



LT Orkaitė
LV Cepeškrāsns

Naudojimo instrukcija 2
Lietošanas instrukcija 37

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	3
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. ĮRENGIMAS.....	8
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	9
5. VALDYMO SKYDELIS.....	9
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	10
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	11
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	12
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	15
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	17
11. PATARIMAI.....	18
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	29
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	33
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	34

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

⚠ Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

ℹ 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, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- **DĖMESIO!** Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- **ĮSPĖJIMAS!** Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas.
- **ĮSPĖJIMAS!** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiu atsparias pirštines.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą reikia išvalyti išsiliejimus. Išimkite visas dalis iš orkaitės.

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 dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbas-taliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm

Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS!

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 vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių

- arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (išukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrajį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei fazės ir neutralusis laidai (mėlynas ir rudas).

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.

- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso kambariui šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



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 įgaliojantį 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 grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Nepreileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali

sugadinti nesvylančią puodą, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.

- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgi.

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

2.7 Aptarnavimas

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

2.8 Išmetimas

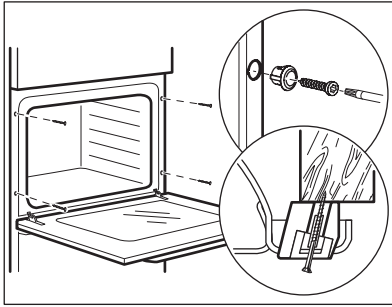


ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

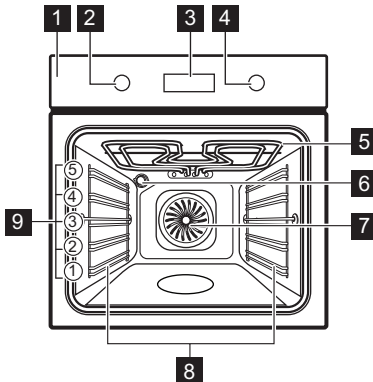
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekiate su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjunkite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 5 Kaitinamasis elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventiliatorius
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Lentynų padėtyš

4.2 Priedai

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

- **Grilio / kepinimo pikaistuvis**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

5. VALDYMO SKYDELIS

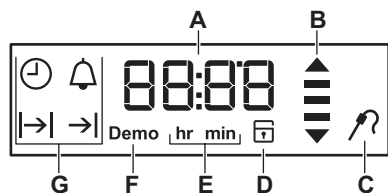
5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

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

5.3 Valdymo skydelis (ekranas)



- A. Laikmatis / temperatūra
- B. Įkaitusios kaitvietės indikatorius
- C. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)
- D. Durelių užraktas (ne visuose modeliuose)
- E. Valandos / minutės
- F. Demonstracinis režimas (ne visuose modeliuose)
- G. Laikrodžio funkcijos

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



6.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami orkaitę, nustatykite laiką.


1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.	Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

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


7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

 **ISPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.



7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija







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




7.2 Kaitinimo indikatorius

Kai veikia orkaitės funkcija, viena po kitos ekrane rodomos juostos , kai temperatūra orkaitėje didėja, ir jos išnyksta, kai temperatūra mažėja.

7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Viršutinis/apatinis kaitinimas atveju.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“. Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
 Spartus kepimas ant grotelių	Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Turbo grilis	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Picos funkcija	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 mėsa	Skirta ruošti labai minkštus ir sultingus kepsnius ruošti.






Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Pirolizė	Ijungti orkaitės valymą piroliziniu būdu.

7.4 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Dienos laikas	Paros laikui rodyti ar keisti. Paros laiką galite keisti, kai orkaitė yra išjungta.
 Trukmė	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Naudokite tuomet, kai nustatyta kaitinimo funkcija.
 Pabaiga	Orkaitės išsijungimo laikui nustatyti. Naudokite tuomet, kai nustatyta kaitinimo funkcija.
 Laiko atidėjimas	Funkcijų kombinacija: Trukmė, Pabaiga.
 Laikmatis	Naudokite laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Laikmatis – galima nustatyti bet kada, net kai orkaitė išjungta.
00:00 Atskaitos pirmyn laikmatis	Jeigu nenustatysite jokios kitos laikrodžio funkcijos, šios funkcijos dėka ekrane matysite, kiek laiko veikia orkaitė. Atskaita prasidės automatiškai orkaitei pradėjus kaisti. Atskaitos pirmyn laikmatis su šiomis funkcijomis naudoti negalima: Trukmė, Pabaiga.

ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės duralės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

8.2 Kaip nustatyti: Paros laikas

Pirmą kartą prijungus prie elektros lizdo palaukite, kol ekrane pamatysite **hr**, **12:00**. **12** – mirksės.

1-as veiksmas	+ , - – paspauskite, kad nustatytumėte valandą.
2-as veiksmas	⌚ – paspauskite, kad patvirtintumėte. Ekrane matysite nustatytą valandą ir min. 00 – mirksės.
3-ias veiksmas	+ , - – paspauskite, kad nustatytumėte minutes.
4-as veiksmas	⌚ – paspauskite, kad patvirtintumėte. Ekrane matysite nustatytą laiką.
⌚ – spauskite paros laikui pakeisti. ⌚ – mirksės ekrane.	

8.3 Kaip nustatyti Trukmė funkciją




1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	⌚ – spauskite pakartotinai. → – pradės mirksėti.
3-ias veiksmas	+ , - – paspauskite, kad nustatytumėte minutes. ⌚ – paspauskite, kad patvirtintumėte.
4-as veiksmas	+ , - – paspauskite, kad nustatytumėte valandas. ⌚ – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasibaigus nustatytam laikui 2 minutes veiks signalas, o ekrane mirksės laiko nustatymas. Orkaitė išsijungs automatiškai.
5-as veiksmas.	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6-as veiksmas	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

8.4 Kaip nustatyti Pabaiga funkciją

1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	⌚ – spauskite pakartotinai. → – pradės mirksėti.
3-ias veiksmas	+ , – – paspauskite, kad nustatytumėte valandą. ⌚ – paspauskite, kad patvirtintumėte.
4-as veiksmas	+ , – – paspauskite, kad nustatytumėte minutes. ⌚ – paspauskite, kad patvirtintumėte. Nustatytu pabaigos laiku signalas skambės 2 minutes. Ekrane mirksės laiko nustatymas. Orkaitė išsijungs automatiškai.
5-as veiksmas.	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6-as veiksmas	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.




8.5 Kaip nustatyti Laiko atidėjimas funkciją

1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	⌚ – spauskite pakartotinai. → – pradės mirksėti.
3-ias veiksmas	+ , – – paspauskite, kad šiai funkcijai nustatytumėte minutes: Trukmė. Paspauskite ⌚, kad patvirtintumėte.
4-as veiksmas.	+ , – – paspauskite, kad šiai funkcijai nustatytumėte valandas: Trukmė. Paspauskite ⌚, kad patvirtintumėte. → – pradės mirksėti.
5-as veiksmas.	+ , – – paspauskite, kad šiai funkcijai nustatytumėte valandas: Pabaiga. Paspauskite ⌚, kad patvirtintumėte.

6-as veiksmas	+ , – – paspauskite, kad šiai funkcijai nustatytumėte minutes: Pabaiga. Paspauskite  , kad patvirtintumėte.
	Ekrane rodoma matysite nustatytą temperatūrą,  ,  . Orkaitė įsijungs automatiškai, veiks nustatytą veikimo laiką ir išsijungs nustatytu pabaigos laiku. Nustatytu pabaigos laiku signalas skambės 2 minutes. Ekrane mirksės laiko nustatymas. Orkaitė išsijungs.
7-as veiksmas	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8-as veiksmas	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

8.6 Kaip nustatyti Laikmatis funkciją

Laikmatį galima nustatyti, kai orkaitė yra įjungta ir, kai orkaitė yra išjungta.

1-as veiksmas	 – spauskite pakartotinai.  , 00 – mirksės.
2-as veiksmas	+ , – – paspauskite, kad nustatytumėte sekundes, o tada minutes. Jei jūsų pasirinktas laikas didesnis nei 60 min., pradės mirksėti hr .
3-ias veiksmas	Nustatykite valandas. Laikmatis – įsijungs automatiškai po 5 sekundžių. Praėjus 90 % nustatyto laiko, pasigirs signalas.
4-as veiksmas	Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes skambės signalas, o 00:00 ir  – mirksės. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

8.7 Kaip nustatyti Atskaitos pirmyn laikmatis funkciją

+ , – – paspauskite ir palaikykite, kad iš naujo paleistumėte veikimo laikmatį. Laikmatis vėl įsijungs ir rodytų naują laiko atskaitą.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

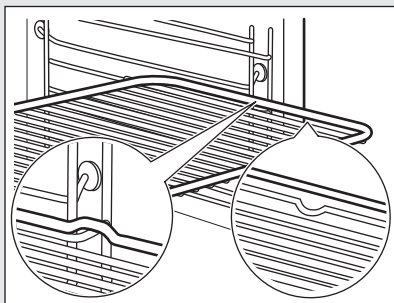
9.1 Priedų įstatymas

Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat

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

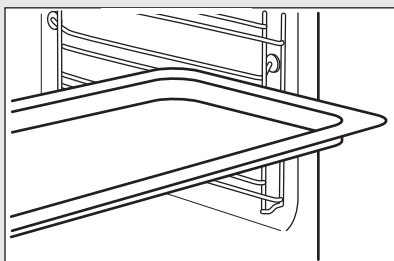
Grotelės:

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



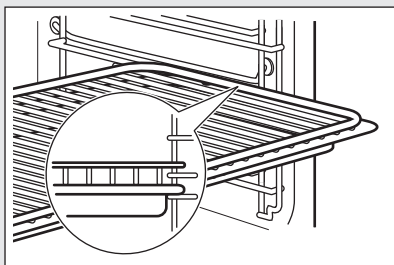
Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės, Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



9.2 Ištraukiamų bėgelių naudojimas

Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalu.

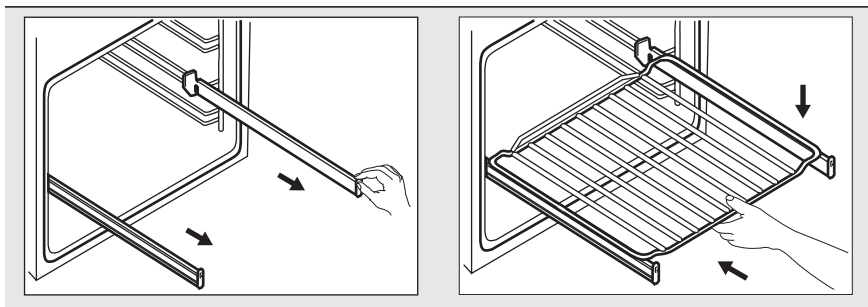
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

1-as veiksmas

Ištraukite dešiniąjį ir kairinį ištraukiamus bėgelius.

2-as veiksmas

Ant ištraukiamų bėgelių padėkite grotelės ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Kaip naudoti: Vaikų saugos užraktas

Jei vaikų saugos užraktas įjungtas, orkaitės atsitiktinai neįjungsitė.

1-as veiksmas	Pasirūpinkite, kad orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlė būtų išjungimo padėtyje.
2-as veiksmas	⏸, + – vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite.
Girdimas signalas. SAFE , – įsijungs ekrane. Durelės užrakintos.	
Norėdami išjungti vaikų apsaugos užrakto funkciją pakartokite 2-ą veiksmą.	

10.2 Likusio karščio indikatorius

Išjungus orkaitę, ekrane rodomas likusio karščio indikatorius , jeigu temperatūra orkaitėje yra didesnė nei 40 °C.

10.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

(°C)	(val.)
30 - 115	12.5

(°C)	(val.)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
iki 250	3

Po automatinio išsijungimo pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Trukmė, Pabaiga.

10.4 Aušinimo ventiliatorius

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

10.5 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



Žr. saugos skyrius.

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.

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

Neatidarinkite orkaitės durelių, kol nepraeįs 3/4 kepimui skirtą laiką.

Jeigu kepatė 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 nesudarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.








Gaminimo trukmė








Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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








11.2 Pyragų ir kepsnių kepimas

 PY- RAGAI	Viršutinis/apatinis 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	80–100	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

 PY- RAGAI	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Biskvitinis pyragas	170	2	150	2	40–50	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, įkaitinkite tuščią orkaitę	170	3	150–160	3	20–30	Kepimo skarda
Keksiukai, du lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	–	–	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skarda
Keksiukai, trys lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	–	–	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skarda
Sausainiai	140	3	140–150	3	25–45	Kepimo skarda
Sausainiai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skarda
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







 PY- RAGAI	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
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	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	Kepimo skarda
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis
Sklandžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda






Įkaitinkite tuščią orkaitę.







Naudokite pyrago formą.







 APKEPAI	Viršutinis/apatinis 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	Viršutinis/apatinis 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	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kiaulienos mentė, su oda	180	2	170	2	120–150

 MĖSA	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
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	Viršutinis/apatinis 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.)	 (min.)
		Pirma pusė	Antra pusė
Filė kepsniai, 4 vnt.	0,8	12–15	12–14
Jautienos didkepsnis, 4 vnt.	0,6	10–12	6–8




 GRILIS	 (kg)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė
Dešrelės, 8	–	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vnt.	0,6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	–	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vnt.	0,4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0,6	20–30	–
Žuvies filė, 4 vnt.	0,4	12–14	10–12
Skrebutis su garnyru, 4–6	–	5–7	–
Skrebutis, 4–6	–	2–4	2–3




11.4 Turbo grilis




[kaitinkite 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

 KIAULIENA	 (°C)	 (min.)
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
Veršiuoko koja, 1,5–2 kg	160–180	120–150

 ĖRIENA	 (°C)	 (min.)
Ėriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg	150–170	100–120






 ĒRIENA	 (°C)	 (min.)
Ērienas 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, perpautas pusiau, po 0,4–0,5 kg	190–210	35–50
Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190–210	50–70

 PAUKŠTIENA	 (°C)	 (min.)
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 Atitirpinimas

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




11.6 Džiovinimas - Karšto oro srautas




Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

Norėdami pasiekti geresnių rezultatų, išjunkite orkaitę įpusėję džiovinimo ciklą, atidarykite dureles ir palikite vienai nakčiai, kad atvėstų.



Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

Jei naudosite dvi skardas, dėkite jas į pirmą ir ketvirtą padėtis.

 DARŽO- VĖS	 (°C)	 (val.)
Pupos	60–70	6–8
Paprikos	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6

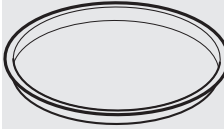
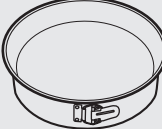


 DARŽO- VĖS	 (°C)	 (val.)
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai au- galai	40–50	2–3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

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






11.7 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

11.8 Drėgnas konvek. kepimas








Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Šveicariškas vy- niotinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladinis py- ragas	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pa- grindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos pyra- gaičiai	kepimo indas ant gro- telių	170	2	40–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	20–25
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25–30
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausa- iniai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sau- sainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	25–35

		 (°C)		 (min.)
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	25–30

11.9 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

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

						
				(°C)	(min.)	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70–90	–
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	[kaitinkite orkaitę 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	Viršutinis/apatinis 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	[kaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautiena, 6 vnt., 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. [kaitinkite orkaitę 3 minutes.

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

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

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

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

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



Priedai

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

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

12.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

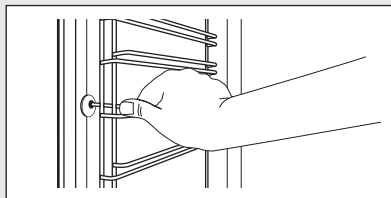
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

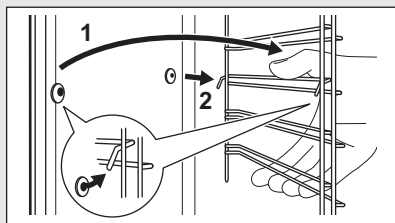
2-as veiksmas

Atitraukite lentynų atramas priekį nuo šoninės sienelės.



3-ias veiksmas Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.

4-as veiksmas Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



12.3 Kaip naudoti: Pirolizė

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizė funkcija.



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.



DĖMESIO


Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Prieš Pirolizė:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išimkite visus priedus.

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.

1-as veiksmas Nustatykite funkciją:  | → | – mirksės.

2-as veiksmas +, – – paspauskite valymo režimui nustatyti.

Parinktis

Valymo režimas

Trukmė

P1


Lengvas valymas

1 h


P2


Įprastas valymas

1 h 30 min

3-ias veiksmas  – paspauskite valymui pradėti.

4-as veiksmas. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

 Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks. Orkaitės durelės liks užrakintos. Durelės atsirakins tik orkaitei atvėsus.

Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsirakins. Kol durelės neatsirakins, ekrane matysite indikacinę temperatūros juostą . Norėdami sustabdyti valymo funkciją, kol ji nesibaigė, pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

12.4 Priminimas dėl valymo

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę naudojant: pirolizinį valymą.

PYR - mirksi ekrane 10 sek. po kiekvieno orkaitės įjungimo ir išjungimo.

+, — - paspauskite vienu metu priminimui išjungti.

12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

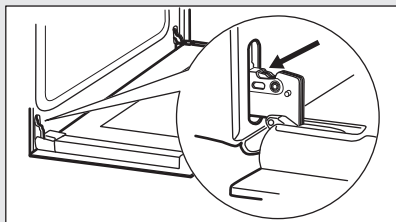


DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

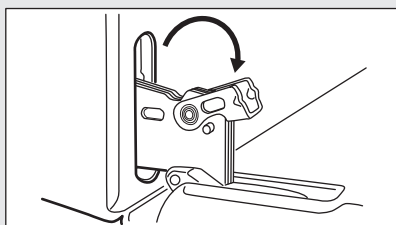
1 veiksmas Visiškai atidarykite dureles ir pri-laikykite abu lankstus.

2 veiksmas Pakelkite ir visiškai pasukite svirtes, esančias ant abiejų lankstų.



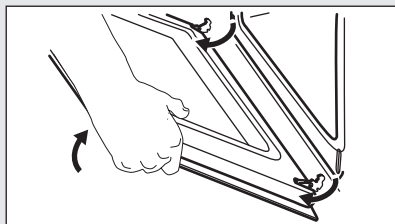
3 veiksmas Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.

4 veiksmas Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.



5 veiksmas

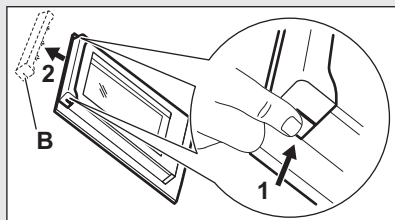
Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.

**6 veiksmas**

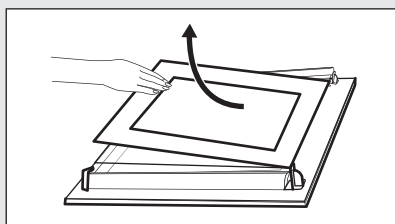
Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

7 veiksmas

Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

**8 veiksmas**

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

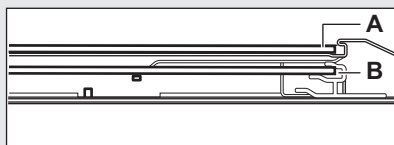
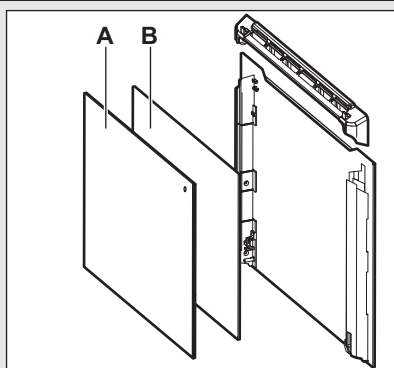
**9 veiksmas**

Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštes (A ir B) sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

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



12.6 Kaip pakeisti: Lempuė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

Lempuė gali būti karšta.

Halogeninę lempuė visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuės neprisvilgtų riebalų likučiai.

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

Galinė lempuė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2-as veiksmas	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3-ias veiksmas	Lempuė pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempuė.
4-as veiksmas	Uždėkite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...


Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliojantį aptarnavimo centrą.

Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
Orkaitė neįkaista.	Orkaitės durelės uždarytos.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Išjungtas vaikų saugos užraktas.

Komponentai	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Lempuė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lempuė neveikia.	Perdegė lempuė.

Klaidų kodai	
Ekране rodomas...	Patikrinkite, ar...
C3	Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
F102	Orkaitės durelės uždarytos.
F102	Durelių užraktas nesugadintas.
12:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.	

Kitos problemos	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Prietaisas įjungtas, bet neįkaista. Neveikia ventiliatorius. Ekране rodomas užrašas „Demo“.	Demonstracinis režimas yra išjungtas: <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite orkaitę. 2. Palaikykite paspaudę \oplus. 3. Ekране mirksi pirmas skaitmuo ir Demo. 4. \oplus / \ominus – paspauskite, kad įvestumėte kodą: 2468. Paspauskite: . Mirksi kitas skaitmuo.

13.2 Naudojimo informacija

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

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

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

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOF4P74X 949498126
Energijos efektyvumo indeksas	81.2
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	0.69 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	72 l
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė
Masė	31.7 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 funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko

programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.


Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek.

15. APLINKOS APSAUGA

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

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

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	38
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	39
3. UZSTĀDĪŠANA.....	42
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	44
5. VADĪBAS PANELIS.....	44
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	45
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	45
8. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	47
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	50
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	51
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	52
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	63
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	67
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	68

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

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

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

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

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

Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa ga-rums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaiņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

Zemējuma vadam (zaļas / dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā fāzes un neitrālajiem kabeļiem (zilās un brūnās krāsas kabeļi).

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabāiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šis durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās

mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotilkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi 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.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpusēs jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvojties ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana.

Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.

- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!
Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.7 Servisa izvēle

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

2.8 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Neņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

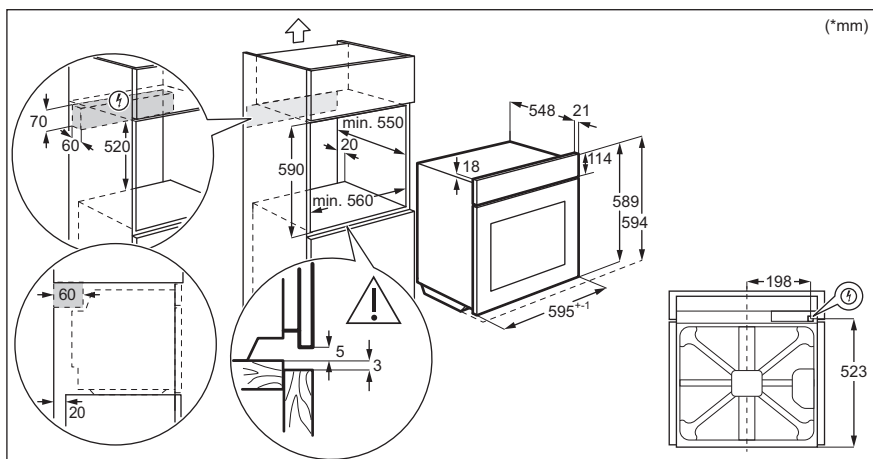
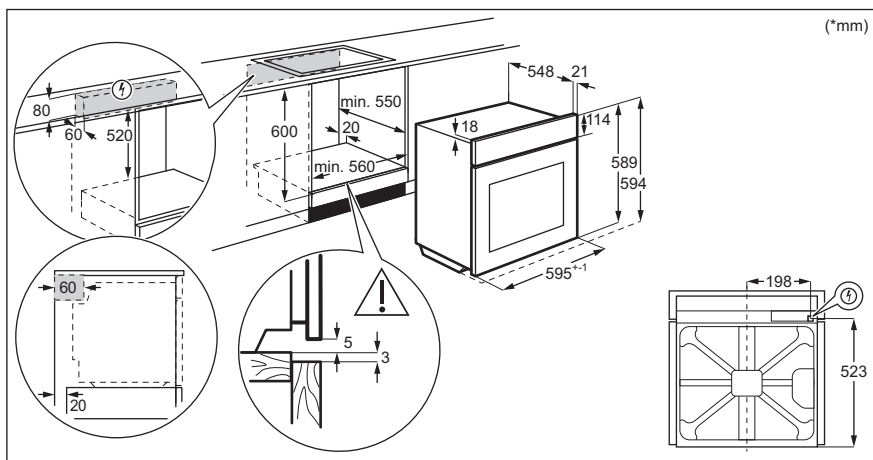
3.1 Iebūve



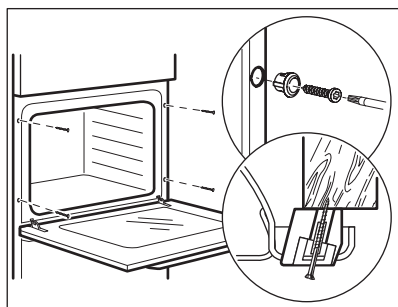
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



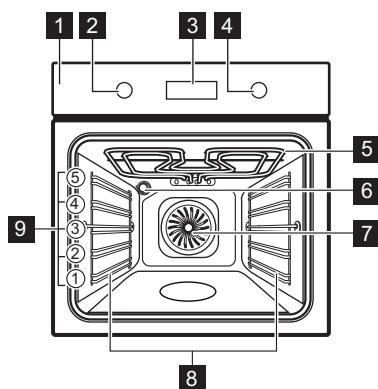


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators (temperatūrai)
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Izņemams plaukta atbalsts
- 9 Plauktu stāvokļi

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/cepamā panna**

Paredzēts(-a) apbrūnīšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.

- **Teleskopiskās vadotnes**
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

5. VADĪBAS PANELIS

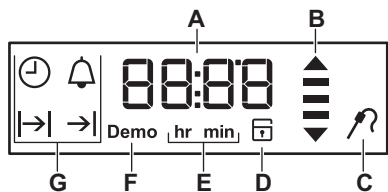
5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Sensora lauki/taustiņi

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

5.3 Displejs



- A. Taimeris / Temperatūra
- B. Karsēšanas un atlikušā karstuma indikators
- C. Temperatūras sensors (tikai atsevišķiem modeļiem)
- D. Durvju bloķēšana (tikai atsevišķiem modeļiem)
- E. Stundas / minūtes
- F. Demo režīms (tikai atsevišķiem modeļiem)
- G. Pulksteņa funkcijas

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES






BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

Iestatiet gatavošanas laiku pirms cepeškrāsns izmantošanas.

6.1 Sākotnējā tīrīšana

1. solis.	2. solis	3. solis.
Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Noīrēt cepeškrāsnsi un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrānsi pirms pirmās lietošanas.	
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ




BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".




7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

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

7.2 Karsēšanas indikators

Kad darbojas cepeškrāsns funkcija, joslas displejā  parādās viena pēc otras, temperatūrai cepeškrāsni palielinoties, un pazūd, temperatūrai samazinoties.

7.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.
 Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.
 Ātrā grilēšana	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājuptnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un aprūnīšana.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai aprūnīšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 gaļa	Ļoti maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Pirolīze	Cepeškrāsns pirolīzēšanas aktivizēšanai.

7.4 Ieslēgtas piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu

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






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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS





8.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 Diennakts laiks	Diennakts laika parādīšana un mainīšana. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir ieslēgta.
 Darb. laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 Beigu laiks	Cepeškrāsns izslēgšanas laika iestatīšana. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 Atliktais starts	Funkciju Darb. laiks, Beigu laiks kombinācija.
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Laika atgādinājums ir iespējams iestatīt jebkurā laikā, arī tad, kad cepeškrāsns ir ieslēgta.
00:00 Laika skaitīšanas taimeris	Ja netiek iestatīta cita pulksteņa funkcija, laika skaitīšanas funkcija automātiski kontrolē cepeškrāsns darbības ilgumu. Tā ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns uzsāk karsēšanu. Laika skaitīšanas taimeris nevar izmantot kopā ar funkcijām Darb. laiks, Beigu laiks.




8.2 Iestatīšana Diennakts laiks

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektroīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās **hr, 12:00**. Mirgo 12.




1. solis   — nospiediet, lai iestatītu stundas.

2. solis	 — nospiediet, lai apstiprinātu izvēli. Displejs rāda iestatīto stundu un min. Mirgo 00 .
3. solis	+ , - — nospiediet, lai iestatītu minūtes.
4. solis	 — nospiediet, lai apstiprinātu izvēli. Displejā ir redzama iestatītā laika vērtība.
 — nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  — mirgo displejā.	


















8.3 Funkcijas Darb. laiks iestatīšana

1. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. solis	Atkārtoti nospiediet  . Sāk mirgot → .
3. solis	Nospiediet + , - , lai iestatītu minūtes. Nospiediet  , lai apstiprinātu izvēli.
4. solis	Nospiediet + , - , lai iestatītu stundas. Nospiediet  , lai apstiprinātu izvēli. Iestatītajā beigu laikā atskan skaņas signāls 2 minūšu garumā. Displejā mirgo laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas automātiski.
5. solis	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. solis	Pagrieziet grozāmpogas līdz izslēgtam stāvoklim.

8.4 Funkcijas Beigu laiks iestatīšana






1. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. solis	 — nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot → .
3. solis	Nospiediet + , - , lai iestatītu stundas. Nospiediet  , lai apstiprinātu izvēli.
4. solis	Nospiediet + , - , lai iestatītu minūtes. Nospiediet  , lai apstiprinātu izvēli. Iestatītajā beigu laikā atskan skaņas signāls 2 minūšu garumā. Displejā mirgo laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas automātiski.
5. solis	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. solis	Pagrieziet grozāmpogas līdz izslēgtam stāvoklim.

8.5 Funkcijas Atliktais starts iestatīšana

1. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. solis	 – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot  .
3. solis	 ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku funkcijai Darb. laiks.  – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.
4. solis	 ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku funkcijai Darb. laiks.  – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.  – sāk mirgot.
5. solis	 ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku funkcijai Beigu laiks.  – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.
6. solis	 ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku funkcijai Beigu laiks.  – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.
<p>Displejs rāda iestatīto temperatūru , .</p> <p>Cepeškrāsns vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā Darbības laikā un pārtrauc darbību iestatītajā Beigu laikā.</p> <p>Iestatītajā Beigu laikā atskan skaņas signāls 2 minūšu garumā. Displejā mirgo laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas.</p>	
7. solis	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
8. solis	Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

8.6 Funkcijas Laika atgādinājums iestatīšana

Laika atgādinājumu var iestatīt gan tad, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, gan izslēgta.

1. solis	Atkārtoti nospiediet  . Mirgo  , 00 .
2. solis	Nospiediet  ,  , lai iestatītu sekundes un pēc tam minūtes. Kad jūsu iestatītais laiks ir ilgāks par 60 min, mirgo hr .
3. solis	Iestatiet stundas. Funkcija Laika atgādinājums aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm. Kad pagājuši 90 % no iestatītā laika, atskan skaņas signāls.
4. solis	Kad ir beidzies iestatītais laiks, divas minūtes atskan skaņas signāls un displejā mirgo 00:00 ,  . Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

8.7 Funkcijas Laika skaitīšanas taimeris iestatīšana

+, — — turiet nospiestu, lai atiestatītu Laika skaitīšanas taimerī. Laika skaitīšanas taimeris atkal uzsāk skaitīt laiku.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

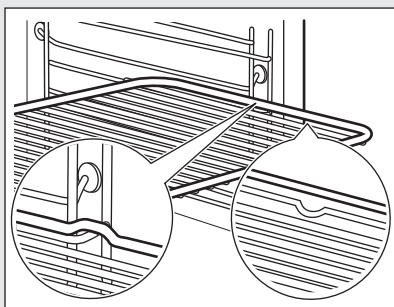
sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slidēt.

9.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku

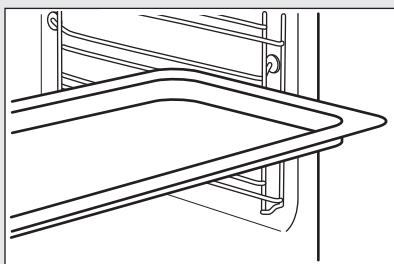
Restots plaukts:

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



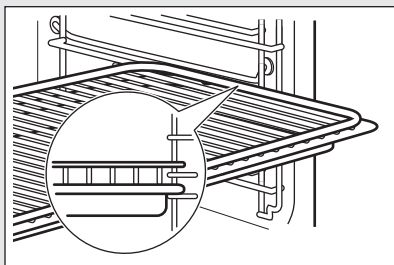
Cepšanas panna /Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts, Cepšanas panna / Cepamā panna:

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



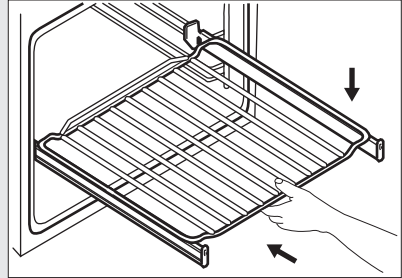
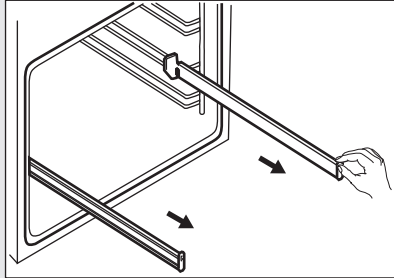
9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neelļojiet teleskopiskās vadotnes.

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

1. solis Izvelciet labās un kreisās pusēs teleskopiskās vadotnes.



2. solis Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdiet cepeškrāsnī.




10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Lietošana Bērnu drošības funkcija



Cepeškrāsns nevar ieslēgt nejauši, ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija.

- 1. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir pozīcijā Izslēgts.
- 2. solis** Vienlaikus turiet nospiestu  un  divas sekundes.

Atskan skaņas signāls. Displejā parādās SAFE un . Durvis ir bloķētas.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. soli.


darbojas un jūs nemaināt nekādas iestatījumus.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Pēc automātiskas izslēgšanās pagrieziet regulatorus pozīcijā Izslēgts.

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Darb. laiks, Beigu laiks.

10.2 Atlikušā siltuma indikators

Izslēdzot cepeškrāsns, displejā redzams atlikušā siltuma indikators , ja temperatūra cepeškrāsnī ir virs 40 °C.

10.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija

10.4 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

10.5 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



Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdianus 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 plāvēs, 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, pieļējiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.








Gatavošanas laiki








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

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








11.2 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši








KAS	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		⚠ (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	Kūkas veidne, Ø 26 cm

 KAS KŪ-	Tradicionālā gata-vošana		Karsēšana ar venti-latoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepšanas panna
Džema pī-rāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veid-ne, Ø 26 cm
Biskvītkūka	170	2	150	2	40 - 50	Kūkas veid-ne, Ø 26 cm
Ziemassvēt-ku kūka, ie-priekš uzsil-diet tukšu cepeškrāsni	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veid-ne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, iepriekš uz-sildiet tukšu cepeškrāsni	175	1	160	2	50 - 60	Maizes forma
Mufini, ie-priekš uzsil-diet tukšu cepeškrāsni	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Cepšanas panna
Mufini, divi lī-meņi iepriekš uzsildiet tuk-šu cepeš-krāsni	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Cepšanas panna
Mufini, trīs lī-meņos, ie-priekš uzsil-diet tukšu cepeškrāsni	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Cepšanas panna
Cepumi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Cepšanas panna
Cepumi, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Cepšanas panna
Cepumi, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Cepšanas panna
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepšanas panna

 KĀS KŪ-	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bezē, divi līmeņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepšanas panna
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepšanas panna
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepšanas panna
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepšanas panna
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm







Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

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

 MAIZE UN PICA	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepšanas panna







Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.





Lietojiet kūku veidni.







 VAĻĒJI PĪRĀGI	Tradicionālā gatavošana		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 pozīciju.





Lietojiet režģi.

 GAĻA	Tradicionālā gatavošana		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 gaudmē (pusjēls)	210		200		50 - 60

 GAĻA	Tradicionālā gatavošana	Karsēšana ar ventilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	200	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	200	70 - 75

 GAĻA	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cūkas plecs, ar ādu	180	2	170	2	120 - 150
Cūkgaļas stīlšs, 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 pozīciju.





 ZIVIS	Tradicionālā gatavošana	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 cepeškrāsni.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.




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

11.4 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.




Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.




Lai aprēķinātu cepšanas laiku, pareiziniet zemāk sniegtajā tabulā norādīto laiku ar filejas biežumu 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 GA- ĻA		(°C)		(min.)
Teļa locītava, 1,5 - 2 kg		160 - 180		120 - 150	






	JĒRA GA- ĻA		(°C)		(min.)
Jēra kāja / Jēra cepetis, 1 - 1,5 kg		150 - 170		100 - 120	
Jēra mugura, 1 - 1,5 kg		160 - 180		40 - 60	






	MĀJPUT- NI		(°C)		(min.)
Putnu gaļa, gabali, 0,2 - 0,25 kg katrs		200 - 220		30 - 50	

	MĀJPUT- NI		(°C)		(min.)
Vista, puse, 0,4 - 0,5 kg katrs		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 Atkausēšana

	 (kg)	 Atkausēšanas laiks (min.)	 Papildu atkausē- šanas laiks (min.)	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakšsēdes lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
	0,5	90 - 120		
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 Atkausēšanas laiks (min.)	 Papildu atkausē- šanas laiks (min.)	
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1,4	60	60	-




11.6 Izzāvēt - Karsēšana ar ventilatoru




Aplājiet paplātes ar taukus necaurlaidīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

Lai iegūtu labākus rezultātus, apturiet cepeškrāsns darbību žāvēšanas laika vidū, atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist viena vakara garumā, tādējādi pabeidzot žāvēšanas ciklu.



Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

 DĀRZEŅI	 (°C)	 (h)
Pupas	60-70	6-8

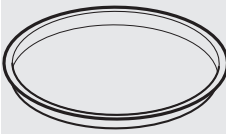
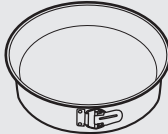

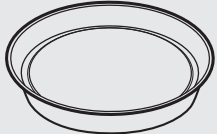
 DĀRZEŅI	 (°C)	 (h)
Pipari	60-70	5-6
Dārzeņi zupai	60-70	5-6
Sēnes	50-60	6-8
Zaļumi	40-50	2-3

Iestatiet temperatūru uz 60-70 °C.

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






11.7 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi






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

			
Picas pannā	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojo- ša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diame- trs, 5 cm aug- stums	Tumša, neatstarojo- ša 28 cm diametrs

11.8 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Mandelcepumi, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40







		 (°C)		 (min.)
Pikantā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, apvārti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

11.9 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplāvē	Tradicionālā gatavošana	Cepšanas panna	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplāvē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplāvē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-

						
				(°C)	(min.)	
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, 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	Cepšanas panna	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepšanas panna	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.

			 (°C)	 (min.)	
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 cepeškrāsns 3 minūtes.

12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

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

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



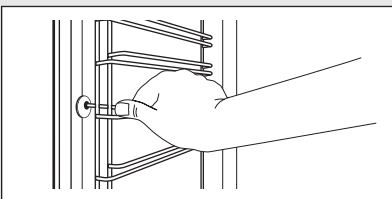
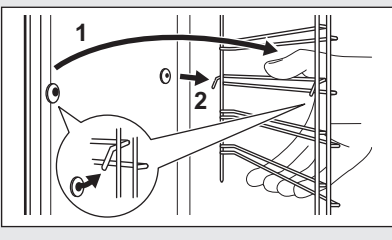
Papildpiederumi

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

Nefīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
4. solis	Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērštiem ierīces priekšpusē virzienā.	

12.3 Funkcijas Pirolīze izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolīze.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!





Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

Pirms Pirolīze:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.


Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Nofīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

1. solis.	Iestatiet funkciju:  Mirgo  .	
2. solis.	+Nospiediet  , lai iestatītu tīrīšanas režīmu.	
	Iespēja	Tīrīšanas režīms
	P1	Viegla tīrīšana
	P2	Vidēji intensīva tīrīšana
3. solis.	Nospiediet  , lai uzsāktu tīrīšanu.	

4. solis. Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

i Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta. Cepeškrāsns durvis ir bloķētas. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, durvis automātiski atbloķējas.

Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz brīdim, kad durvis tiek atbloķētas, displejā ir redzami karstuma indikatora stabiņi . Lai pārtrauktu tīrīšanu pirms programmas darbības beigām, pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts.

Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Noīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

12.4 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina, kad veikt tās tīrīšanu ar: pirolītisko tīrīšanu.

PYR - mirgo displejā 10 sekundes pēc cepeškrāsns ieslēgšanas un izslēgšanas.

+, **-** - nospiediet vienlaicīgi, lai izslēgtu atgādinājumu.

12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

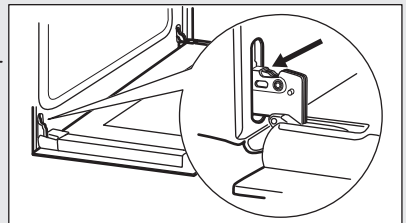


UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

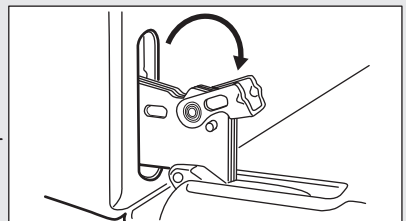
1. solis Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.

2. solis Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam.

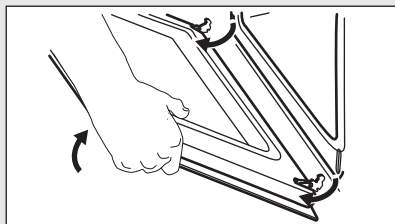


3. solis Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.

4. solis Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.

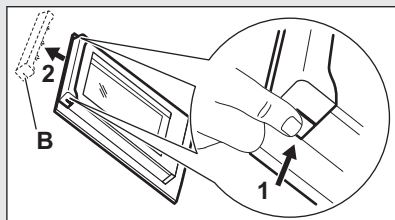


- 5. solis** Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

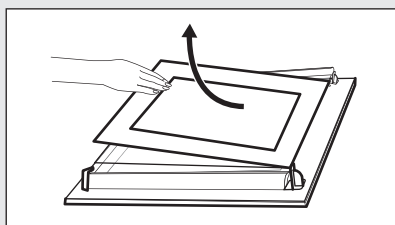


- 6. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

- 7. solis** Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.

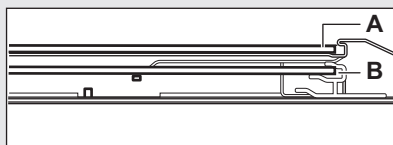
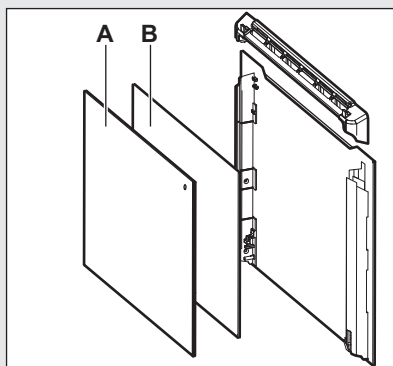


- 8. solis** Notīriet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.



- 9. solis** Pēc tīršanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespaidumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka. Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķņ. Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



12.6 Kā nomainīt: Lampa

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



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektroīkla.	Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.

Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst

Cepeškrāsns neuzsilst.	Bērnu drošības funkcija ir izslēgta.
------------------------	--------------------------------------


Detalās

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventil. kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdeguusi.

Kļūdu kodi

Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
---------------------	------------------

Kļūdu kodi	
C3	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
F102	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
12:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Citas problēmas	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns ir ieslēgta, bet neuzsilst. Ventilators nedarbojas. Displejā parādās uzraksts "Demo".	Demo režīms ir deaktivizēts: 1. Izslēdziet cepeškrāsni. 2. \oplus — turiet nospiestu. 3. Pirmais cipars displejā un mirgo Demo. 4. \oplus / \ominus — nospiediet, lai ievadītu kodu: 2468. Nospiediet  . Sāk mirgot nākamais cipars.

13.2 Servisa dati

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

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

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

14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOF4P74X 949498126
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā

Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	31.7 kg

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

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

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsns pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un

gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsns, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.


Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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.

www.electrolux.com/shop



867359015-B-142021

