energoefektivitātes klase	A	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	EOC5E70X	30.5 kg
	KOCEH70X	30.0 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājāsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Enerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neveriet durvis pārāk bieži. Uzturiet tīras durvju starplikas un pārliecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Ja iespējams, neveiciet cepeškrāsns iepriekšēju uzsildīšanu 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 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 minūtes 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.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	40
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	41
3. GAMINIO APRĄŠYMAS.....	44
4. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	44
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	45
6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	48
7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	49
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	53
9. PATARIMAI.....	53
10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	67
11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	71
12. ĮRENGIMAS.....	72
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	74

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 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.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- 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 asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

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

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.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. 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.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas:

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 atviro liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
 - nedėkite 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 uždare orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

2.4 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.5 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lempuė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.
- Prieš keisdami lempuotę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes .

2.7 Techninė priežiūra

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

2.8 Šalinimas



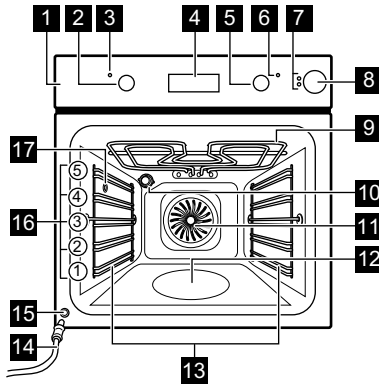
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Ekranas
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūrai)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Vandens talpyklės indikatorius
- 8 Stalčius vandeniui
- 9 Kaitinimo elementas
- 10 Lemputė
- 11 Ventilatorius
- 12 Ertmės įduba - Valymo vandeniui talpykla
- 13 Išimama lentynėlė
- 14 Išleidimo vamzdelis
- 15 Vandens išleidimo vožtuvas
- 16 Lentynėlės padėtys
- 17 Garų įleidimas

3.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Kepamoji skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.

- **Grilio / kepimo pikaistuvis**
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.

4. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.

4.1 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 pradinę padėtį.

4.2 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.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.



5.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.

Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.

3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

5.3 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Orkaitės Apšvietimas	Išjungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.

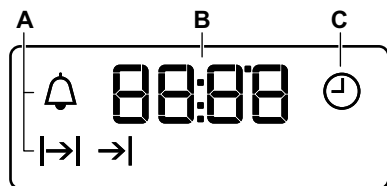
Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Karštas oras + garai	Garuose troškintiems patiekalams ruošti. Šią funkciją naudokite kepimo laikui sutrumpinti, kad maiste liktų daugiau vitaminų ir maistingųjų medžiagų. Pasirinkite šią funkciją ir nustatykite 130–230 °C temperatūrą.
 Drėgnas Karštas Oras	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas Karštas Oras. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Efektyvus energijos vartojimas“, „Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama laikantis energijos vartojimo efektyvumo klasės reikalavimų pagal EN 60350-1 standartą.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Apatinis Kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Karšto Oro Srautas	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Tradicinis kaitinimas.
 Terminis Kepintuvus	Didesniems mėsos gabalams arba paukštiniai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepus ir skrudinti.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Didysis Kepintuvus	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
 Pica	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Tradicionis kaitinimas (Viršutinis/Apatinis Kaitinimas) / Valymas vandeniu	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.

5.4 Ekranas




- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis
- C. Laikrodžio funkcija

5.5 Mygtukai

Jutiklio laukas / mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.

5.6 Troškimas garuose


i Naudokite tik vandenį. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Nenaudokite jokių kitų skysčių. Į vandens stalčių nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.

1. Nustatykite funkciją .
2. Norėdami atidaryti vandens stalčių, paspauskite jo dangtelį.
3. Vandens į stalčių pilkite tol, kol užsidegs pilnos talpyklės indikatorius. Maksimali talpyklės talpa – 900 ml. Šio kiekio užtenka maždaug 55–60 min. trukmės gaminimui.
4. Įstumkite vandens stalčių į jo pradinę padėtį.
5. Nustatykite 130–230 °C temperatūrą. Gaminant garuose pasiekiami geri rezultatai šiame temperatūros intervale.
6. Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklės.

Po kiekvieno gaminimo garuose funkcijos naudojimo palaukite mažiausiai 60 minučių, kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.


! **DĖMESIO**
Prietaisas yra karštas. Galima nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštinate vandens stalčių.

5.7 Indikatorius „Bakelis tuščias“

Indikatorius  rodo, kad bakelis yra tuščias ir jį reikia pakartotinai pripildyti.

Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kepimas garuose“.

5.8 Indikatorius „Bakelis pilnas“

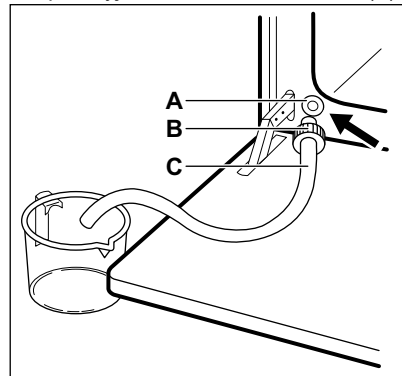
Indikatorius  rodo, kad orkaitė paruošta kepimui garuose.


i Jeigu į bakelį pripylėte per daug vandens, per apsaugos nuotaką vandens perteklius nutekės ant orkaitės dugno. Sugerkite vandenį kempine.

5.9 Vandens talpyklės ištuštinimas

! **DĖMESIO**
Prieš išpildami vandenį iš vandens talpyklės, įsitinkinkite, ar orkaitė yra atvėsusi.

1. Paruoškite išleidimo vamzdelį (C), pateiktą pakuotėje kartu su naudotojo vadovu. Uždėkite jungtį (B) ant vieno iš išleidimo vamzdelio galų.
2. Kitą išleidimo vamzdelio (C) galą įdėkite į indą. Jis turi būti žemesnėje padėtyje nei išleidimo vožtuvas (A).








3. Atidarykite orkaitės dureles ir įstatykite jungtį (B) į išleidimo vožtuvą (A).
4. Spaudinėkite jungtį, kol iš vandens talpyklės ištekęs visas vanduo. Viduje dar gali būti vandens, kai šviečia tuščios talpyklės indikatorius . Palaukite, kol iš vandens išleidimo vožtuvo bėgantis vanduo liausis bėges.
5. Kai vanduo nebeteka, išimkite jungtį iš vožtuvo.

i Į vandens talpyklę nepilkite išleisto vandens.


6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS



6.1 Laikrodžio funkcijų lentelė



Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 TRUKMĖ	Prietaiso veikimo trukmei nustatyti.
 PABAIGA	Nustatyti, kada prietaisas išsijungs.
 ATIDĖTAS PALEIDIMAS	Apima TRUKMĖS ir PABAIGOS funkciją.
 LAIKMATIS	Nustatyti atgalinės atskaitos laiką. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui. Funkciją LAIKMATIS galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas.

6.2 Laiko nustatymas. Laiko keitimas





Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.


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


Spauskite  arba  tinkamam laikui nustatyti.

Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas. Norėdami pakeisti paros laiką, paspauskite  pakartotinai, kol pradės mirksėti .

6.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas





1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.


Ekrane rodoma .


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

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



6.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Paspauskite  arba  ir nustatykite laiką.

Ekrane rodoma .

4. Laikui pasibaigus, mirksi  ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .

3. Spauskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.
4. Paspauskite \odot .
5. Spauskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte PABAIGOS laiką.
6. Paspauskite \odot , kad patvirtintumėte. Prietaisas vėliau automatiškai įsijungs, veiks nustatytą TRUKMĖ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu laiku pasigirsta garso signalas.
7. Prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.6 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite \odot , kol pradės mirksėti \triangle .

2. Spauskite \oplus arba \ominus , 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.

6.7 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite \odot , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę \ominus .

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



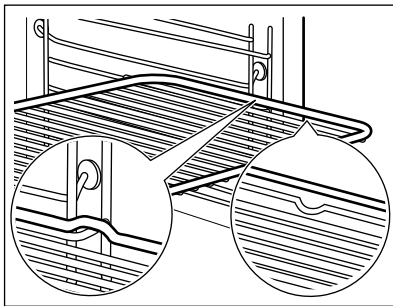
ĮSPĖJIMAS!

Zr. saugos skyrius.

7.1 Priedų įstatymas

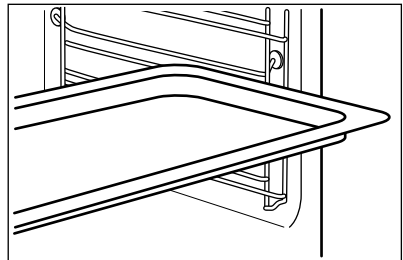
Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp grotelių atramos kreipiamųjų strypų: kojėlės turi būti nukreiptos žemyn.



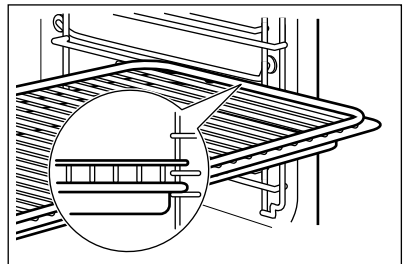
Kepimo skarda/ gilus kepimo indas:

Įstumkite kepimo skardą /gilų indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

Įstumkite kepimo skardą /gilų kepimo indą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



- i** Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

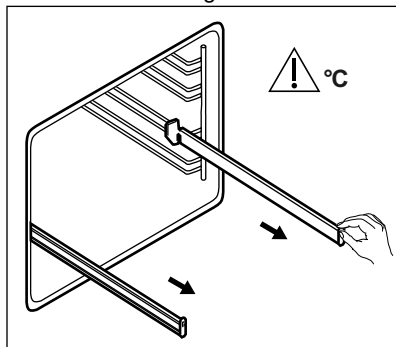
7.2 Ištraukiami bėgeliai

- i** Išsaugokite šią ištraukiamų bėgelių įrengimo instrukciją, kad ja galima būtų pasinaudoti ateityje.

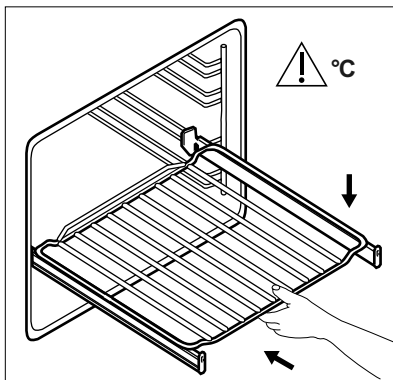
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

- !** **DĖMESIO**
Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokiais tepalais.

1. Ištraukite dešinįjį ir kairinį ištraukiamus bėgelius.



2. Ant ištraukiamų bėgelių padėkite groteles ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



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

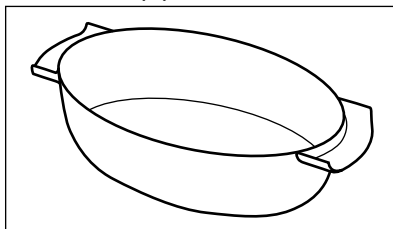
7.3 Maisto garinimui naudojami priedai

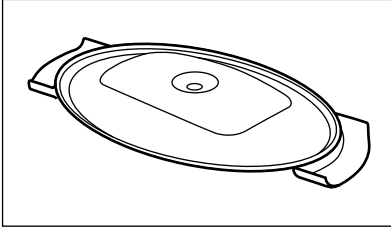
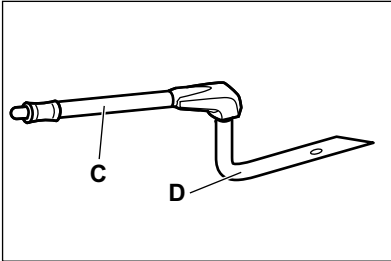
- i** Garų komplekto priedai su orkaite nepateikiami. Dėl papildomos informacijos kreipkitės į vietos tiekėją.

Dietinių patiekalų kepimo indas skirtas kepimo garuose funkcijoms

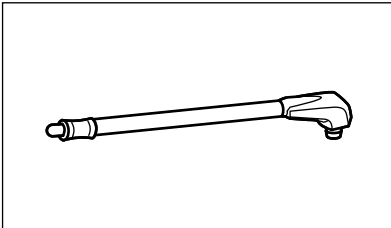
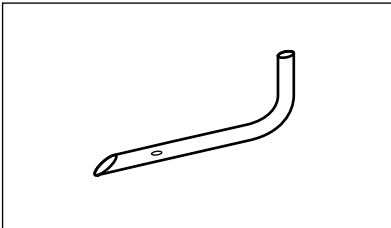
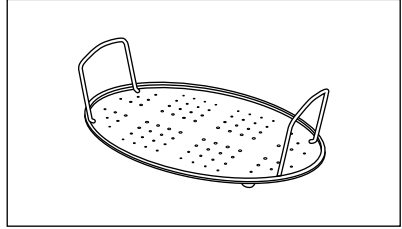
Kepimo indą sudaro stiklo indas, dangtis su anga purkštuko vamzdeliui (C) ir plieno groteles, skirtos dėti ant kepimo indo dugno.

Stiklo indas (A)

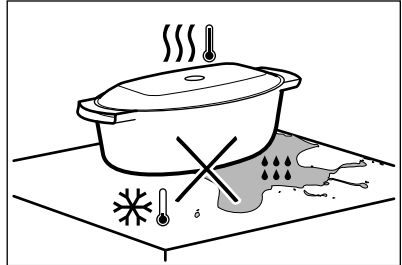


Dangtis (B)**Purkštukas ir purkštuko vamzdelis**

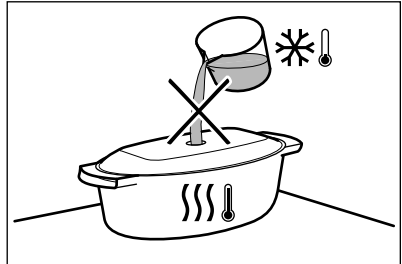
„C“ – tai purkštuko vamzdelis kepimui garuose, „D“ – purkštukas tiesioginiam kepimui garuose.

Purkštuko vamzdelis (C)**Purkštukas tiesioginiam kepimui garuose (D)****Plieno grotelės (E)**

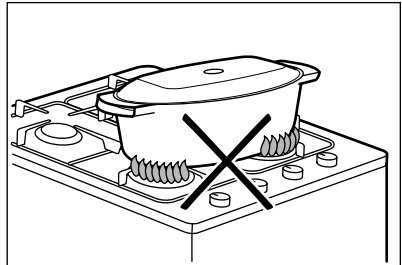
- Nestatykite įkaitusio kepimo indo ant šaltų / šlapių paviršių.



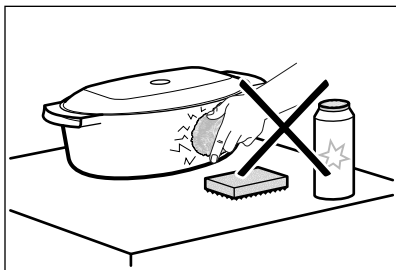
- Kai kepimo indas yra įkaitęs, nepilkite į jį šaltų skysčių.



- Nenaudokite kepimo indo ant karšto maisto gaminimo paviršiaus.



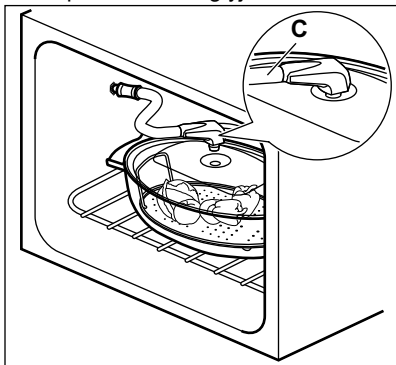
- Nevalykite kepimo indo šlifuojamosiomis medžiagomis, metaliniais šveistukais ir milteliais.



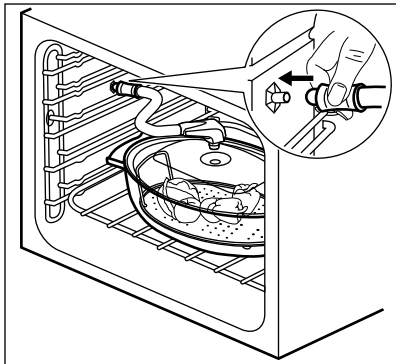
7.4 Kepimas garuose naudojant dietinių patiekalų kepimo indą

Dėkite maistą į kepimo indą, ant plieno grotelių, ir uždenkite jį dangčiu.

1. Įkiškite purkštuko vamzdelį į specialią angą, esančią dietinių patiekalų kepimo indo dangtyje.



2. Dėkite kepimo indą orkaitės antros skardos padėtyje nuo apačios.
3. Kitą purkštuko vamzdelio galą įdėkite į garų išleidimo angą.



Įsitikinkite, ar purkštuko vamzdelis nesuspaustas ir neliečia orkaitės viršuje esančio kaitinimo elemento.

4. Nustatykite orkaitės kepimo garuose funkciją.

7.5 Tiesioginis kepimas garuose

Dėkite maistą į kepimo indą, ant plieno grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens.



DĖMESIO

Nenaudokite indo dangčio.



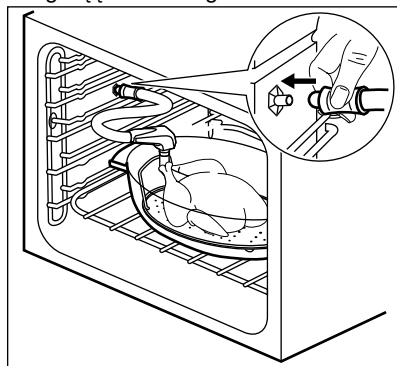
ĮSPĖJIMAS!

Kai orkaitė veikia, naudodami purkštuką, būkite atsargūs. Norėdami paliesti purkštuką, kai orkaitė yra karšta, visada mėvėkite orkaitės pirštines. Jeigu garų funkcijos nenaudojate, purkštuką iš orkaitės visada išimkite.



Purkštuko vamzdelis yra specialiai skirtas kepimui ir jame nėra pavojingų medžiagų.

1. Įkiškite purkštuką (D) į purkštuko vamzdelį (C). Kitą galą prijunkite prie garų išleidimo angos.

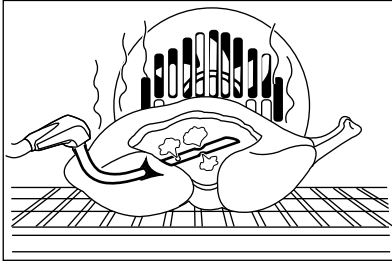


2. Dėkite kepimo indą orkaitės pirmos arba antros skardos padėtyje nuo apačios.

Įsitikinkite, ar purkštuko vamzdelis nesuspaustas ir neliečia orkaitės viršuje esančio kaitinimo elemento.

3. Nustatykite orkaitės kepimo garuose funkciją.

Gamindami viščiuką, antį, kalakutą, ožkiuką arba didelę žuvį, įkiškite purkštuką (D) tiesiai į tuščiavidurę mėsos dalį. Įsitikinkite, kad neužkimštumėte angų.



Daugiau informacijos apie kepimą garuose rasite kepimo garuose lentelėse, pateiktose skyriuje „Naudingi patarimai“.

8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8.1 Aušinimo ventiliatorius

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

8.2 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.

9. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

9.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau

lentelėse pateikiamos standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėčių nuostatos.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

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 nepraejo 3/4 kepimui skirto laiko.

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

Mėsos ir žuvis 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 prietaisams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

9.2 Karštas oras + garai

Pyragai ir tešlainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Obuolių pyragas ¹⁾	160	60–80	2	20 cm pyrago formoje
Apkepai	175	30–40	2	26 cm pyrago formoje
Vaisių pyragas	160	80–90	2	26 cm pyrago formoje
Biskvitinis pyragas	160	35–45	2	26 cm pyrago formoje
Panettone ¹⁾	150–160	70–100	2	20 cm pyrago formoje
Slyvų pyragas ¹⁾	160	40–50	2	Duonos formoje
Pyragėliai	150–160	25–30	3 (2 ir 4)	Kepimo skardoje
Sausainiams	150	20–35	3 (2 ir 4)	Kepimo skardoje
Mielinės bandelės ¹⁾	180–200	12–20	2	Kepimo skardoje
Sviestinės bandelės ¹⁾	180	15–20	3 (2 ir 4)	Kepimo skardoje

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Duona ir pica

Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Naudokite kepatį skardą.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Balta duona, 2 po 0,5 kg	180–190	45–60	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Bandėlės, 6–8, 0,5 kg	190–210	20–30	2 (2 ir 4)
Pica	200–220	20–30	2

Apkepai

Ruoškite pyrago formoje.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
[darytos daržovės	170–180	30–40	1
Lazanija	170–180	40–50	2
Bulvių plokštainis	160–170	50–60	1 (2 ir 4)

Mėsa

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite groteles.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Kiaulienos kepsnys, 1 kg	180	90–110
Veršiena, 1 kg	180	90–110
Jautienos kepsnys – su krauju, 1 kg	210	45–50
Jautienos kepsnys – vidutiniškai iškeptas, 1 kg	200	55–65
Jautienos kepsnys – gerai iškeptas, 1 kg	190	65–75

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Ėriuko koja, 1 kg	175	110–130
Viščiukas, 1 kg	200	55–65
Kalakutas, 4 kg	170	180–240
Antis, 2–2,5 kg	170–180	120–150
Triušiena pjaustyta gabalais	170–180	60–90

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Žąsis, 3 kg	160–170	150–200

Žuvis

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Upėtakis, 3–4 žuvys, 1,5 kg	180	25–35
Tunas, 4–6 filė, 1,2 kg	175	35–50
Sidabrinė menkė	200	20–30

Pašildymas garais

Pašildykite savo patiekalą lėkštėje.

Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Troškiniai / apkepai	130	15–25
Makaronai ir padažai	130	10–15
Garnyras (pvz., ryžiai, bulvės, makaronai)	130	10–15
Vienos porcijos patiekalai	130	10–15
Mėsa	130	10–15
Daržovės	130	10–15

9.3 Maisto gaminimas dietiniame kepimo inde

Naudokite funkciją Karštas oras + garai.

Daržovės

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Nustatykite 150 °C temperatūrą.

Patiekalas	Laikas (min.)
Smulkinti brokoliai	20–25
Baklažanai	15–20

Patiekalas	Laikas (min.)
Smulkinti žiediniai kopūstai	25–30
Pomidorai	15
Balti šparagai	35–45
Žalieji šparagai	25–35
Cukinijų griežinėliai	20–25
Morkos	35–40
Pankoliai	30–35
Kaliaropės	25–30
Juostelėmis pjautyti pipirai	20–25
Griežinėliais pjautyti salierai	30–35

Mėsa

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Nustatykite 150 °C temperatūrą.

Patiekalas	Laikas (min.)
Virtas kumpis	55–65
Virta viščiuko krūtinėlė	25–35
Kasseler (rūkyta kiaulienos nugarinė)	80–100

Žuvis

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Nustatykite 150 °C temperatūrą.

Patiekalas	Laikas (min.)
Upėtakis	25–30
Lašišos filė	25–30

Garnyrai

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Nustatykite 150 °C temperatūrą.

Patiekalas	Laikas (min.)
Ryžiai	35–40
Vidutinio dydžio bulvės su lupenomis	50–60

Patiekalas	Laikas (min.)
Virtos bulvės, ketvirčiai	35–45
Polenta	40–45

9.4 Pyragų ir kepsnių kepimas

Pyragai

Patiekalas	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago formoje
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago formoje
Varškės pyragas	170	1	165	2	60–80	26 cm pyrago formoje
Obuolių pyragas ¹⁾	170	2	160	2 (kairysis ir dešinysis)	80–100	Dvejose 20 cm pyrago formose ant grotelių
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skardoje
Pyragas su uogiene	170	2	165	2 (kairysis ir dešinysis)	30–40	26 cm pyrago formoje
Biskvitinis pyragas	170	2	160	2	50–60	26 cm pyrago formoje
Kalėdinis pyragas / riebus vaisių pyragas ¹⁾	160	2	150	2	90–120	20 cm pyrago formoje
Slyvų pyragas ¹⁾	175	1	160	2	50–60	Duonos formoje

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Maži pyra- gėliai – vienas ly- gis	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skardoje
Maži pyra- gėliai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skardoje
Maži pyra- gėliai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – vienas ly- gis	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skardoje
Merengos – vienas lygis	120	3	120	3	80–100	Kepimo skardoje
Merengos – du ly- giai ¹⁾	-	-	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skardoje
Bande- lės ¹⁾	190	3	190	3	12–20	Kepimo skardoje
Eklerai – vienas ly- gis	190	3	170	3	25–35	Kepimo skardoje
Eklerai – du lygiai	-	-	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skardoje

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Pyragai- čiai forme- lėse	180	2	170	2	45–70	20 cm py- rago for- moje
Riebūs vaisiniai pyragai	160	1	150	2	110–120	24 cm py- rago for- moje
Viktorijos pyragai- čiai	170	1	160	2 (kairysis ir dešinys)	50–60	20 cm py- rago for- moje

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Duona ir pica

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Balta duo- na ¹⁾	190	1	190	1	60–70	1–2 kepa- lai, vienas kepalas – 500 g
Ruginė duona	190	1	180	1	30–45	Duonos formoje
Duonos bande- lės ¹⁾	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	6–8 bande- lės kepi- mo skar- doje
Pica ¹⁾	230–250	1	230–250	1	10–20	Kepimo skardoje arba gilia- me kepi- mo inde
Sklin- džiai ¹⁾	200	3	190	3	10–20	Kepimo skardoje

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Apkepai

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Makaronų apkepas	200	2	180	2	40–50	Formoje
Daržovių apkepas	200	2	175	2	45–60	Formoje
Apkepai su įdaru ¹⁾	180	1	180	1	50–60	Formoje
Lazanija ¹⁾	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje
Įdaryti ma- karonai vamzdu- čiai ¹⁾	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Mėsa

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Jautiena	200	2	190	2	50–70	Ant grote- lių
Kiauliena	180	2	180	2	90–120	Ant grote- lių
Veršiena	190	2	175	2	90–120	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	2	200	2	50–60	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniš- kai iškep- tas	210	2	200	2	60–70	Ant grote- lių

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iš- keptas	210	2	200	2	70–75	Ant grote- lių
Kiaulienos mentė	180	2	170	2	120–150	Su odele
Kiaulienos kulninė	180	2	160	2	100–120	2 vnt.
Aviena	190	2	175	2	110–130	Koja
Viščiukas	220	2	200	2	70–85	Visas
Kalakutas	180	2	160	2	210–240	Visas
Antis	175	2	220	2	120–150	Visa
Žąsis	175	2	160	1	150–200	Visa
Triušiena	190	2	175	2	60–80	Supjausty- ta gaba- lais
Triušiena	190	2	175	2	150–200	Supjausty- ta gaba- lais
Fazanas	190	2	175	2	90–120	Visas

Žuvis

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Upėtakis / jūros kar- šis	190	2	175	2	40–55	3–4 žuvys
Tunas / la- šiša	190	2	175	2	35–60	4–6 filė

9.5 Mažasis Kepintuvas

Nustatykite didžiausią temperatūrą.

Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Patiekalas	Kiekis		Laikas (min.)	
	Gabalai	Kiekis (kg)	Viena pusė	Antra pusė
Filė kepsniai	4	0,8	12-15	12-14
Jautienos didkepsniai	4	0,6	10-12	6-8
Dešrelės	8	-	12-15	10-12
Kiaulienos muštiniai	4	0,6	12-16	12-14
Viščiukas (perpjautas pusiau)	2	1	30-35	25-30
Kebabai	4	-	10-15	10-12
Vištienos krūtinėlė	4	0,4	12-15	12-14
Mėsainis	6	0,6	20-30	-
Žuvies filė	4	0,4	12-14	10-12
Skrebutis su garnyru	4-6	-	5-7	-
Skrebutis	4-6	-	2-4	2-3

9.6 Terminis Kepintuvas

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.

Jautiena

[kaitinkite orkaitę.

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

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Rostbifas arba filė, puskepis	190–200	5–6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas	180–190	6–8
Rostbifas arba filė, iškeptas	170–180	8–10

Kiauliena

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Petys, kaklas, kumpis, 1–1,5 kg	160–180	90–120
Muštinis, šonkaulikai, 1–1,5 kg	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg	160–170	50–60
Kiaulienos karka (iš anksto išvirta), 0,75–1 kg	150–170	90–120

Veršiena

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Veršienos kepsnys, 1 kg	160–180	90–120
Veršienos karka, 1,5–2 kg	160–180	120–150

Aviena

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Ėriuko šlaunelės, kepsniai, 1–1,5 kg	150–170	100–120
Ėriuko nugarinė, 1–1,5 kg	160–180	40–60

Paukštiena

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Paukštienos porcijos, po 0,2–0,25 kg	200–220	30–50
Viščiuko puselės, po 0,4–0,5 kg	190–210	35–50
Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190–210	50–70
Antis, 1,5–2 kg	180–200	80–100
Žąsis, 3,5–5 kg	160–180	120–180
Kalakutas, 2,5–3,5 kg	160–180	120–150
Kalakutas, 4–6 kg	140–160	150–240

Žuvis (troškinta)

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Visa žuvis, 1–1,5 kg	210–220	40–60

9.7 Džiovinimas – Karšto Oro Srautas

Išklokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.

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

Daržovės

Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)
Pupos	60–70	6–8
Pipirai	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3

Vaisiai

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

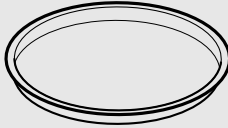
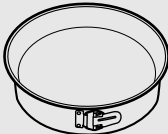

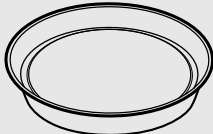
2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

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

9.8 Drėgnas Karštas Oras – rekomenduojami priedai

karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria

			
Picos kepimo indas	Kepimo indas	Keraminiai indeliai	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

9.9 Drėgnas Karštas Oras

Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Patiekalas	Priedai	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	180	2	45–55
Biskvitinis vyntiotinis	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45

Patiekalas	Priedai	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	30–45
Migdoliniai Sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	45–55
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
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omlėtas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	35–45

9.10 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

Patieka- las	Funkcija	Pagalbi- niai reik- menys	Len- tynos pa- dė- tis	Tem- peratū- ra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Pyragėlis	Tradicinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	Dėkite 20 mažų pyragėlių į vieną kepimo skardą.
Pyragėlis	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	Dėkite 20 mažų pyragėlių į vieną kepimo skardą.
Pyragėlis	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	Dėkite 20 mažų pyragėlių į vieną kepimo skardą.
Obuolių pyragas	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	Naudokite 2 skardas (20 cm skersmens), pakreiptas įstrižai.
Obuolių pyragas	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Grotelės	2	160	70–90	Naudokite 2 skardas (20 cm skersmens), pakreiptas įstrižai.
Neriebus biskviti- nis pyra- gas	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	Naudokite pyrago formą (26 cm skersmens). Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Neriebus biskviti- nis pyra- gas	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Grotelės	2	160	40–50	Naudokite pyrago formą (26 cm skersmens). Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Neriebus biskviti- nis pyra- gas	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	Naudokite pyrago formą (26 cm skersmens). Pakreiptą įstrižai. Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Patiekalas	Funkcija	Pagalbiniai reikmenys	Leidytynų padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Trapios tešlos kepiniai	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Kepimo skarda	3	140–150	20–40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Kepimo skarda	2 ir 4	140–150	25–45	-
Trapios tešlos kepiniai	Tradicinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140–150	25–45	-
Skrebutis 4–6 vietai	Mažasis Kepintuvas	Grotelės	4	daug.	2–3 minutes pirmoji pusė; 2–3 minutes antroji pusė	Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.
Mėsainis su jautiena 6 vnt., 0,6 kg	Mažasis Kepintuvas	Grotelės ir riebalų surinkimo padėklas	4	daug.	20–30	Įdėkite grotelės į orkaitės ketvirtą lygį, o riebalų surinkimo padėklą – į trečią. Apverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gamtinimo laiko. Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Pastabos dėl valymo

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelnia valymo priemone.

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti

maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviai.

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

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaičių valikliu.

Jeigu turite neprisvylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba

naudodami aštirus daiktus. Tai gali pažeisti neprisvylančią dangą.

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, įjunkite orkaitę 10 minučių prieš gaminimą. Po kiekvieno naudojimo išvalykite drėgmę iš ertmės.

10.2 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.

10.3 Durelių tarpiklio valymas

Reguliariai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis yra aplink orkaitės angos rėmą. Nenaudokite orkaitės, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrąją valymo informaciją.

10.4 Lentynų atramų

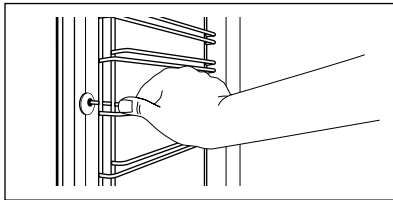
Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.



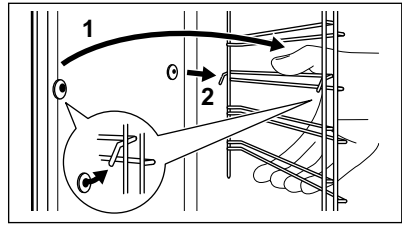
DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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




Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.



Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

10.5 „Aqua Clean“

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

1. Įpilkite 300 ml vandens į ertmės įdubą, esančią orkaitės apačioje.
2. Nustatykite funkciją .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 30 minučių.
5. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
6. Kai orkaitė yra ataušusi, nuvalykite ją švelnia šluoste.



ISPĖJIMAS!

Prieš liedsdami orkaitę, įsitikinkite, kad ji atvėso. Galima nusidiegti.

10.6 Vandens talpyklės valymas



ISPĖJIMAS!

Valymo procedūros metu į vandens talpyklę vandens nepilkite.



Valymo proceso metu iš garų įleidimo angos į orkaitę gali prilašėti šiek tiek vandens. Norėdami, kad vanduo nelašėtų ant orkaitės dugno, ant lentynos, kuri yra tiesiai po garų įleidimo anga, padėkite surenkamąjį padėklą.

Antraip po kiek laiko orkaitėje susidarys kalkių nuosėdų. Norėdami to išvengti, valykite orkaitės dalis, generuojančias garus. Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš talpyklės.

Vandens tipai

- **Minkštas vanduo su mažai kalkių** – rekomenduojamas tipas. Jį naudojant reikia rečiau valyti.

- **Vandentiekio vanduo** – galite jį naudoti, jeigu namų vandens tiekimo sistemoje įrengtas vandens valytuvus arba vandens minkštiklis.
- **Kietas vanduo, kuriame yra daug kalkių** – jis neturi jokie poveikio orkaitės veikimui, bet padidina valymo procesų skaičių.

KALCIO KIEKIO LENTELĖ, NURODYTA PSO (Pasaulio sveikatos organizacijos)

Kalkių nuosėdos	Vandens kietumas		Vandens kategorija	Nukalkinimą atlikite kas
	(prancūziškaisiais laipsniais)	(vokiškaisiais laipsniais)		
0–60 mg/l	0–6	0–3	Minkštas	75 ciklų – 2,5 mėn.
60–120 mg/l	6–12	3–7	Vidutinio kietumo	50 ciklų – 2 mėn.
120–180 mg/l	12–18	8–10	Kietas arba kalkingas	40 ciklų – 1,5 mėn.
daugiau nei 180 mg/l	daugiau nei 18	daugiau nei 10	Labai kietas	30 ciklų – 1 mėn.

1. Pripilkite į vandens talpyklą 850 ml vandens ir 50 ml citrinos rūgšties (penkis arbatinius šaukštėlius). Išjunkite orkaitę ir palaukite maždaug 60 minučių.
 2. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Karštas oras + garai. Nustatykite 230 °C temperatūrą. Po 25 minučių orkaitę išjunkite ir palaukite 15 minučių, kol atvės.
 3. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Karštas oras + garai. Nustatykite 130–230 °C temperatūrą. Išjunkite orkaitę po 10 minučių.
- Palaukite, kol ataus ir ištuštinkite talpyklės turinį. Žr. skyrelį „Vandens talpyklės ištuštinimas“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“.
4. Išskalaukite vandens talpyklę ir nuvalykite šluoste orkaitės viduje likusias kalkių nuosėdas.
 5. Rankomis šiltame muiluotame vandenyje išplaukite išleidimo vamzdelį. Nenaudokite rūgščių, purškiamų priemonių ar panašių

valymo medžiagų, kad jo nesugadintumėte.

10.7 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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“.



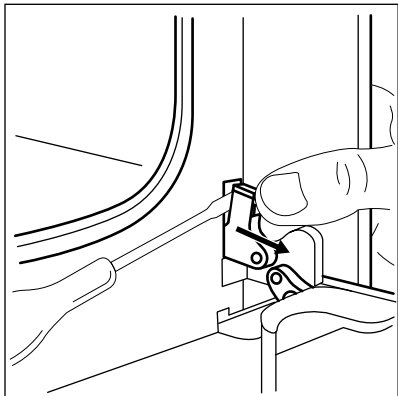
Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.



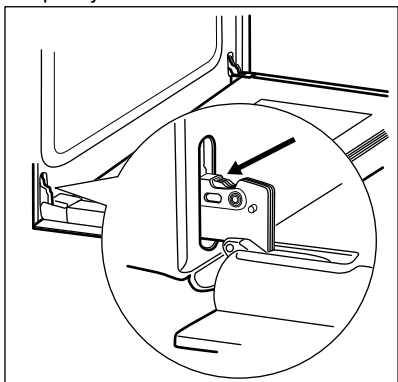
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be vidinės stiklo plokštės.

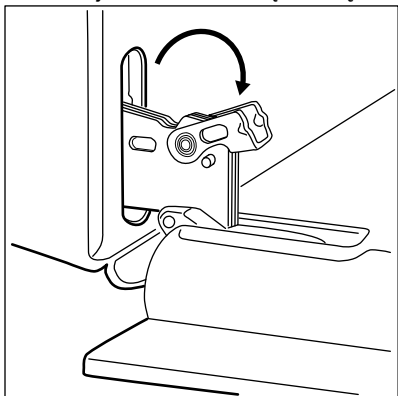
1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2. Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



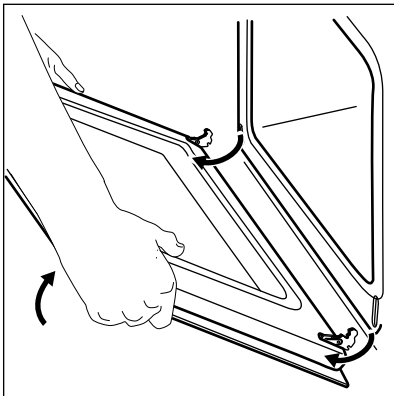
3. Suraskite lankstą kairėje durelių pusėje.



4. Pakelkite ir iki galo pasukite ant kairiojo lanksto esančią svirtelę.

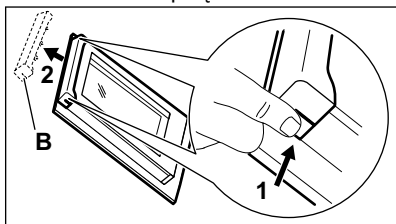


5. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



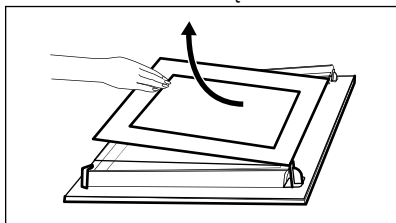
6. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.

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



8. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

9. Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



10. Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

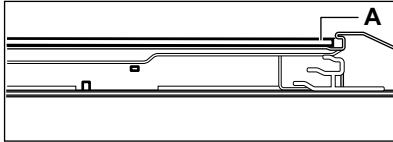
Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Šilkgrafinės spaudos sritis privalo būti nukreipta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite,

kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

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



10.8 Lemputės keitimas



ĮSPĖJIMAS!

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.



DĖMESIO

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

Galinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį lempuotės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempuote .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lempuotė.	Pakeiskite lempuotę.
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

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitėje yra vandens.	Vandens talpyklėje pripilta per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir iššluostykite vandenį iš prietaiso šluoste arba kempine.
Nešviečia indikatorius „Talpyklė pilna“  .	Vandens talpyklėje trūksta vandens.	Pilkite vandens į talpyklę tol, kol užsidegs indikatorius. Jeigu vanduo ima tekėti į orkaitės vidų, o indikatorius vis tiek nešviečia, kreipkitės į kvalifikuotą techninės priežiūros centro meistrą.
Šviečia indikatorius „Talpyklė tuščia“  .	Vandens talpyklėje nėra vandens.	Pripildykite talpyklę. Jeigu indikatorius tebešviečia, kreipkitės į kvalifikuotą techninės priežiūros centro meistrą.
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Vandens talpyklėje nėra vandens.	Pripildykite vandens talpyklę.
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Kalkių nuosėdos užkimšo angą.	Patikrinkite garų įleidimo angą. Pašalinkite kalkių nuosėdas.
Vandens talpyklei ištuštinti reikia daugiau nei trijų minučių arba vanduo teka iš garų įleidimo angos.	Orkaitėje susidarė kalkių nuosėdų.	Išvalykite vandens talpyklę. Žr. skyrių „Vandens talpyklės valymas“.

11.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

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

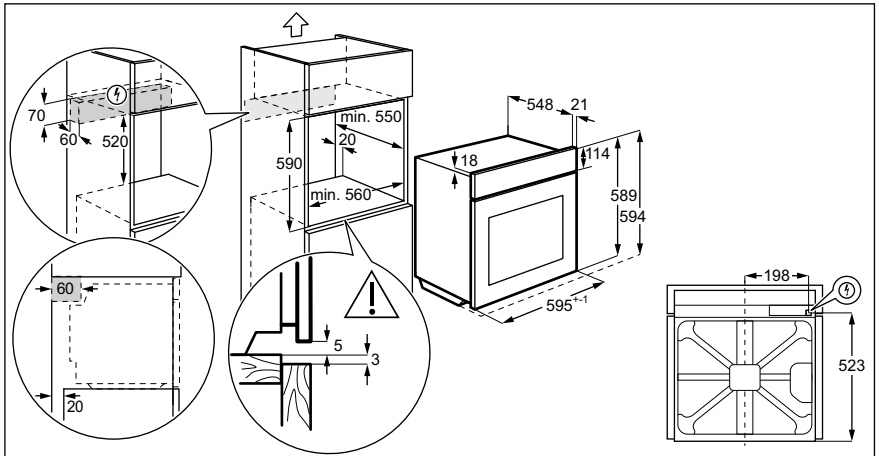
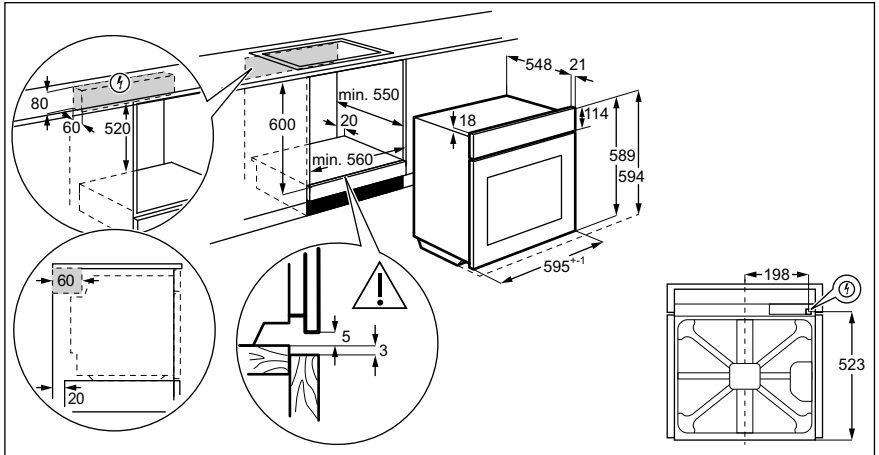
12. ĮRENGIMAS



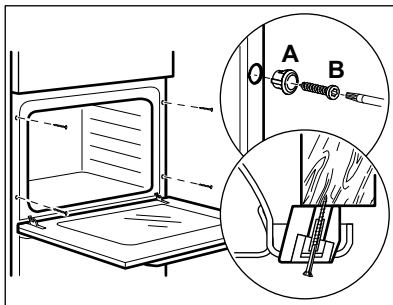
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Įrengimas balduose



12.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės



12.3 Elektros įrengimas



Gamintojas nėra atsakingas, jeigu Jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

12.4 Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai:
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 ²)
1 380 – didžiausias	3 x 0.75
2 300 – didžiausias	3 x 1

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm ²)
3 680 – didžiausias	3 x 1.5

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

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EOC5E70X 949494029 KOCEH70X 949494027	
Energijos efektyvumo indeksas	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.93 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Garsumas	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOC5E70X	30.5 kg
	KOCEH70X	30.0 kg

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

13.2 Energijos taupymas



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

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra tinkamai uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite prietaiso 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 gaminami.

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

Maisto gaminimas naudojant ventilatorių

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventilatoriumi, 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 Karštas Oras

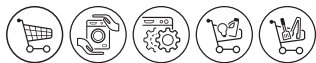
Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

14. APLINKOS APSAUGA

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

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

electrolux.com/shop



867355214-B-062019