



LV Cepeškrāsns
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija 2
Naudojimo instrukcija 30

Get the most out of your appliance



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



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
5. VADĪBAS PANELIS.....	8
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	11
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	12
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	13
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	13
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	24
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	26
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	27

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.

- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm

Dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotilkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta 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 kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.

- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotilkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaiņai Eiropā:

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

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

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērs griezums (mm ²)
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

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

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsma vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - 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. Augļu sulas var ārstāt nenofīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli,

kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neļiet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāda ir) ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.6 Servisa izvēle

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

2.7 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.

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

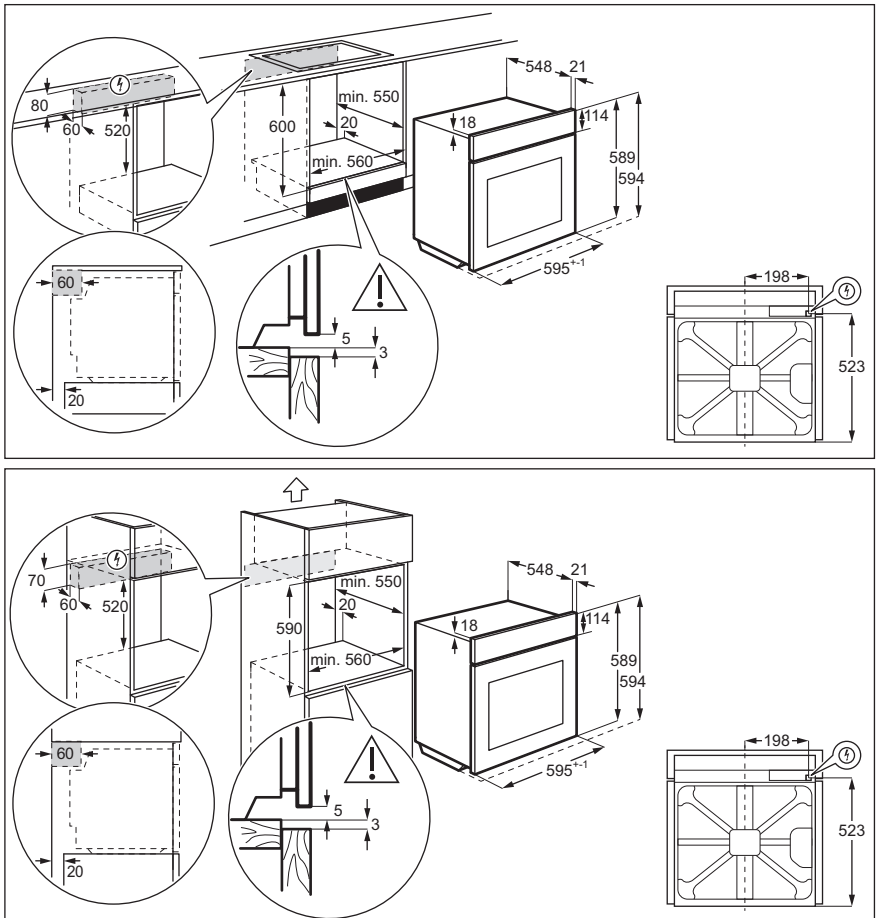
3. UZSTĀDĪŠANA



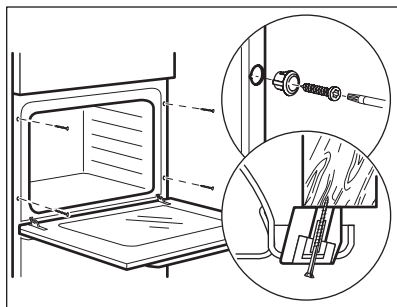
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūvēšana

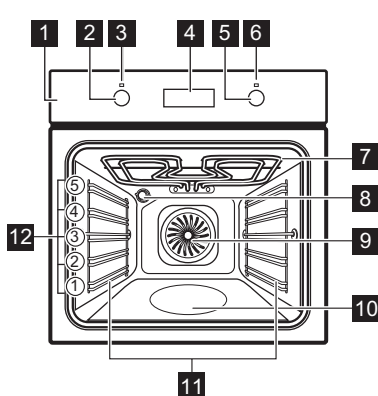


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa / simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūras)
- 6 Temperatūras indikators / simbols
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Iekšienes izcilnis - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 11 Plauktu atbalsti, izņemami
- 12 Plauktu pozīcijas

4.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Grils-/ Cepamā panna**



Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Dziļā cepamā panna**
Moussaka gatavošanai.

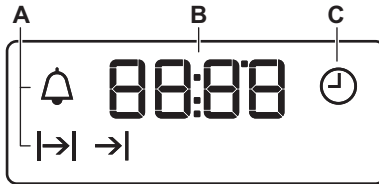
5. VADĪBAS PANELIS

5.1 Taustiņi

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
	PULKSTENIS	Lai iestāfītu pulksteņa funkciju.
	PLUS	Lai iestāfītu laiku.

5.2 Displejs



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

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

6.1 Pirmā tīrīšana




Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

6.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestāfītu funkciju . Iestāfītu maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestāfītu funkciju . Iestāfītu maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestāfītu funkciju . Iestāfītu maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

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

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



7.1 Iegremdējamie regulatori

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

7.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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

7.3 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
 Izslēgtā stāvoklī	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
 Karsēšana ar ventilatoru	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./ Apakškarsēšana.

Cepeškrāsns funkcija Lietošana



Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN 60350-1.



Apakškarsēšana

Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.



Grils

Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.




Ātrā grilēšana

Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.




Infratermiskā grilēšana

Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un aprūninātu.

Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.






Picas funkcija

Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par: Aqua Clean.

Augš./Apakš-karsēšana / Tīrīšana ar ūdeni


8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS



8.1 Pulksteņa funkciju tabula

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



8.2 Laika iestatīšana. Laika mainīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.







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

Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai.


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

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

8.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

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




8.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

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

Displejā tiks parādīts $\rightarrow|$.

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



8.5 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot $| \rightarrow$.
3. Piespiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet .
5. Piespiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.
6. Apstipriniet ar .
Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un


apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad tiks sasniegts iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

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

8.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

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

8.7 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

9. PIEDERUMU LIETOŠANA

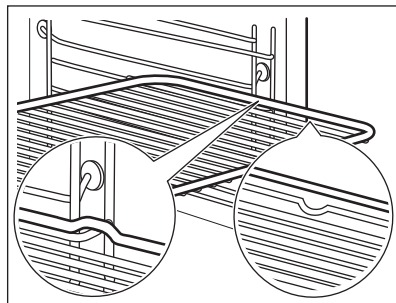


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Piederumu ievietošana

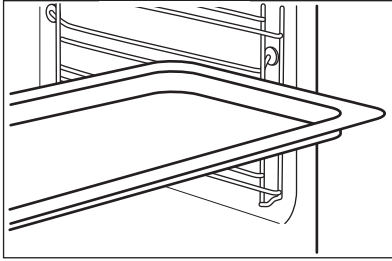
Restots plaukts:

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



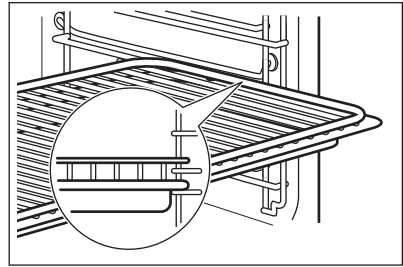
cepmā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepamā pannakopā:

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



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

10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Dzesēšanas ventilators

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

10.2 Drošības termostats

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

11. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Nenovietojiet dziļo cepamo pannu zemākajā cepšanas līmenī.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu 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.

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

Gaļas un zivju pagatavošana

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

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









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









Gatavošanas laiki

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









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

11.2 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

 PĪRĀGI							
	Augš./Apakškar- sēšana		Karsēšana ar ventila- toru		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)				
Putotas re- ceptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne	
Smiļšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne	
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	Kūkas veidne, Ø 26 cm	
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepšanas panna	
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm	
Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm	
Plūmjū kūka, iepriekš uzsil- diet tukšu ce- peškrāsnī	175	1	160	2	50 - 60	Maizes for- ma	
Mufini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Cepšanas panna	








 PĪRĀGI						
	Augš./Apakškar- sēšana		Karsēšana ar ventila- toru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Mufini, divi lī- meņi	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Cepšanas panna
Mufini, trīs lī- meņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Cepšanas panna
Cepumi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Cepšanas panna
Cepumi, divi lī- meņi	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Cepšanas panna
Cepumi, trīs lī- meņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Cepšanas panna
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepšanas panna
Bezē, divi lī- meņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepšanas panna
Bulciņas, ie- priekš uzsil- diet tukšu ce- peškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepšanas panna
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepšanas panna
Eklēri, divi lī- meņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepšanas panna
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs au- glu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

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






Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.








Lietojiet kūku veidni.

 PĪRĀGI						
	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Valējais pīrāgs ar makaroniem, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	180	2	40 - 50	
Valējais dārzeņu pīrāgs, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	175	2	45 - 60	
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60	
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Lietojiet režģi.

 GAĻA			
	Augš./Apakškar- sēšana	Karsēšana ar ventilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Liellopa gaļa	200	190	50 - 70
Cūkgaļa	180	180	90 - 120
Teļa gaļa	190	175	90 - 120
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	200	50 - 60
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	200	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	200	70 - 75

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

Izmantojiet otro plaukta līmeni.






 ZIVS			
	Augš./Apakškarsēšana	Karsēšana ar ventilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190	175	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190	175	35 - 60

11.3 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.













 GRILS			
	 (kg)	 (min.) Viena puse	 (min.) Otra puse
	Filejas steiki, 4 gabali	0,8	12 - 15
Liellopa steiks, 4 gabali	0,6	10 - 12	6 - 8
Desas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 4 gabali	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista, puse, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Cāļa krūtiņa, 4 gabali	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gabali	0,4	12 - 14	10 - 12
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3













11.4 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

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

 LIELLOPA GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6	
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	180 - 190	6 - 8	
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10	
 CŪKGAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Viltotais zaķis, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	
 TEĻA GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Teļa cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Teļa locītava, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 JĒRS			
	 (°C)	 (min.)	
Jēra kāja / Jēra cepetis, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Jēra mugura, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	
 MĀJPUTNU GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Putnu gaļa, gabali, 0,2 - 0,25 kg katra	200 - 220	30 - 50	
Vista, puse, 0,4 - 0,5 kg katra	190 - 210	35 - 50	
Vista, broileris, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Pīle, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Zoss, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Tītars, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Tītars, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	
 ZIVS (TVAICĒTA)			
	 (°C)	 (min.)	
Zivs, vesela, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	





11.5 Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.




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

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

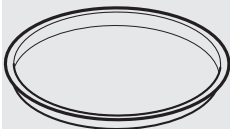
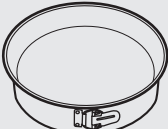

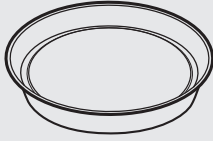
 DĀRŽEŅI			
	 (°C)	 (st.)	
	60 - 70	6 - 8	Pupas
	60 - 70	5 - 6	Pipari
	60 - 70	5 - 6	Dārzeņi zupai
	50 - 60	6 - 8	Sēnes
	40 - 50	2 - 3	Zaļumi

Iestatiet temperatūru uz 60-70°C.

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






11.6 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi






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






			
Picās panna	Cepamais trauks	Ramekini	Pīrāga pamatnes forma
Tumšs, neatstarojošs 28 cm diametrs	Tumšs, neatstarojošs 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumšs, neatstarojošs 28 cm diametrs

11.7 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	40 - 50








		 (°C)		 (min.)
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	30 - 45
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	40 - 50

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

11.8 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātes	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplātes	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplātes	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Augš./ Apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(min.)	
Biskvīt-kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./ Apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt-kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt-kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Graudziņš, 4 - 6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

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

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



Piederumi

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

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, asiem priekšmetiem, kā arī trauku mazgājamā mašīnā.

12.2 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.

12.3 Durvju blīvējuma tīrīšana

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

Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

12.4 Kā izņemt: plauktu balsti

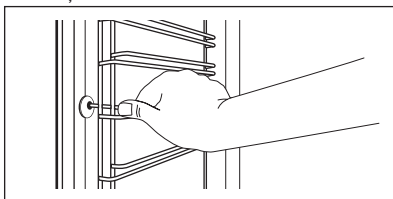
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



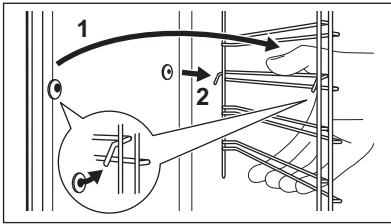
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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




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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

12.5 Aqua Clean

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

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



BRĪDINĀJUMS!

Pirms pieskaraties cepeškrāsnij, pārliecinieties, ka tā ir auksta. Var gūt apdegumus.

12.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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



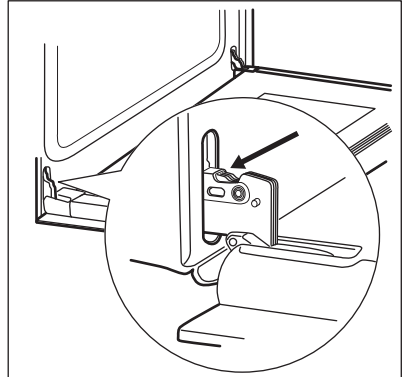
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



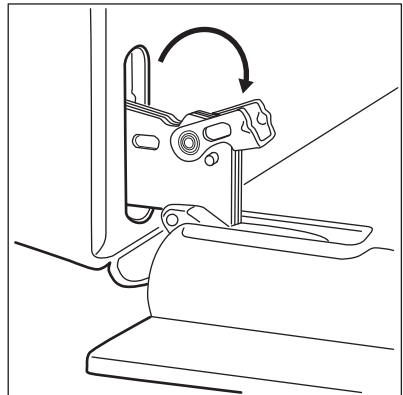
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

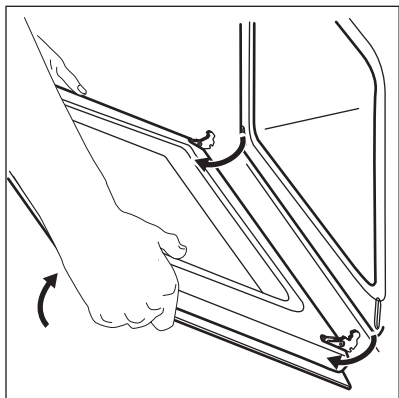
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



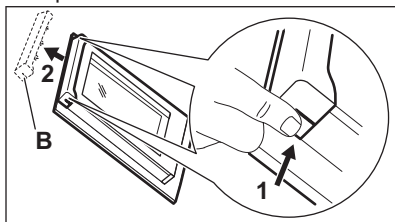
2. Paceliet un atlieciet sviras uz abām eņģēm.



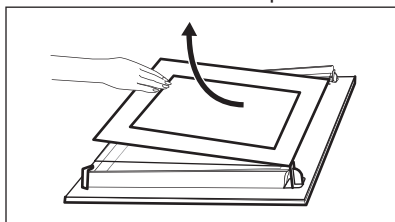
3. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas 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 tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla

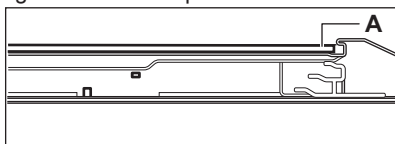
paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

Pēc tīrīšanas uzstādiat atpakaļ stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis līgdzdā ir uzstādīts pareizi.



12.7 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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



UZMANĪBU!

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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOF3H40X 949496269
Energoefektivitātes indekss	95.3

Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	28.8 kg

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

Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Ēdiena siltuma uzturēšana


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

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	31
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	32
3. ĮRENGIMAS.....	35
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	37
5. VALDYMO SKYDELIS.....	37
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	38
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	38
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	40
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	41
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	42
11. PATARIMAI.....	42
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	53
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	56
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	57

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu gali įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrosios saugos reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

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

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

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

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba duralės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti

- pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotekio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai Europoje:

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

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

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

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

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

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



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
 - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
 - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždare orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

2.6 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

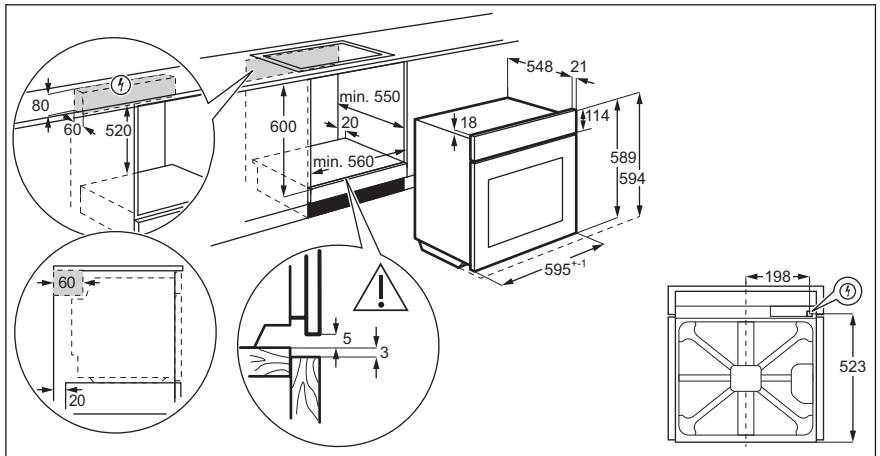
3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose



- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

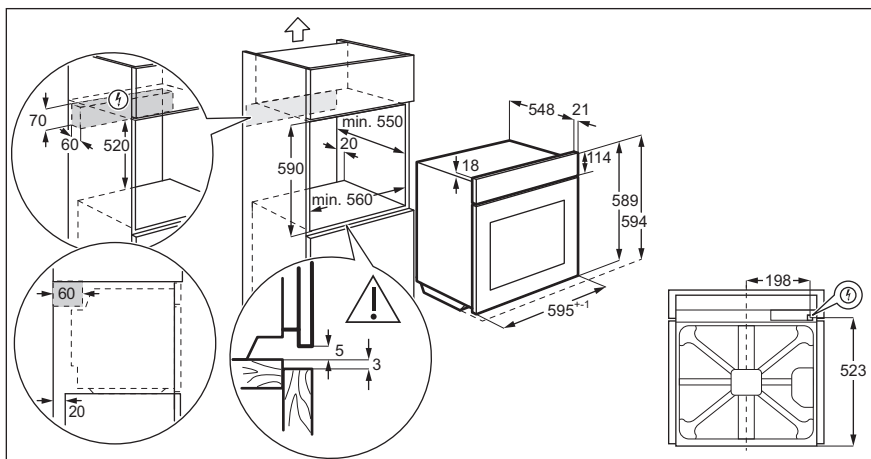
2.7 Šalinimas



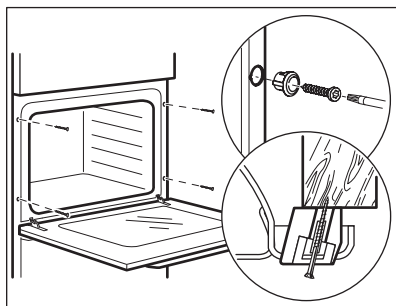
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

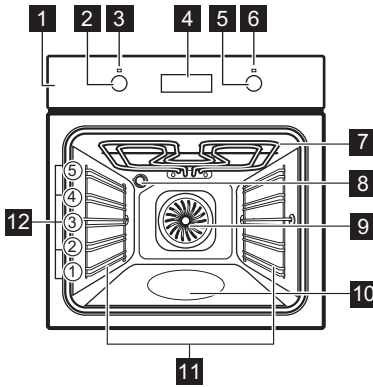


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Ekranas
- 5 Reguliavimo rankenėlė (temperatūrai)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Kaitinamasis elementas
- 8 Lemputė
- 9 Ventilatorius
- 10 Ertmės įduba – valymo vandeniu talpyklė
- 11 Išimama lentynėlė
- 12 Lentynos padėty

4.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Grilio / kepimo prikaistuvis**

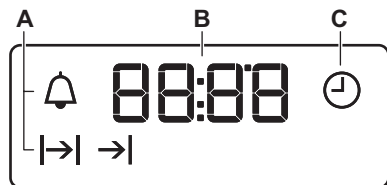
- Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Itin gilus kepimo indas**
Musakai gaminti.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Mygtukai

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

5.2 Valdymo skydelis



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

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.

6.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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

6.2 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

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

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Įstumiamos rankenėlės





Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

7.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą. Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.






7.3 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Apšvietimas	Ijungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.
 Karšto oro srautas	Kepti vienu metu iki trijų lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Tradicinis kaitinimas.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti pagal standartą EN 60350-1.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Grilis	Plokštiesiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
 Spartus kepimas ant grotelių	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
 Terminis kepimas ant grotelių	Didesniems mėsos gabalams arba paukštinai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Picos funkcija	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Tradicinis kaitinimas / Valymas vandeniui	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.


8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS



8.1 Laikrodžio funkcijų lentelė



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

8.2 Laiko nustatymas. Laiko keitimas





Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

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


Spauskite  arba  tinkamam laikui nustatyti.

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

8.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas





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

Ekrane rodoma .


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

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



8.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas

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

Ekrane rodoma .


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

8.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

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

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

8.6 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite \odot , kol pradės mirksėti .

2. Spauskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte reikiamą laiką. Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

8.7 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

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

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



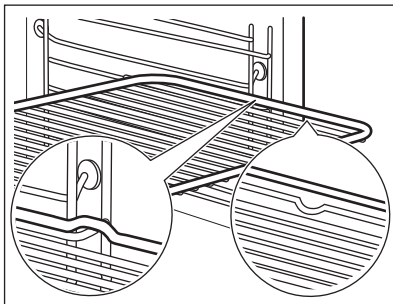
ĮSPĖJIMAS!

Zr. saugos skyrius.

9.1 Priedų įstatymas

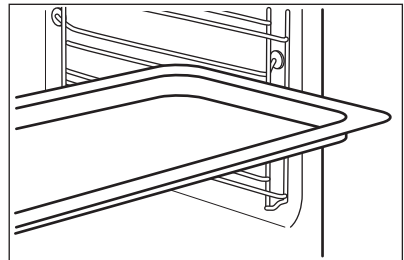
Grotelės:

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



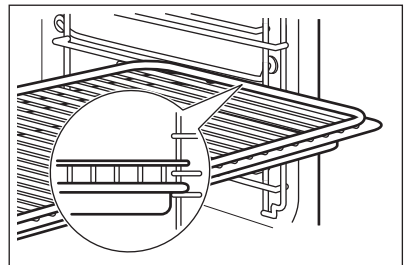
gilus kepimo indas:

Istumkite gilų indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir gilus kepimo indas vienu metu:

Istumkite gilų kepimo indą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.





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

10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Aušinimo ventiliatorius

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

10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji

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

11. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Nestatykite gilaus kepimo indo žemiausios lentynos padėtyje.

Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę

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

Pyragų kepimas

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

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

Mėsos ir žuvies gaminimas

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

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

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









Gaminimo trukmė









Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminatė, stebėkite rezultatus. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams,









receptams ir kiekiams, kai gaminatė šiuo prietaisu.









11.2 Pyragų ir kepsnių kepimas

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

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








Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 DUONA IR PICA						
	Tradicionis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–

 DUONA IR PICA						
	Tradicionis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	Kepimo skarda
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Emaliu padengta skarda
Sklindžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda







Įkaitinkite tuščią orkaitę.








Naudokite pyrago formą.

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






Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite groteles.

 MĖSA				
	Tradicinis kaitinimas		Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Jautiena	200		190	50–70
Kiauliena	180		180	90–120
Veršiena	190		175	90–120
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210		200	50–60
Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškeptas	210		200	60–70
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210		200	70–75

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

Naudokite antrą lentynos padėtį.






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

11.3 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.





 GRILIS			
	 (kg)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė
	Filė kepsniai, 4 vienetai	0.8	12–15
Jautienos didkepsnis, 4 vienetai	0.6	10–12	6–8
Dešrelės, 8	-	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vienetai	0.6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	-	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vienetai	0.4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0.6	20–30	-
Žuvies filė, 4 vienetai	0.4	12–14	10–12
Skrebutis su garnyru, 4–6	-	5–7	-
Skrebutis, 4–6	-	2–4	2–3





11.4 Terminis kepimas ant grotelių





Įkaitinkite tuščią orkaitę.





Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.





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





 JAUTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Rostbifas arba filė, puskepis	190-200	5-6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas	180-190	6-8
Rostbifas arba filė, iškeptas	170-180	8-10

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

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

 AVIENA		
	 (°C)	 (min.)
Ėriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg	150-170	100-120
Ėrienos nugarinė, 1–1,5 kg	160-180	40-60

 PAUKŠTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Paukštiena, supjaustyta porcijomis, po 0,2–0,25 kg	200-220	30-50
Viščiukas, perpjautas pusiau, po 0,4–0,5 kg	190-210	35-50
Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190-210	50-70
Antis, 1,5–2 kg	180-200	80-100
Žąsis, 3,5–5 kg	160-180	120-180
Kalakutas, 2,5–3,5 kg	160-180	120-150
Kalakutas, 4–6 kg	140-160	150-240

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





11.5 Džiovinimas–Karšto oro srautas





Išklokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.

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




Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

 DARŽOVĖS		
	 (°C)	 (val.)
Pupos	60-70	6-8
Paprikos	60-70	5-6
Daržovės sriubai	60-70	5-6
Grybai	50-60	6-8

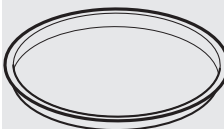
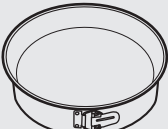


 DARŽOVĖS		
	 (°C)	 (val.)
Prieskoniniai augalai	40-50	2-3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

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






11.6 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai






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

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

11.7 Drėgnas konvek. kepimas


Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








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







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

11.8 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				 (°C)	 (min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje	Tradicinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	-
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	-
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	-

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

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

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

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

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaitėčių valikliu.



Kasdienis naudojimas

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

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę švelnia šluoste.



Priedai

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

Nevalykite priedų su nesvylančia danga intensyvaus poveikio medžiagomis, daiktais aštriais kraštais ir neplaukite indaplovėje.

12.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

12.3 Durelių tarpiklio valymas

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

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

12.4 Kaip išimti: lentynų atramas

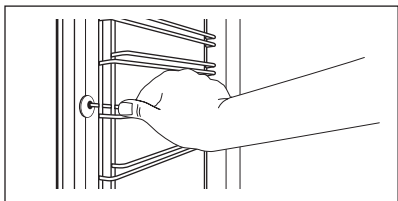
Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.



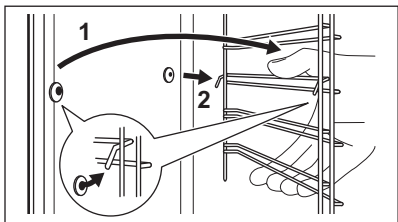
DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.




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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

12.5 „Aqua Clean“

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

1. Įpilkite 300 ml vandens į ertmės įdubą, esančią orkaitės apačioje.
2. Nustatykite funkciją .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 30 minučių.
5. Išjunkite orkaitę.
6. Kai orkaitė atvėsta, nsausinkite ertmę švelnia šluoste.



ISPĖJIMAS!

Prieš liesdami orkaitę, išitinkite, kad ji atvėso. Galima nusidenginti.

12.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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



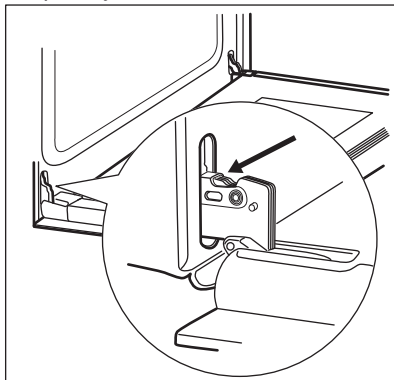
Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.



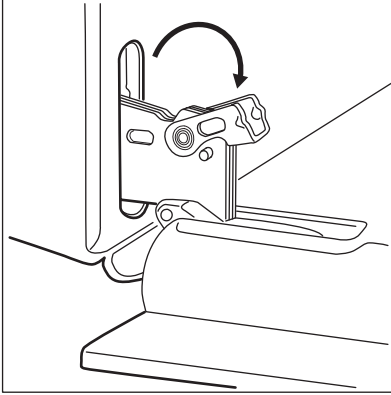
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be vidinės stiklo plokštės.

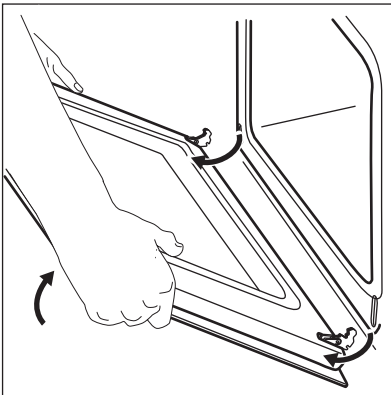
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



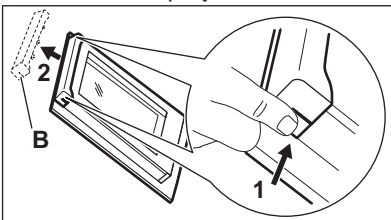
2. Pakelkite ir iki galo pasukite ant abiejų lankstų esančias svirtes.



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

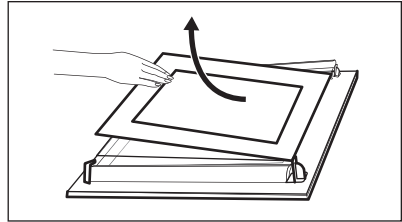


4. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



6. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

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



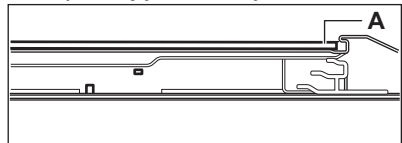
8. Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

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

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

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



12.7 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

Lemputė gali būti karšta.

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



DĖMESIO

Halogeninę 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. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

13.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

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

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOF3H40X 949496269
Energijos efektyvumo indeksas	95.3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.93 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	72 l
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė
Masė	28.8 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.

Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.

Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Kai įmanoma, prieš gaminimą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Likęs karštis

Kai gaminimo trukmė yra ilgesnė kaip 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki patiekalo ruošimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.


Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad


panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

15. APLINKOS APSAUGA

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

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

www.electrolux.com/shop



867359061-A-472019

