

EOD3C50TX
EOD5C50Z



LV Cepēškrāsns
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija
Naudojimo instrukcija

2
34



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. VADĪBAS PANELIS.....	7
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	7
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	8
7. PULKSTĒŅA FUNKCIJAS.....	10
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	11
9. PAPILDUFUNKCIJAS.....	13
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	13
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	26
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	28
13. UZSTĀDĪŠANA.....	30
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	32

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. Laipri 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 īoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekluve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties 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 pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrišanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrišanas 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. Uzstādīet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādīet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojet 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.
- Uzstādīet 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 elektrikim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvas vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina

- tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdi tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudniem var brīvi piekļūt.
 - Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
 - Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
 - Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi 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 traumu, 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. Alkoholu saturošu sastāvdalu lietošana var radīt spira 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.
 - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Auglu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbelu panela (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbelu panela var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbelu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzīsusī.

2.4 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 iepļist.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Nonemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla noliešanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neutrālus tīrišanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūklus, šķidinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrišanai paredzētu aerosolu, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārkājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrišanas līdzekli.

2.5 lekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.
- Pirms spuldzes nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Servisa izvēlne

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

2.7 Ierīces utilizācija



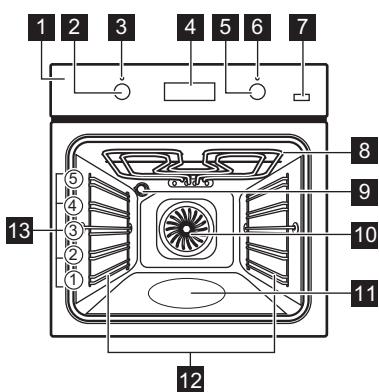
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| 1 | Vadības panelis |
| 2 | Karsēšanas funkciju regulators |
| 3 | Elektroapgādes lampa/simbols |
| 4 | Disppls |
| 5 | Vadības regulators (temperatūras) |
| 6 | Temperatūras indikators/simbols |
| 7 | Papildu tvaiks |
| 8 | Sildelements |
| 9 | Lampa |
| 10 | Ventilators |
| 11 | Iekšienes izcīlnis |
| 12 | Izņemams plaukta atbalsts |
| 13 | Cepšanas līmeni |

3.2 Piederumi

- Restots plaukts

- Ēdienu gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**

- Kūkām un cepumiem.
- Grils-/ Cepamā panna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

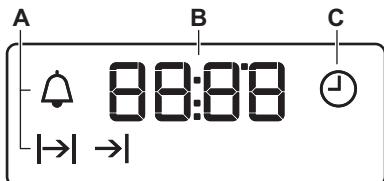
- Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Taustiņi

Sensora laiks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
⌚	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.
�述符	PAPILDU TVAIKS	Lai ieslēgtu Papildu ventilatora karsēšanas funkciju.

4.2 Displejs



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

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

5.1 Pirmā tīrišana

Izņemiet visus papildpiederumus un
noņemamās plauktu balstus no
cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrišana".

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

5.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī
pirms pirmās lietošanas.



Par funkciju: Ventilatora
karsēšana PLUS skatiet
sadaļā "Izmantošana ikdienā
- funkcijas aktivizēšana:
Ventilatora karsēšana
PLUS".

- Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
- Ālaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
- Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
- Ālaujiet cepeškrāsnī darboties 15 minūtes.

5. Iestatiet funkciju , piespiediet:

Papildu tvaiks . Iestatiet maksimālo temperatūru.

6. Ľaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtēs.
7. Izslēdziet cepeškrāsnsi un ļaujiet tai atdzist.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 legremdējamie regulatori

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

6.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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

6.3 Karsēšanas funkcijas

Papildpiederumi var klūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāti un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

Cepeškrāsns Pielietojums funkcija



Ventilatora
Karsēšana /
Ventilatora
karsēšana
PLUS

Ēdienu vienlaicīgai gatavošanai trīs plauktā pozīcijās un ēdienu žāvēšanai.

Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana. Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu.

Cepeškrāsns Pielietojums funkcija



Cepeškrāsns ir izslēgta.

Izslēgtā stāvoklī



Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.

Apgaismojums (Lampa)

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums	Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Ventil. kars. ar mitrumu		Picas Uzstā- dījumi
	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatošanas 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 cepeškrāns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Karšēšanas jauda var tikt samazināta. Vīspārīgus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiku energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.		Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
	Grunts Sil- tums		Augšējā + apakšējā kar- sēšana (Augš./ Apakškarsē- šana)
	Atkausēšana		Ēdienu gatavošanai un cepšanai vienā plauktā pozīcijā.
	Ātrā grilēšana		6.4 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS
	Infratermiskā Grilēšana		Šī funkcija paaugstina mituma līmeni cepšanas laikā.
BRĪDINĀJUMS! Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.		Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus. Kad funkcija beigusi darboties, uzmanīgi atveriet durvis.	
1. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni.		<p>Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.</p> <p>Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.</p>	

**UZMANĪBU!**

Neuzpildiet tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

2. Iestatiet funkciju:
3. Piespiediet: Papildu tvaiks . Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS. Iedegsies indikators.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai mainītu temperatūru.
5. Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes, lai rastos mitrums.
6. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.

Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durtinās.

7. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā, piespiediet Papildu tvaiks , lai izslēgtu cepeškrāsnī. Indikators izslēdzas.
8. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
	DIENNAKTS LAIKS Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
	DARBĪBAS IL-GUMS 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.

7.2 Laika iestatīšana. Laika mainīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestatā 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.

7.3 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.

- Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
 - Atkārtoti nospiediet līdz sāk mirgot .
 - Lai iestatītu laiku, nospiediet vai .
- Dispļejā tiks parādīts .
- Kad laiks būs beidzies, mirgos un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
 - Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
 - Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

7.5 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
- Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
- Pies piediet vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
- Nospiediet .
- Pies piediet vai , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.
- Apstipriniet ar .

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Piederumu ievietošana

Restots plauks:

Iebūdīt plauktu starp cepeškrāsns līmena vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

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

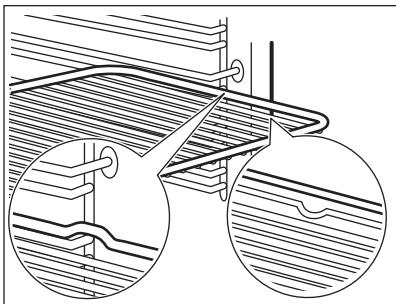
- Ierīce automātiski izslēdzas. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
- Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

- Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
- Pies piediet vai , lai iestatītu vajadzīgo laiku. Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.
- Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

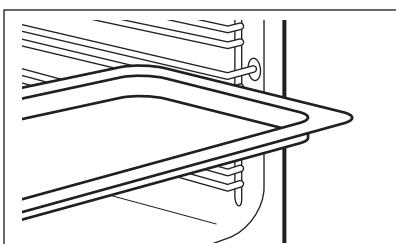
7.7 Pulksteņa funkciju atcelšana

- Vairākas reizes nospiediet , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
- Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.



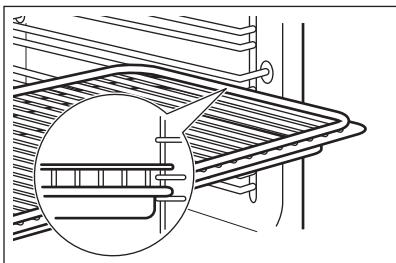
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp plauktu 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 ēdienu gatavošanas traukiem sīdēt.

8.2 Teleskopiskās vadotnes



Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

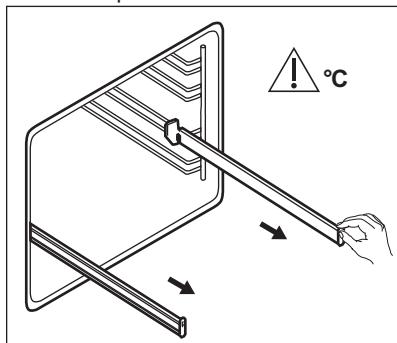
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



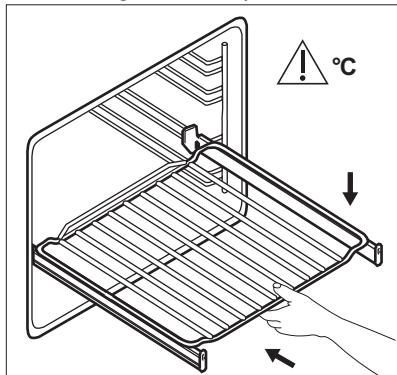
UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neelīojiet teleskopiskās vadotnes.

- Izvelciet labās un kreisās pusēs teleskopiskās vadotnes.



- Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdiet cepeškrāsnī.



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

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Dzesēšanas ventilators

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

9.2 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.

10. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skaitiet sadaļu "Drošība".



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

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējet tai līdzigus.

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

Kūku cepšana

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

Izmantojiet cepamo paplāti.

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

Gaļas un zivju pagatavošana

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

Pirms pagatavotās gaļas sagriezšanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas suīgumu.

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

Gatavošanas laiki

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

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

10.2 Ventilatora karsēšana PLUS

Izmantojiet otro plaukta līmeni.



KŪKAS / CEPUMI / MAIZE

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

Izmantojiet 150 ml ūdens, ja vien nav norādīts citādi.

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

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet temperatūru uz 110 °C.

	PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA		
		(min.)	
Maize/bulciņas	10 - 20		
Maize	15 - 25		
Focaccia	15 - 25		



PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA

		(min.)
Gaļa		15 - 25
Makaroni		15 - 25
Pica		15 - 25
Rīsi		15 - 25
Dārzeni		15 - 25

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Izmantojiet stikla cepamtrauku.



CEPŠANA

		(°C)		(min.)
Liellopu ce-petis	200			50 - 60
Vista	210			60 - 80
Cūkas cepe-tis	180			65 - 80

10.3 Cepšana

Kūkas

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša-na		Ventilatora Karsēša-na		Laiks (min.)	Komentāri
	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera-tūra (°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
Ievārijuma 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
Ziemassvētku 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 līmenos	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - trīs līmenos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša-na		Ventilatora Karsēša-na		Laiks (min.)	Komentāri
	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uz cepta-mās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmenos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepta-mās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmenos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepta-mās paplātes
Bezē – vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepta-mās paplātes
Bezē – divos līmenos ¹⁾	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepta-mās paplātes
Smalkmaizītes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepta-mās paplātes
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepta-mās paplātes
Eklēri – divos līmenos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepta-mās 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

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša-na		Ventilatora Karsēša-na		Laiks (min.)	Komentāri
	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Biskvītkū-ka ar pildī-jumu	170	1	160	2 (kreisais un labais)	50 - 60	20 cm kūku veidnē

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša-na		Ventilatora Karsēša-na		Laiks (min.)	Komentāri
	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmai-ze ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 ga-bali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā
Tīti miltu produkti ¹⁾	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 - 8 mai-zītes uz cepamās paplātēs
Pica ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepa-mā pannā
Plācenī ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepa-mās pa-plātēs

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša-na		Ventilatora Karsēša-na		Laiks (min.)	Komentāri
	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Valējais pīrāgs ar makaro-niem	200	2	180	2	40 - 50	Veidnē

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša-na		Ventilatora Karsēša-na		Laiks (min.)	Komentāri
	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Valējais dārzenu 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./Apakškarsēša-na		Ventilatora Karsēša-na		Laiks (min.)	Komentāri
	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera-tūra (°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 galas ce-petis ang-ļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu galas ce-petis ang-ļu gaumē (vidēji iz-cepti)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu galas ce-petis ang-ļu gaumē (labi iz-cepti)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša-na		Ventilatora Karsēša-na		Laiks (min.)	Komentāri
	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stil-biņš	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./Apakškarsēša-na		Ventilatora Karsēša-na		Laiks (min.)	Komentāri
	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera-tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Forele/jūras asa-ris	190	2	175	2	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis/lasis	190	2	175	2	35 - 60	4-6 filejas

10.4 Grilēšana

Iestatiet maksimālo temperatūru.

Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 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

Ēdiens	Daudzums		Laiks (min.)	
	Gabali	Daudzums (kg)	Viena puse	Otra puse
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
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Infratermiskā Grilēšana

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta īmeni.

Liellopa Gaļa

Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

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

Ēdiens	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusēls	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vi-dēji izcepts	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, la-bi izcepts	170 - 180	8 - 10

Cūkgaļa

Ēdiens	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)
Plecs, skausts, šķinkā ga-bals (1-1,5 kg)	160 - 180	90 - 120
Sadaliet ri-bas, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60

Teļa Gaļa

Ēdiens	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)
Teļa cepe-tis, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teļa stilbi, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

Jēra Gaļa

Ēdiens	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)
Jēra kāja, jēra cepetis, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jēra mugu- ra, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Putnu Gaļa

Ēdiens	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)
Putna galas porcijas, 0,2-0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Vista, puse, 0,4-0,5 kg katra	190 - 210	35 - 50
Cālis, Pou- larde, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70

Ēdiens	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)
Pīle, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Zoss, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Tītars, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Tītars, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Zīvs (tvaicēta)

Ēdiens	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)
Vesela zīvs, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Pārtika	Papildierīces	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Smalkmaizītes, 12 gabali	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	175	3	40 - 50
Maizītes, 9 ga- bali	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	170	2	30 - 40
Šokolādes kekss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītkūkas pī- rāga pamatne	forma ar līdzenu pamat- ni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz res- totā plaukta	170	2	35 - 50

Pārtika	Papildierīces	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	180	2	35 - 45
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dzi- ļā 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 dzi- ļā panna	180	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	150	2	30 - 45
Mandeļcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	180	2	45 - 55
Mufini, 12 ga- bali	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	170	2	30 - 40
Pikantie mīklas izstrādājumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 ga- bali	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	150	2	40 - 50
Smalkmaizītes (kanapē), 8 ga- bali	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	170	2	30 - 40
Apvārīti dārze- ņi, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	180	2	35 - 45
Veģetārā omle- te	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Dārzeņi, Vidus- jūras gaumē, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dzi- ļā panna	180	4	35 - 45

10.7 Atkausēšana

Pārtika	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1,0	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lieļā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1,0	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
	0,5	90 - 120		
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

10.8 Žāvēšana - Ventilatora Karsēšana

Apsedziņt paplātes ar cepamo papīru.

Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsnī, 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.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zalumi	40 - 50	2 - 3

Augļi

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

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

10.9 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 diametrs), diagonāli izvietotas.
Ābolu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2	160	70 - 90	Lietojiet 2 formas (20 cm diametrs), 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	Plauktā 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). Dia- gonaļi 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	-
Grauzdīņš 4-6 gabali, 0,6 kg	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 plauktā un dzīļajā cepšpanā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet resto- to plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dzīļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

No tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nozūt. Lietojet mīkstu drānu, kas iemērķta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli; Neklājiet cepeškrāsns tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

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

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij darboties 10 minūtes. Pēc katras lietošanas no tīriet mitrumu iekšpusē.

11.2 Cepeškrāsns 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.

11.3 Copeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Tīrīšanas procedūra likvidē kalķakmens atliekas cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā pēc gatavošanas ar tvaiku.



Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 cepšanas cikliem.

1. Ileļiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatrē. Lietojet etiķi bez piedevām, kas nav stiprāks par 6 %.
2. ļaujiet etiķim izšķidināt atlikušo kalķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

11.4 Durvju blīvējuma tīrīšana

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

Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

11.5 Plauktu balstu un katalītisko paneļu izņemšana

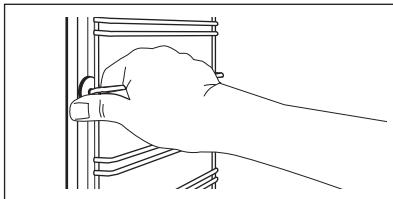
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus un katalītiskos paneļus.



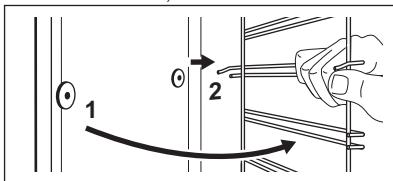
UZMANĪBU!

Eiset piesardzīgi, izņemot plauktu balstus. Katalītiskie paneļi nav piestiprināti cepeškrāsns iekšpusē, tāpēc tie var izkrist, izņemot plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Ar otru roku pieturiet aizmugurējās plauktu vadotnes un katalītisko paneļi.



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



Uzstādīet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

- i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

11.6 Katalītiskā tīrišana

Iekšiene ar katalītisko pārklājumu ir pašatīroša. Tas absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrišanas ieslēgšanas:

- izņemiet visus papildpiederumus .
- notīriet cepeškrāsns grūdu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
- notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

1. Iestatiet funkciju
2. Noregulējiet cepeškrāsns temperatūru uz 250°C grādiem un laujiet tai darboties vienu stundu.
3. Izslēdziet cepeškrāsns.
4. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet iekšeni ar mitru mīkstu drāniņu.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē katalītiskās tīrišanas īpašības.

11.7 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneli. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla

paneli var noņemt, lai tos notīrtu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla panelu izņemšanas.



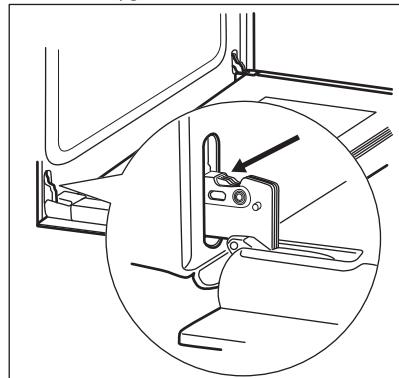
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsiet izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



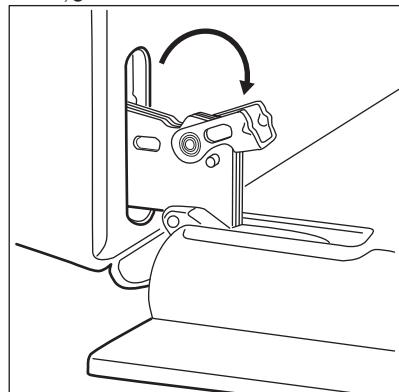
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

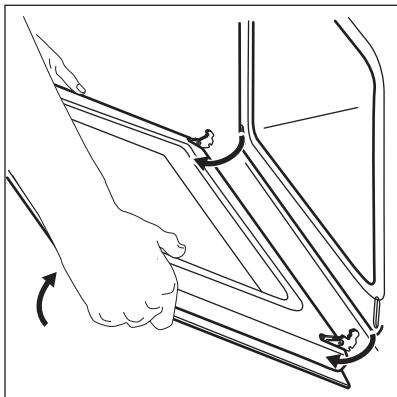
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



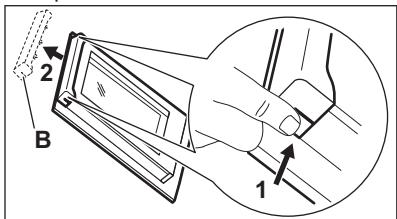
2. Paceliet un atlieciet sviras uz abām eņģēm.



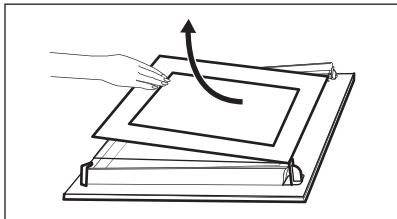
3. Dalēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



4. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabīlas virsmas.
5. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu.



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



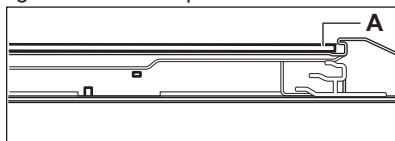
8. Notīriet stikla paneļus ar tīršanas līdzekliem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

Pēc tīršanas uzstādīet atpakaļ stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis ligzda ir uzstādīts pareizi.



11.8 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni.
Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
3. Ieklājiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.



UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

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

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadāļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Iestādzieciet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestādzieciet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdienu un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdienu cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Funkcija nav ieslēgta: Ventilatora karsēšana PLUS.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Funkcija nav pareizi ieslēgta: Ventilatora karsēšana PLUS ar papildu tvaika taušiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas funkciju, bet deg Papildu tvaika taušiņš.	darbojas ventilatora karsēšanas PLUS funkcija.	Nospiediet Papildu tvaika taustiņu  , lai apturētu ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.
Ūdens tilpnes tvertnēневārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestādzieciet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsnī un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnīti.

Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenonemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

Izstrādājuma numurs (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

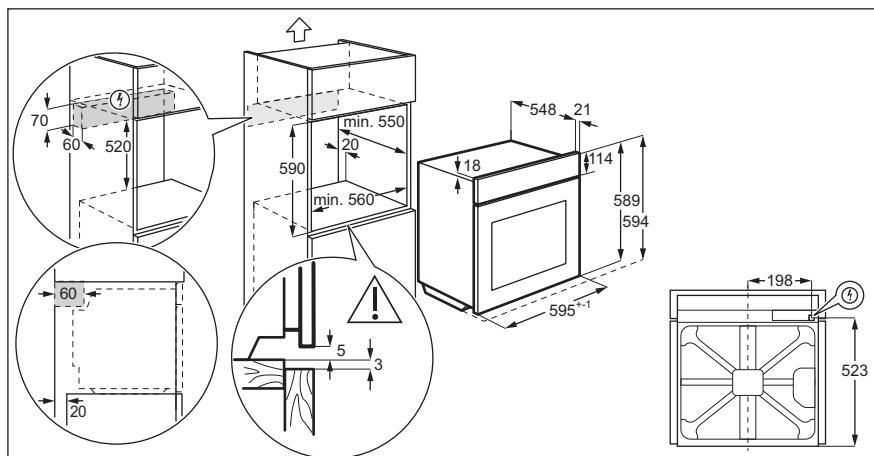
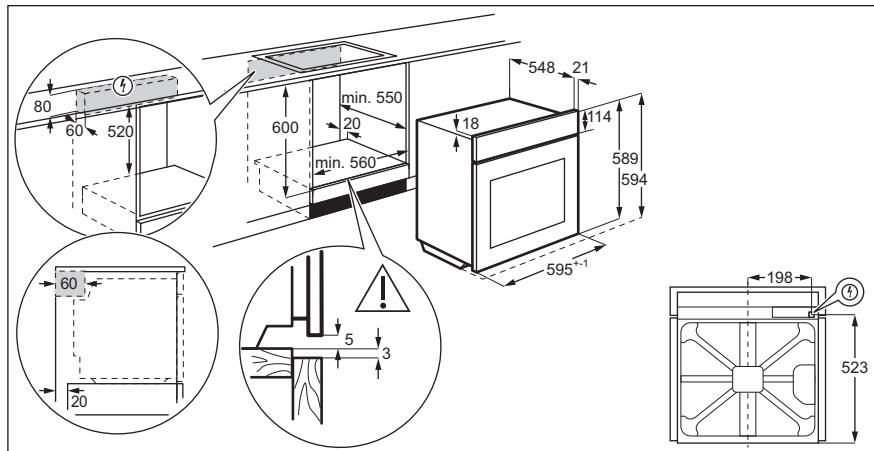
13. UZSTĀDĪŠANA



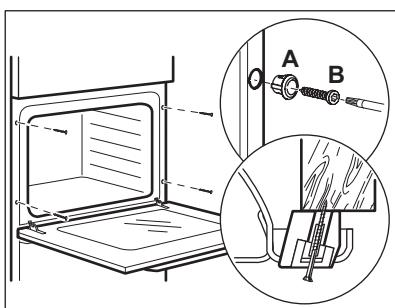
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadāļu "Drošība".

13.1 lebūvēšana



13.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



13.3 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.

13.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaiņai:

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

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm ²)
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).

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD3C50TX 949499309 EOD5C50Z 949499311
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.95 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepēškrāsns veids	lebūvējama cepēškrāsns
Masa	EOD3C50TX 30.4 kg EOD5C50Z 30.5 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdienu gatavošanai. 1. daļa: Plātis, cepēškrāsnis, tvaika cepēškrāsnis un grili. Veiktspējas mērišanas metodes.

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

14.2 Enerģijas taupīšana



Cepēškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt energiju, gatavojot ikdienā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Ja iespējams, neveiciet cepeškrāsns iepriekšēju uzsildīšanu pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojet 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.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	35
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	36
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	39
4. VALDYMO SKYDELIS.....	39
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	40
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	40
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	43
8. PRIEDŪ NAUDOJIMAS.....	44
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	45
10. PATARIMAI.....	46
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	59
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	62
13. IRENGIMAS.....	63
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	65

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionaliai 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 atvykė 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



Isigytumėte 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 įgaliotaji techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštéléje.

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 prieikus 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 pavojuς.
- 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, jų 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.
- **ISPĖJIMAS!** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiu atsprias 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 šveiciamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklémis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centru arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynelių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdékite lentynėles atvirkščia tvarka.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Ši 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 perkelite 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 spintelii.
- 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



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamujų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir elektros laidą. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių, ypač kai durelės yra karštos.
- Daliu 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. Išsitinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norédami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laidą. 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 nuotekio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontakų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas.

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavoju.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtirkinkite, 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 vietas daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedékite degių produkto arba degiās produktais sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojuς sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
 - nedékite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nedékite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produkto po to, kai juos pagaminsite;
 - būkite atsargūs, kai išsimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drégnims pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtirkinkite, 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 neatauso.

2.4 Valymas ir priežiūra



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvésęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotajį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išsimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliarai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drégna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveiciamujų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykite ant pakuočės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Vidinis apšvietimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgi.

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

2.6 Techninė priežiūra

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

2.7 Šalinimas



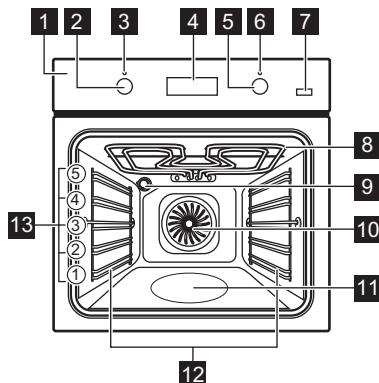
ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite ji.
- 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** Papildomi garai
- 8** Kaitinimo elementas
- 9** Lemputė
- 10** Ventiliatorius
- 11** Ertmės įduba
- 12** Išimama lentynėlė
- 13** Lentynėlės padėtys

3.2 Pagalbiniai reikmenys

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

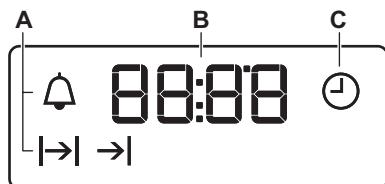
- **Grilio / kepimo prikaistuvis**
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Mygtukai

Jutiklio laukas / mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
⌚	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.
云端图标	PAPILDOMI GARAI	Karšto oro srauto PLIUS funkcijai įjungti.

4.2 Ekranas



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

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą
skaitykite skyriuje
„Laikrodžio funkcijos“.

5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išsimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmajį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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

5.2 Išankstinių įkaitinimas

Prieš pirmajį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Funkcijai: Karšto oro srautas PLIUS žr. skyrelį „Funkcijos nustatymas“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“. Karšto oro srautas PLIUS“.

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 , paspauskite: Papildomi garai . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
 6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
 7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
- Priedai gali įkaistis labiau nei iprastai. Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpu vėdinimu.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

6.1 Iustumiamos rankenélės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenélę. Rankenélė išsoka.

6.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenélę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.
2. Pasukite valdymo rankenélę, kad pasirinktumėte temperatūrą. Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite kaitinimo funkcijų rankenélę į išjungimo padėtį.

6.3 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis	Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
	Orkaitė išjungta.		Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasi site skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas Karštasis Oras.
Išjungimo padėtis		Drėgnas Karštasis Oras	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.
	Karšto Oro Srautas / Karšto oro srautas PLIUS		Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
Karšto Oro Srautas / Karšto oro srautas PLIUS	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Tradicinis kaitinimas. Drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepat. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant.	Apatinis Kaitinimas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kieko ir dyžio.
	Didysis Keptuvas		Plokščių patiekalų didelias kiekiai kepimui griillyje ir skrebučių skrudintiniui.
		Terminis Keptuvas	Didesniems mėsos galbalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiams pagrindui paruošti.
Tradicinis kaitinimas (Vŕšutinis/Apatinis Kaitinimas)	Kepti ir skrudinti maista vienoje lentynos padėtyje.

6.4 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

Šia funkcija padidinamas drégmės kiekis gaminant.

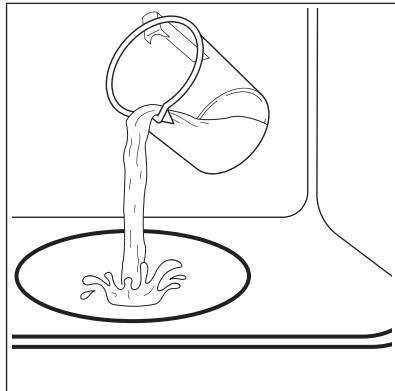


ISPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drégmė gali sukelti nudegimus. Kai funkcija sustabdoma, atsargiai atidarykite dureles.

1. Pripildykite ertmés įdubą vandeniu iš čiaupo.



Maksimali ertmés įdubos talpa – 250 ml.

Pilkite į ertmés įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsus.



DÉMESIO

Nepildykite orkaitės ertmés, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

2. Nustatykite funkciją .
3. Paspauskite Papildomi garai .
- Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.
Įsijungia indikatorius.
4. Valdymo rankenéle nustatykite temperatūrą.
5. Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę, kad atsirastų drégmės.
6. Idėkite maistą į orkaitę.
Žr. skyrių „Patarimai“.
- Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.
7. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenelę į išjungimo padėtį, paspauskite Papildomi garai , kad išjungtumėte orkaitę.
Indikatorius išsijungia.
8. Pašalinkite vandenį iš ertmés įdubos.



ISPĖJIMAS!

Prieš šalindami likusį vandenį iš ertmés įdubos, patikrinkite, ar orkaitė atvėsus.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 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.
→ → ATIDÉTAS 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.

7.2 Laiko nustatymas. Laiko keitimas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

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

Spauskite + arba — tinkamam laikui nustatyti.
Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.
Norédami pakeisti paros laiką, paspauskite ⌚ pakartotinai, kol pradës mirksėti ⌚.
Spauskite + arba — tinkamam laikui nustatyti.
Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.
Norédami pakeisti paros laiką, paspauskite ⌚ pakartotinai, kol pradës mirksėti ⌚.

7.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinékite ⌚, kol pradës mirksėti →|.
3. Spauskite + arba —, kad nustatyumėte TRUKMĖS laiką.
Ekrane rodoma →|.
4. Laikui pasibaigus, mirksi →| ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.

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

7.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinékite ⌚, kol pradës mirksėti →|.
3. Paspauskite + arba — ir nustatykite laiką.
Ekrane rodoma →|.
4. Laikui pasibaigus, mirksi →| ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norédami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenélę ir temperatūros nustatymo rankenélę į išjungimo padėtį.

7.5 ATIDÉTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinékite ⌚, kol pradës mirksėti →|.

3. Spauskite arba , kad nustatytmėte TRUKMĖS laiką.
4. Paspauskite .
5. Spauskite arba , kad nustatytmėte PABAIGOS laiką.
6. Paspauskite , kad patvirtintumėte. Prietaisas vėliau automatiškai išsijungs, veiks nustatyta TRUKMĖ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu laiku pasigirsta garso signalas.
7. Prietaisas automatiškai išsijungia. Norédami išjungti garso signalą, paspauskite bėt kurį mygtuką.
8. Pasukite orkaitės funkcijų rankenę į temperatūros nustatymo rankenę į išjungimo padėtį.

7.6 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

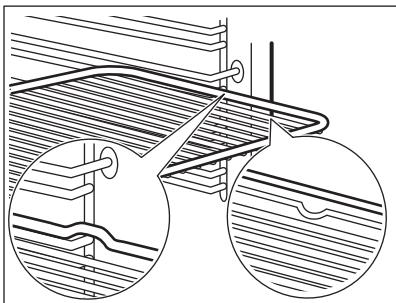


ISPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

8.1 Priedų įstatymas

Grotelės:

Istumkite groteles tarp gretelių atramos kreipiamujų strypų : kojelės turi būti nukreiptos žemyn.



Kepimo skarda/ gilus kepimo indas:

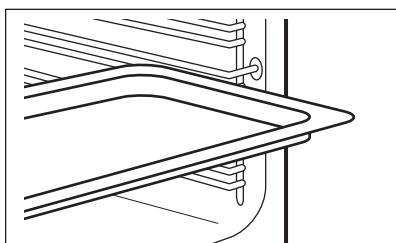
Istumkite kepimo skardą /gilų indą tarp lentynos atramos ir gretelių kreipiamujų laikiklių.

2. Spauskite arba , kad nustatytmėte reikiama laiką. Funkcija „Laikmatis“ išsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
3. Nustatydam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norédami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

7.7 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

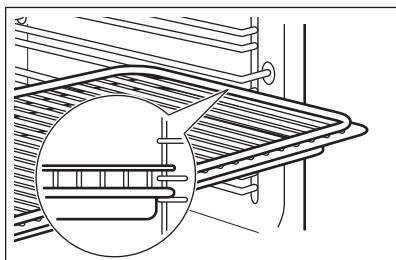
1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamas funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite nuspadeę

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

Istumkite kepimo skardą /gilų kepimo indą tarp lentynos atramos ir gretelių kreipiamujų laikiklių.





Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirto. Aukštasis kraštas aplink lentynas neleidžia prikaustuviams nuslysti nuo lentynos.

8.2 Ištraukiami bėgeliai



Išsaugokite šią ištraukiamų bėgelio įrengimo instrukciją, kad ja galima būtų pasinaudoti ateityje.

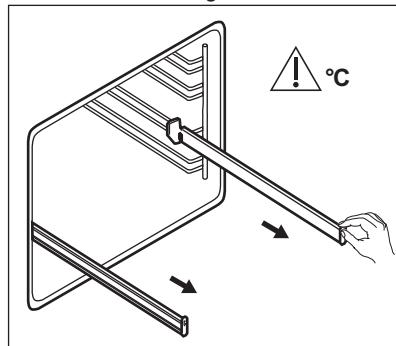
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengvai įstatyti ir ištraukti lentynas.



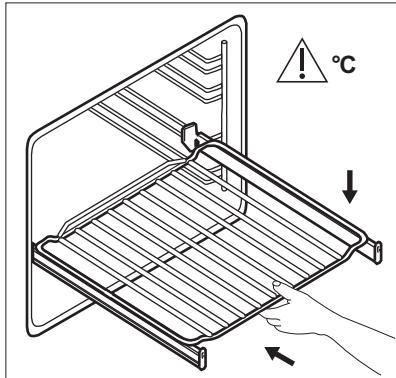
DÉMESIO

Ištraukiamų bėgelio negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelio jokiui tepalu.

1. Ištraukite dešiniji ir kairiji ištraukiamus bėgelius.



2. Ant ištraukiamų bėgeliu padékite groteles ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



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

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Aušinimo ventiliatorius

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

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

9.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji

10. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

10.1 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 pateikiamas standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėcių 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 minkštasis viduje ir apskrudės iš išorės. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

Naudokite kepimo skardą.

Pyragų kepimas

Neatidarininkite orkaitės durelių, kol nepraejo 3/4 kepimui skirto laiko.

Jeigu kepate dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygi.

Mėsos ir žuvies gaminimas

Labai riebiams maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktu neišvalomų dėmių.

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

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

10.2 Karšto oro srautas PLIUS

Naudokite antrą lentynos padėti.



PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA

	(ml)	(°C)	(min.)
Sausainiai / Sklindžiai / Rageliai	100	150–180	10–20
Itališka duona „Focaccia“	100	200–210	10–20
Pica	100	230	10–20
Duonos bandelės	100	200	20–25
Duona	100	180	35–40



PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA



(ml)



(°C)



(min.)

Slyvų pyragas / Obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje

100–150

160–180

30–60

Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.



UŽŠALDYTI PUSGAMINIAI



(°C)



(min.)

Pica 200–210 10–20

Rageliai 170–180 15–25

Lazanija, naudokite 200 ml 180–200 35–50

Naudokite 100 ml vandens.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.



MAISTO ATGAMINIMAS



(min.)

Mesa

15–25

Makaronai

15–25

Pica

15–25

Ryžiai

15–25

Daržovės

15–25

MAISTO ATGAMINIMAS



(min.)

Duonos bandelės 10–20

Duona 15–25

Itališka duona „Focaccia“ 15–25

Naudokite 200 ml vandens.

Naudokite stiklinį kepimo indą.



KEPSNIŲ KEPIMAS



(°C)



(min.)

Rostbifas 200 50–60

Viščiukas 210 60–80

Kepta kiauliena 180 65–80

10.3 Pyragų ir kepsnių kepimas

Pyragai

Patiekala-	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
Maži pyragėliai – vienas lygis	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skardoje
Maži pyragėliai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skardoje

Patiekalas	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Maži pyragėliai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skardoje
Sausainiai / juostiniai tešlainiai – vienais lygis	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skardoje
Sausainiai / juostiniai tešlainiai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skardoje
Sausainiai / juostiniai tešlainiai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skardoje
Merengos – vienais lygis	120	3	120	3	80–100	Kepimo skardoje
Merengos – du lygiai ¹⁾	-	-	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skardoje
Bande-lés ¹⁾	190	3	190	3	12–20	Kepimo skardoje
Eklerai – vienais lygis	190	3	170	3	25–35	Kepimo skardoje
Eklerai – du lygiai	-	-	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skardoje
Pyragaičiai forme-lėse	180	2	170	2	45–70	20 cm pyrago formoje
Riebūs vaisiniais pyragai	160	1	150	2	110–120	24 cm pyrago formoje

Patieka-las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temper-a-tūra (°C)	Lentynos padėtis	Temper-a-tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Viktorijos pyragai-čiai	170	1	160	2 (kairysis ir dešiny-sis)	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
	Temper-a-tūra (°C)	Lentynos padėtis	Temper-a-tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Balta duo-na ¹⁾	190	1	190	1	60–70	1–2 kepa-lai, vienas kepalias – 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 ban-delės ke-pimo 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
	Temper-a-tūra (°C)	Lentynos padėtis	Temper-a-tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Makaronų apkepas	200	2	180	2	40–50	Formoje
Daržovių apkepas	200	2	175	2	45–60	Formoje

Patieka-las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera-tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera-tūra (°C)	Lentynos padėtis		
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.

Mésa

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
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

Patieka-las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera-tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera-tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Kiaulienos kulnинé	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

10.4 Mažasis Kepintuvas

Nustatykite didžiausią temperatūrą.

Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Patiekalas	Kiekis		Laikas (min.)	
	Gabalai	Kiekis (kg)	Viena pusė	Antra pu-sė
Filė kepsniai	4	0,8	12-15	12-14
Jautienos didkepsniai	4	0,6	10-12	6-8

Patiekalas	Kiekis	Laikas (min.)		
		Gabalai	Kiekis (kg)	Viena pusė
Dešrelės	8	-	12-15	10-12
Kiaulienos muštiniai	4	0,6	12-16	12-14
Viščiukas (perpjautas pu- siau)	2	1	30-35	25-30
Kebabai	4	-	10-15	10-12
Viščienos krūtinėlė	4	0,4	12-15	12-14
Mésainis	6	0,6	20-30	-
Žuvies filé	4	0,4	12-14	10-12
Skrebutis su garnyru	4-6	-	5-7	-
Skrebutis	4-6	-	2-4	2-3

10.5 Terminis Kepintuvas

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėti.

Jautiena
Įkaitinkite orkaitę.

Norédami apskaičiuoti kepimo trukmę, padauginkite toliau lentelėje nurodytą laiką iš filé storio centimetru.

Patiekalas	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)
Rostbifas ar- ba filé, pus- kepis	190–200	5–6
Rostbifas ar- ba filé, vidu- tiniškai iš- keptas	180–190	6–8
Rostbifas ar- ba filé, iš- keptas	170–180	8–10

Kiauliena

Patiekalas	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)
Petys, kak- las, kumpis, 1–1,5 kg	160–180	90–120
Muštinis, šonkauliukai, 1–1,5 kg	170–180	60–90
Maltos mè- sos keps- nys, 0,75–1 kg	160–170	50–60
Kiaulienos karka (iš anksto išvir- ta), 0,75–1 kg	150–170	90–120

Veršiena

Patiekalas	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)
Veršienos kepsnys, 1 kg	160–180	90–120

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Veršienos karka, 1,5–2 kg	160–180	120–150	Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190–210	50–70
Aviena					
Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Antis, 1,5–2 kg	180–200	80–100
Ériuko šlaunelės, kepsniai, 1–1,5 kg	150–170	100–120	Žąsis, 3,5–5 kg	160–180	120–180
Ériuko nugarinė, 1–1,5 kg	160–180	40–60	Kalakutas, 2,5–3,5 kg	160–180	120–150
Paukštiena					
Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Kalakutas, 4–6 kg	140–160	150–240
Paukštienos porcijos, po 0,2–0,25 kg	200–220	30–50	Žuvis (troškinta)		
Viščiuko puselės, po 0,4–0,5 kg	190–210	35–50	Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
			Visa žuvis, 1–1,5 kg	210–220	40–60

10.6 Drėgnas Karštas Oras

Laikykite toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Patiekalas	Pagalbiniai reikmenys	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepimo skarda ar surenkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynė	180	2	45–55
Biskvitinis vyNIOTINIS	kepimo skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis pyragas	kepimo skarda ar surenkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55

Patiekalas	Pagalbiniai reikmenys	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Biskvitinis pa- grindas	apkepo skarda ant gro- telių	180	2	35–45
Viktorijos pyra- gaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Virta žuvis, 0,3 kg	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	180	2	35–45
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	150	2	30–45
Migdoliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlai- niai, 16 vnt.	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	170	2	35–45
Trapios tešlos sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	170	2	30–40
Virtos daržo- vės, 0,4 kg	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Viduržemio jū- ros regiono daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar suren- kamoji skarda	180	4	35–45

10.7 Atšildymas

Patiekalas	Kiekis (kg)	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildy- mo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas	1,0	100–140	20–30	Viščiuką padékite ant didelėje lėkštėje apversotos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mësa	1,0	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
	0,5	90–120		
Upétakis	0,15	25–35	10–15	–
Braškës	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpdyta.
Didelis puoš- nus tortas	1,4	60	60	–

10.8 Džiovinimas– Karšto Oro Srautas

išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.

Išklokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.

Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę

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 rauginimui	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3

Vaisiai

Patiekala	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Slyvos	60–70	8–10	3	1 / 4
Abrikosai	60–70	8–10	3	1 / 4
Pjaustyti obuo- liai	60–70	6–8	3	1 / 4
Kriausės	60–70	6–9	3	1 / 4

**10.9 Informacija patikros
įstaigoms**

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

Patieka- las	Funkcija	Pagalbi- nai reik- menys	Len- tynos padé- tis	Tem- peratū- ra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Pyragėlis	Tradicinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	Dėkite 20 mažų pyragelių į vieną kepimo skardą.
Pyragėlis	Karšto Oro Srautas / Ventiliato- ria. oro ga- minimas	Kepimo skarda	3	150– 160	20–35	Dėkite 20 mažų pyragelių į vieną kepimo skardą.
Pyragėlis	Karšto Oro Srautas / Ventiliato- ria. oro ga- minimas	Kepimo skarda	2 ir 4	150– 160	20–35	Dėkite 20 mažų pyragelių į vieną kepimo skardą.
Obuolių pyragas	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	Naudokite 2 skardas (20 cm skersmens), pa- kreiptas įstrižai.
Obuolių pyragas	Karšto Oro Srautas / Ventiliato- ria. oro ga- minimas	Grotelės	2	160	70–90	Naudokite 2 skardas (20 cm skersmens), pa- kreiptas įstrižai.

Patieka-las	Funkcija	Pagalbi-niai reik-menys	Len-tynos padé-tis	Tem-peratū-ra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Neriebus biskviti-nis pyra-gas	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	Naudokite pyra-go formą (26 cm skersmens). Pakaitinkite or-kaitę maždaug 10 minučių.
Neriebus biskviti-nis pyra-gas	Karšto Oro Srautas / Ventiliato-ria. oro ga-minimas	Grotelės	2	160	40–50	Naudokite pyra-go formą (26 cm skersmens). Pakaitinkite or-kaitę maždaug 10 minučių.
Neriebus biskviti-nis pyra-gas	Karšto Oro Srautas / Ventiliato-ria. oro ga-minimas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	Naudokite pyra-go formą (26 cm skersmens). Pakreiptą jstrižai. Pakaitinkite or-kaitę maždaug 10 minučių.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto Oro Srautas / Ventiliato-ria. oro ga-minimas	Kepimo skarda	3	140–150	20–40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto Oro Srautas / Ventiliato-ria. oro ga-minimas	Kepimo skarda	2 ir 4	140–150	25–45	-
Trapios tešlos kepiniai	Tradicinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140–150	25–45	-
Skrebutis 4–6 vie-netai	Mažasis Kepintuvus	Grotelės	4	daug.	2–3 minutes pirmoji pusė; 2–3 minutes antroji pusė	Pakaitinkite or-kaitę maždaug 3 minutes.

Patieka-las	Funkcija	Pagalbi-niai reik-menys	Len-tynos padė-tis	Tem-peratū-ra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Mésainis su jautie-na 6 vnt., 0,6 kg	Mažasis Kepintuvas	Grotelés ir riebalų surinkimo pa-déklas	4	daug.	20–30	Įdékite groteles į orkaitės ketvirtą lygi, o riebalų surinkimo padéklą – į trečią. Ap-verskite maisto produktą praéjus pusei numatyto gaminimo laiko. Pakaitinkite or-kaitę maždaug 3 minutes.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dél valymo

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

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidū valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuvui.

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

Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaičių valikliu. Orkaitės valiklio nenaudokite kataliniziniams paviršiams.

Jeigu turite neprisvyliančių piedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovéje arba naudodami ašturius daiktus. Tai gali pažeisti neprisvyliančią dangą.

Drégmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norédami

sumažinti kondensaciją, ijunkite orkaitę 10 minučių prieš gaminimą. Po kiekvieno naudojimo išvalykite drégmę iš ertmės.

11.2 Nerūdijančiojo plieno ar aluminio orkaitės

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

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

11.3 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkiu nuosédų likučiai.



Naudojant šią funkciją:
Karšto oro srautas PLIUS patartina atlkti valymo procedūrą mažiausiai kas 5 - 10 maisto gaminimo ciklus.

1. Išpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be piedų.

2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

11.4 Durelių tarpiklio valymas

Reguliariai tikrinkite durelių tarpiklį.

Durelių tarpiklis yra aplink orkaitės angos rėmą. Nenaudokite orkaitės, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į igaliotąjį techninės priežiūros centrą.

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

11.5 Lentynų atramų / katalizinių plokščių išémimas

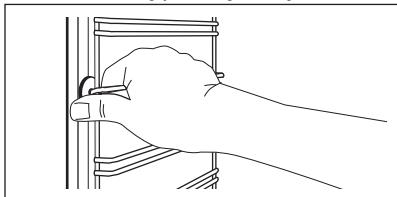
Norèdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas / katalizines plokštës.



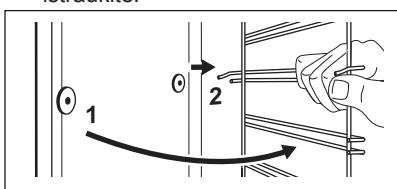
DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas. Katalizinės plokštës nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių ir gali nukristi, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Kita ranka prilaikykite galinius lentynų bégelius ir katalizinę plokštę vietoje.



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



Išimtus piedus įdékite atvirkštine tvarka.



Ištraukiamų bégelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

11.6 Katalizinis valymas

Ertmė su katalizine danga yra savaimė išsivalanti. Ji sugeria riebalus.

Prieš įjungiant katalizinių valymą:

- išimkite visus piedus ;
- išvalykite orkaitės apačią šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu;
- vidinį durelių stiklą išvalykite šiltu vandeniu ir minkšta šluoste.

1. Nustatykite funkciją .

2. Nustatykite 250 °C orkaitės temperatūrą ir palikite ją veikti 1 valandą.

3. Išunkite orkaitę.

4. Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

Katalizinės dangos démės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio kataliziniams valymui.

11.7 Durelių išémimas ir įdėjimas

Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštës. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad ją nuvalytumėte. Prieš nuimdamis stiklo plokštës, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išémimas ir įdėjimas“.



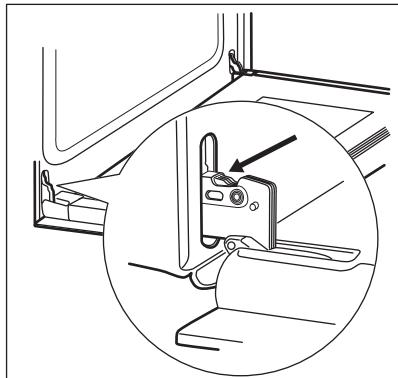
Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuémę orkaitės durelių.



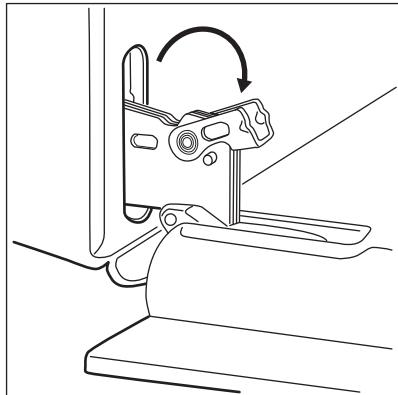
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be vidinės stiklo plokštës.

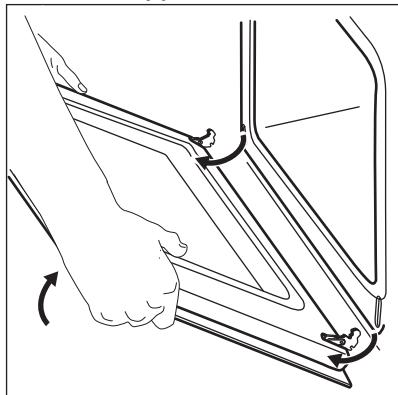
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



2. Pakelkite ir iki galio pasukite ant abiejų lankstų esančias svirteles.

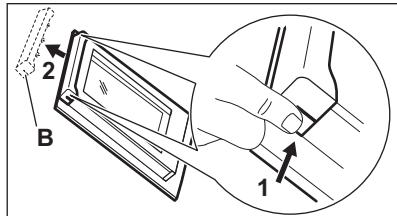


3. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.

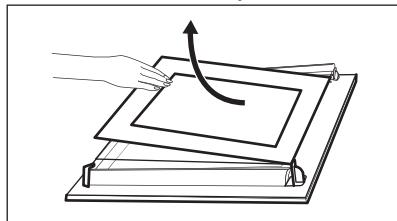


4. Padékite dureles ant minkštu audiniu užtisto stabilaus paviršiaus.

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



6. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
7. Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Išsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



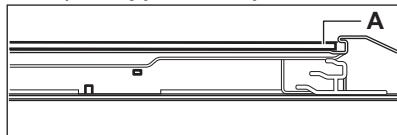
8. Nuvalykite stiklo plokštés vandeniu ir muiliu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštés. Neplaukite stiklo plokštę indaplovėje.

Baigę valyti, idékite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Šilkografinės spaudos sritis privalo būti nukreipta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad idėjus stiklo plokštés rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.

Tinkamai idėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

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



11.8 Lemputės keitimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

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

DĒMESIO

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute .
4. Uždékite stiklinį gaubtelį.

12. TRIKČIU ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 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.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalų orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Jūs neįjungėte funkcijos: Karšto oro srautas PLIUS.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Jūs tinkamai neįjungėte funkcijos: Karšto oro srautas PLIUS mygtuku „Plus Steam“.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Nepripildėte įdubos vandeniu.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto funkciją, bet šviečia papildomų garų mygtuko indikatorius.	Veikia karšto oro srauto PLIUS funkcija.	Paspauskite papildomų garų mygtuką  , kad išjungtumėte karšto oro srauto PLIUS funkciją.
Neverda vanduo ertmés įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmés įdubos teka vanduo.	Ertmés įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. I ertmés įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkrečių procesą.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

12.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centru, nurodyti

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Gaminio numeris (PNC)

Serijos numeris (S. N.)

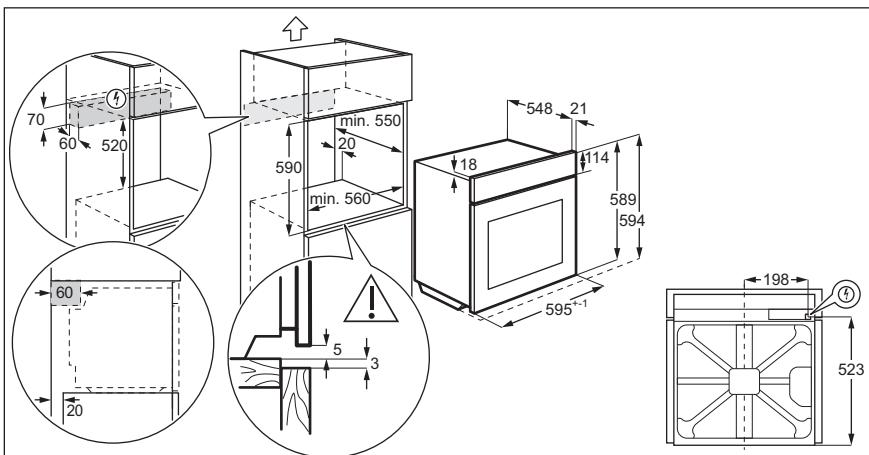
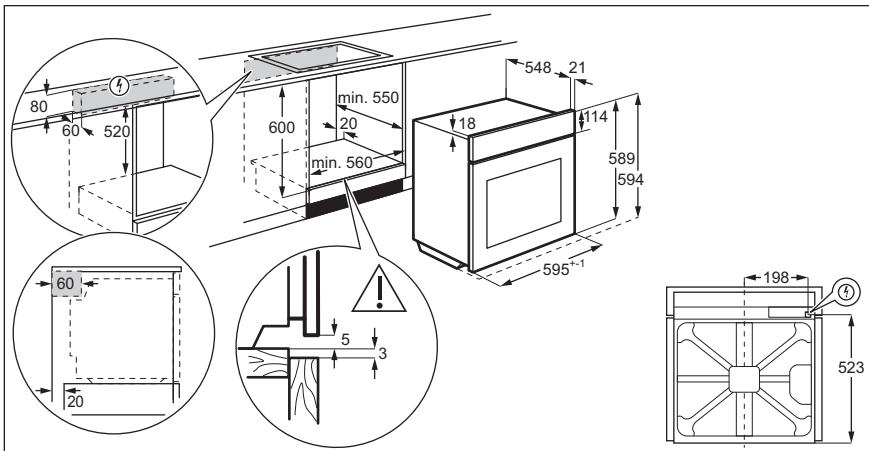
13. |RENGIMAS



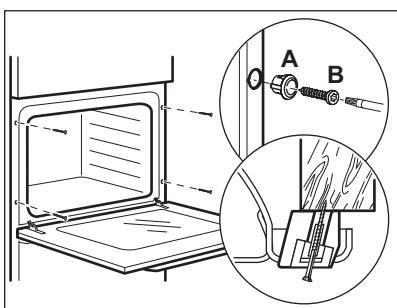
ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Įrengimas balduose



13.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės



13.3 Elektros įrengimas



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

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

13.4 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 plokštéléje. 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).

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Gaminio informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EOD3C50TX 949499309 EOD5C50Z 949499311	
Energijos efektyvumo indeksas	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.95 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui	
Ermių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Garsumas	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOD3C50TX	30.4 kg
	EOD5C50Z	30.5 kg

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

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

14.2 Energijos taupymas



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

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto nejatkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytmėte 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 patiekalamams pašildyti.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

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

Drėgnas Karštas Oras

Funkcija yra skirta taupytį energiją maisto gaminimo metu.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padékite 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 susisiekitė su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.electrolux.com/shop



867355161-C-192019

CE

