



47056VS-WN  
47056VS-MN  
47056VS-W8  
947056V-MN  
947056V-WN

LV Lietošanas instrukcija  
LT Naudojimo instrukcija

2  
32



## SATURS

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA .....                        | 3  |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI .....                         | 4  |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS .....                       | 7  |
| 4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS .....                    | 8  |
| 5. PLĪTS VIRSMA - IZMANTOŠANA IKDIENĀ .....          | 8  |
| 6. PLĪTS VIRSMA - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI ..... | 9  |
| 7. PLĪTS VIRSMA - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA .....          | 10 |
| 8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ .....           | 11 |
| 9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS .....           | 13 |
| 10. CEPEŠKRĀSNS - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI ..... | 14 |
| 11. CEPEŠKRĀSNS - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA .....          | 26 |
| 12. KO DARĪT, JA .....                               | 29 |
| 13. UZSTĀDĪŠANA .....                                | 30 |

## VISLABĀKAJIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Esam to radījuši, lai ilgstoši nodrošinātu nevainojamu veikspēju, izmantojot novatoriskas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi, – iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes lasīšanai, lai sasniegtu vislabākos rezultātus.

**Apmeklējiet mūsu mājaslapu:**



Atrādīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Šazinoties ar apkopes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai.



Vispārīgā informācija un piemēri



Vides informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

# 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiēt šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība



### BRĪDINĀJUMS

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiēt iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskaņģšanas, var izcelties ugunsgrēks.

- Nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem pie drošām ietaisēm.

- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.



#### **BRĪDINĀJUMS**

Pārliedzinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

### Elektriskais savienojums



#### **BRĪDINĀJUMS**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomaiņītu bojātu strāvas kabeli.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm, it īpaši, ja 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.
- Izmantojiet tikai pareizas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot piederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Ierīci darbinot, nedrīkst izmantot ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīces darbības laikā vienmēr turiet ierīces durvis aizvērtas.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tās sakarst.
- Pēc lietošanas iestatiet gatavošanas zonu pozīcijā "Izslēgt".
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.



### BRĪDINĀJUMS

Pastāv aizdegšanās vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat cepeškrāsns durvis.

## 2.2 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Izmantojiet šo ierīci māsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosegtas.

- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Nedzēsiet ar ūdeni. Atvienojiet ierīci un pārklājiet liesmu ar vāku vai ugunsdzēsības segu.



### BRĪDINĀJUMS

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - Nenovietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - Nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - Nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - Neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - Izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Sargieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, ja uz tām novietoti tukši ēdiena gatavošanas trauki, vai bez ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.

## 2.3 Apkope un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīlēt.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.4 Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai mājāsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



### BRĪDINĀJUMS

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

## 2.5 Ierīces utilizācija



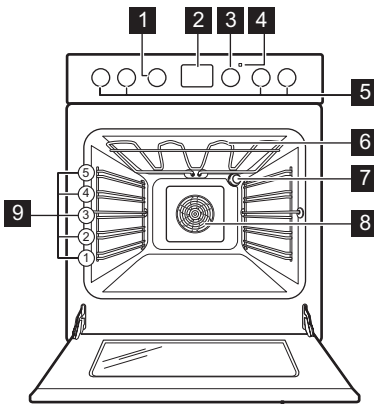
### BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainošanās vai no-smakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

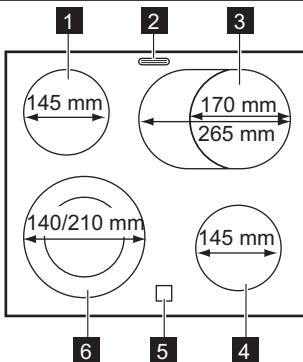
## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



- 1** Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2** Elektroniskais programmētājs
- 3** Temperatūras regulators
- 4** Temperatūras indikators
- 5** Plīts virsmas regulatori
- 6** Sildelements
- 7** Cepeškrāsns lampa
- 8** Ventilators un sildelements
- 9** Plauktu pozīcijas

### 3.2 Plīts virsmas shēma



- 1** Gatavošanas zona 1200 W
- 2** Tvaika izvads
- 3** Gatavošanas zona 1500/2400 W
- 4** Gatavošanas zona 1200 W
- 5** Atlikušā siltuma indikators
- 6** Gatavošanas zona 1000/2200 W

### 3.3 Papildpiederumi

#### • Cepeškrāsns plaukts

Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem un cepešiem.

#### • Sekla cepešpanna

Kūkām un cepumiem.

#### • Dziļā cepamā panna

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

#### • Moussaka panna (tikai dažiem modeļiem)

Moussaka gatavošanai.

#### • Noņemamas teleskopiskās vadotnes

Plauktu vai paplāšu ievietošanai.

#### • Uzglabāšanas atvilktnē

Zem cepeškrāsns nodalījuma ir izvietota uzglabāšanas atvilktnē.

## 4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 4.1 Pirmā tīrīšana

- Izņemiet visus papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus (ja tādi ir).
- Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.



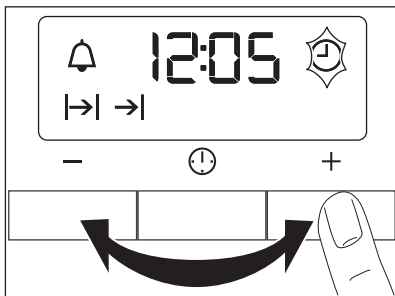
Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

### 4.2 Laika iestatīšana



Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

Kad pieslēdzat ierīci elektrības padevei vai pēc barošanas pārrāvuma, mirgo diennakts laika funkcijas indikators. Nospiediet taustiņu + vai -, lai iestatītu pareizu laiku.



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



Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet , kamēr sāks mirgot Diennakts laika funkcija. Nedrīkst vienlaikus iestatīt Darb. laika  $| \rightarrow |$  vai Beigu  $\rightarrow |$  funkciju.

Nospiediet regulatoru, lai varētu izmantot ierīci. Regulators izvirzās ārā.

### 4.3 Uzkarsēšana

Lai nodedzinātu atlikušos taukus, uzkaršējiet ierīci, kad tā ir tukša.

1. Iestatiet  funkciju un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties vienu stundu.
3. Iestatiet  funkciju un maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties desmit minūtes.
5. Iestatiet  funkciju un maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet ierīcei darboties desmit minūtes.

Papildpiederumi var sakarst vairāk nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma ir pietiekama.

## 5. PLĪTS VIRSMA - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Sildīšanas pakāpe

| Regulators                                                                          | Funkcija           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Siltuma uzturēšana |
| 0                                                                                   | Pozīcija Izslēgts  |

| Regulators | Funkcija                                                                          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1-9        | Sildīšanas pakāpes (1 - zemākā sildīšanas pakāpe; 9 - augstākā sildīšanas pakāpe) |

1. Pagrieziet regulatoru un izvēlieties vajadzīgo sildīšanas pakāpi.
2. Lai pārtrauktu gatavošanu, pagrieziet regulatoru pozīcijā 0.



Izmantojiet atlikušo siltumu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Izslēdziet gatavošanas zonu aptuveni 5-10 minūtes pirms gatavošanas beigām.

Šajā brīdī ir ieslēgtas divas gatavošanas zonas.

3. Lai iestatītu vajadzīgo sildīšanas pakāpi, skatiet sadaļu "Sildīšanas pakāpes".

## 5.2 Dubultās zonas lietošana



### UZMANĪBU

Lai ieslēgtu dubulto zonu, pagriežiet regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā. Negrieziet tālāk par atduses pozīciju.

1. Pagriežiet regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā uz stāvokli **9**.
2. Lēnām griežiet regulatoru līdz simbolam ☉, līdz sadzirdat klikšķi.

## 5.3 Atlikušā siltuma indikators

Sakarstot gatavošanas zonu, iedegas arī atlikušā siltuma indikators.



### BRĪDINĀJUMS

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

# 6. PLĪTS VIRSMA - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



- Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kuru apakšējās daļas ir izgatavotas no emaljēta tērauda, alumīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

- Uzlieciet ēdiena gatavošanas traukus uz gatavošanas zonas, pirms to ieslēdzat.
- Izslēdziet gatavošanas zonas pirms gatavošanas laika beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu.
- Katla dibenam un gatavošanas zonai ir jābūt vienādā lielumā.

## 6.3 Ēdienu gatavošanas piemēri

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

## 6.2 Enerģijas taupīšana



- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.

| Sildīšanas pakāpe | Lietojums                                                        | Laiks          | Ieteikumi                                   |
|-------------------|------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------|
| 1                 | Uzturēt siltu pagatavotu ēdienu                                  | Pēc vajadzības | Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka |
| 1-2               | Pagatavot holandiešu mērci, kausēt sviestu, šokolādi un želatīnu | 5-25 min.      | Laiku pa laikam samaisiet                   |

| Sildī-<br>ša-<br>nas<br>pakā-<br>pe | Lietojumš                                                                                                               | Laiks                  | Ieteikumi                                                                                                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2                                 | Iebiezināt mīkstas omletes, cep-<br>tas olas                                                                            | 10-40<br>min.          | Gatavošanas laikā uzlieciet<br>vāku                                                                                           |
| 2-3                                 | Uz mazas uguns vārīt rīsus un<br>gatavot piena ēdienus, uzsildīt<br>pagatavoto ēdienu                                   | 25-50<br>min.          | Šķidruma daudzumam jābūt<br>vismaz divreiz lielākam nekā<br>rīsu daudzumam. Gatavoša-<br>nas laikā maisiet piena ēdie-<br>nus |
| 3-4                                 | Tvaicēt dārzeņus, zivs un gaļu                                                                                          | 20-45<br>min.          | Pievienojiet dažas ēdamka-<br>rotes šķidruma                                                                                  |
| 4-5                                 | Tvaicēt kartupeļus                                                                                                      | 20-60<br>min.          | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l<br>ūdens uz 750 g kartupeļu                                                                      |
| 4-5                                 | Gatavot lielu ēdienu daudzumu,<br>sautējumus un zupas                                                                   | 60-150<br>min.         | Līdz 3 l šķidruma un sastāv-<br>daļas                                                                                         |
| 6-7                                 | Nedaudz apcept: eskalopu, teļa<br>gaļu, kotletes, frikadeles, desas,<br>aknas, mērces, olas, pankūkas<br>un virtuļus    | Pēc<br>vaja-<br>dzības | Gatavošanas laikā apgrie-<br>ziet uz otru pusi                                                                                |
| 7-8                                 | Kārtīgi apcept ēdienu, cept file-<br>jas steakus un steakus                                                             | 5-15<br>min.           | Gatavošanas laikā apgrie-<br>ziet uz otru pusi                                                                                |
| 9                                   | Vārīt lielu ūdens daudzumu, vārītu makaronus, apbrūninātu gaļu (gula-<br>šu, sautētu cepeti), ceptu kartupeļus frī eļļā |                        |                                                                                                                               |

## 7. PLĪTS VIRSMA - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošība".

Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes. Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.



Skrāpējumi vai tumši plankumi uz stikla keramikas neietekmē ierī-  
ces darbību.

### Netīrumu noņemšana:

1. – **Noņemtn ekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā var sabojāt ierīci. Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrā-

pi. Novietojiet skrāpi uz stikla virs-  
mas piemērotā leņķī un virziet tā  
asmeni pāri virsmai.

- **Noņemtn, kad ierīce ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāli-  
skās virsmas. Lietojiet tīrīšanas  
līdzekļus, kas paredzēti stikla ke-  
ramikas vai nerūsošā tērauda virs-  
mām.
- 2. Tīriet ierīci ar mitru drāniņu un maz-  
gāšanas līdzekli.
- 3. Tīrīšanas beigās **nosusiniet ierīci, iz-  
mantojot tīru drāniņu.**

## 8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

### 8.2 Ierīces aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru uz cepeškrāsns funkciju.

2. Pagrieziet temperatūras regulatoru uz temperatūru.

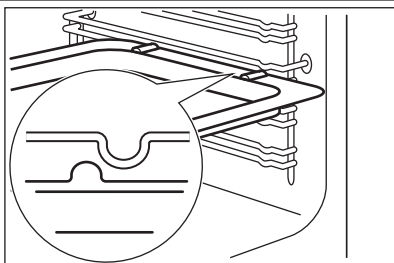
Temperatūras indikators iedegas, kad ierīcē paaugstinās temperatūra.

3. Lai pārtrauktu ierīces darbību, pagrieziet funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā (Off) stāvoklī.

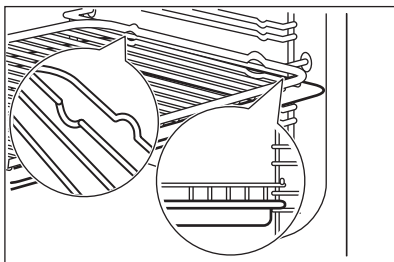
### 8.3 Cepeškrāsns funkcijas

| Cepeškrāsns funkcija                                                                |                         | Lietojums                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                            | Pozīcija Izslēgts       | Ierīce ir izslēgta.                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Ventilatora karsēšana   | Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus. Iestatiet par 20-40 °C zemāku temperatūru nekā Augš+Apakškarsēšanas režīmā. |
|    | Augš. + apakškarsēšana  | Lai ceptu un grauzdētu vienā cepeškrāsns līmenī. Vienlaicīgi darbojas augšējais un apakšējais sildelements.                                                                                                                                 |
|   | Picas uzstādījumi       | Picas vai pīrāga pagatavošanai. Iestatiet par 20-40 °C zemāku temperatūru nekā Augš+Apakškarsēšanas režīmā.                                                                                                                                 |
|  | Infratermiskā grilēšana | Lai gatavotu lielus gaļas gabalus. Grīla sildelements un cepeškrāsns ventilators darbosies pārmaiņus, nodrošinot sakarsētā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.                                                                                     |
|  | Ātrā grilēšana          | Lai grilētu plānu pārtiku lielos daudzumos. Lai grauzdētu maizi. Aktivizēts pilna izmēra grīla sildelements.                                                                                                                                |
|  | Viegla gatavošana       | Cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta līmenī zemā temperatūrā.                                                                                                                                                                        |
|  | Atkausēšana             | Lai atlaidinātu saldētu pārtiku.                                                                                                                                                                                                            |
|  | Cepeškrāsns lampa       | Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.                                                                                                                                                                                             |

## 8.4 Cepeškrāsns piederumu uzstādīšana



Cepamai pannai un cepeškrāsns plauktam ir sānu malas. Šīs malas un vadotņu forma pasargā ēdiena gatavošanas traukus no slidēšanas.



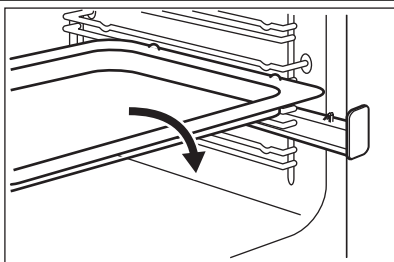
### Uzstādot cepeškrāsns plauktu un cepamo pannu kopā

Uzlieciet cepeškrāsns plauktu uz cepamās pannas. Iestumiet dziļo cepešpannu starp viena cepeškrāsns līmeņa vadotņu restēm.

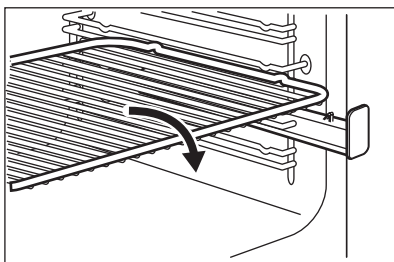


Saglabājiēt teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

## 8.5 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

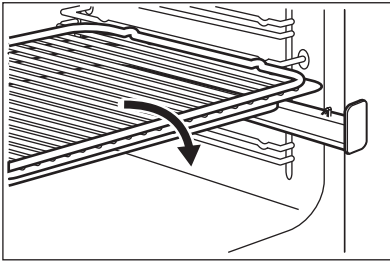


Uzlieciet cepamo paplāti vai cepešpannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Paaugstinātā apmalē ap cepeškrāsns plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.

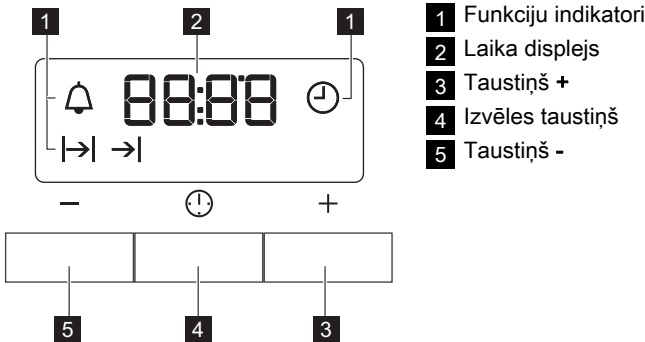
## 8.6 Cepeškrāsns plaukta un cepešpannas ievietošana kopā



Uzlieciet cepeškrāsns plauktu uz dziļās cepešpannas. Uzlieciet cepeškrāsns plauktu un cepešpannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

## 9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 9.1 Elektroniskais programmētājs



- 1 Funkciju indikatori
- 2 Laika displejs
- 3 Taustiņš +
- 4 Izvēles taustiņš
- 5 Taustiņš -

| Pulksteņa funkcija | Lietojums                                                                    |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Diennakts laiks    | Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.                       |
| Laika atgādinājums | Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. |
| Darbības laiks     | Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas.                                  |
| Beigas             | Lai iestatītu laiku, kad ierīce deaktivizēsies.                              |

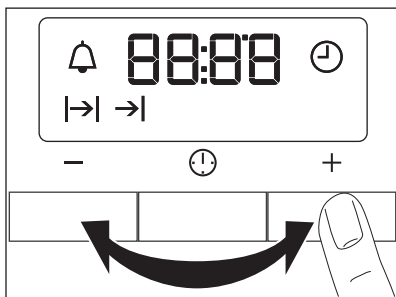


Funkcijas Darb. laiks un Beigu laiks var izmantot vienlaicīgi, ja ierīci nepieciešams aktivizēt un deaktivizēt vēlāk. Vispirms iestatiet darbības laiku, pēc tam beigas.

### 9.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana

1. Darb. laikam un Beigām iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru. To nav nepieciešams darīt, lietojot funkciju Laika atgādinājums .

2. Pieskarieties izvēles taustiņam vairākas reizes, līdz sāk mirgot vajadzīgās pulksteņa funkcijas indikators.



3. Piespiediet taustiņu + vai -, lai iestatītu nepieciešamo pulksteņa funkciju. Displejā redzams iestatītās pulksteņa funkcijas indikators. Kad iestatītais laiks beidzies, indikators mirgo

un divas minūtes skan skaņas signāls.

**i** Ar funkcijām Darb. laiks |→| un Beigas →| ierīce izslēdzas automātiski.

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

## 9.3 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

# 10. CEPEŠKRĀSNS - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošība".



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



### UZMANĪBU

Gatavojot ļoti sulīgus un treknus sacepumus, izmantojiet dziļu cepamo pāli. Augļu sulas var atstāt nenomazgājamus traipus uz emaljas.

- Cepot ilgāku laiku, varat izslēgt cepeškrāsns apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu.

**Izmantojot sasaldētu pārtiku, cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.**

### Kā izmantot cepšanas tabulas

- Cepot pirmo reizi, ieteicams lietot zemāku temperatūras iestatījumu.
- Ja nevarat atrast konkrētai receptei paredzētos iestatījumus, meklējiet recepti, kas ir gandrīz tāda pati.
- Cepot kūkas vairākos līmeņos, cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm.
- Cepot kūkas un konditorejas izstrādājumus dažādos augstumos, tie no sārkuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.

## 10.1 Cepšana

### Vispārīgi norādījumi

- Jūsu jaunā cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku) un plauktu līmeņus tabulā uzrādītajām vērtībām.

## 10.2 Cepšanas padomi

| Cepšanas rezultāti                                    | Iespējamie iemesli                                                | Risinājums                                                                                          |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kūka nav pietiekami apbrūnināta no apakšas.           | Nepareizs plaukta stāvoklis.                                      | Novietojiet kūku zemāk.                                                                             |
| Kūka sakrīt (kļūst glīdzaina, lipīga, ūdens strīpas). | Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.                          | Nākošajā cepšanas reizē iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.                           |
| Kūka sakrīt (kļūst glīdzaina, lipīga, ūdens strīpas). | Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.                                | Palieliniet cepšanas laiku. <b>Cepšanas laiku nevar samazināt, palielinot cepšanas temperatūru.</b> |
| Kūka sakrīt (kļūst glīdzaina, lipīga, ūdens strīpas). | Mīklā ir pārāk daudz šķidruma.                                    | Lietojiet mazāk šķidruma. Ievērojiet maisīšanas laiku, sevišķi, lietojot mikseri.                   |
| Kūka ir pārāk sausa.                                  | Temperatūra cepeškrāsnī ir pārāk zema.                            | Nākošajā cepšanas reizē iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.                                 |
| Kūka ir pārāk sausa.                                  | Izvēlēts pārāk ilgs cepšanas laiks.                               | Nākošajā cepšanas reizē iestatiet īsāku cepšanas laiku.                                             |
| Kūka apbrūninās nevienmērīgi.                         | Temperatūra cepeškrāsnī pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss. | Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku.                             |
| Kūka apbrūninās nevienmērīgi.                         | Mīkla nav izklāta vienmērīgi.                                     | Izklājiet mīklu cepamajā paplātē vienmērīgi.                                                        |
| Kūka neizcepas iestatītajā cepšanas laikā.            | Temperatūra cepeškrāsnī ir pārāk zema.                            | Nākošajā cepšanas reizē iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.                         |

## 10.3 Viegla gatavošana ☞



### Ieteikumi viegla gatavošanas funkcijai:

- Izmantojiet funkciju cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta līmenī zemā temperatūrā.
- Cepiet vienlaicīgi tikai vienā traukā vai paplātē.
- Iepriekšējai cepeškrāsns uzkarsēšanai izmantojiet ☞.

| Cepšanas veids | Temperatūra °C | Laiks minūtēs         |
|----------------|----------------|-----------------------|
| Cepumi         | 180 – 190      | 10 - 20 <sup>1)</sup> |

| Cepšanas veids                                        | Temperatūra °C | Laiks minūtēs         |
|-------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|
| Konditorejas izstrādājumi: Štopkūkas                  | 180 – 190      | 30 - 40 <sup>1)</sup> |
| Konditorejas izstrādājumi: Smilšu mīklas izstrādājumi | 180 - 190      | 25 - 35 <sup>1)</sup> |
| Bezē                                                  | 80-100         | 120 - 150             |

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

## 10.4 Ventilatora karsēšana

Cepšana vienā cepeškrāsnis līmenī

### Cepšana formās

| Cepšanas veids                                              | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|-------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|------------|
| Kēkss un brioši                                             | 2                | 150 - 160               | 50 - 70    |
| Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kūkas / augļu kūkas | 1 - 2            | 140 - 160               | 50 - 90    |
| Fatless sponge cake                                         | 3                | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40    |
| Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla                            | 2                | 170-180 <sup>1)</sup>   | 10 - 25    |
| Pamatnes biskvīts — no biskvīt kūkas mīklas                 | 2                | 150 - 170               | 20 - 25    |
| Apple pie (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)          | 2 - 3            | 160                     | 60 - 90    |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

### Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās paplātes

| Cepšanas veids                                                       | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|----------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|------------|
| Drumstalu maize (sausā)                                              | 3                | 150 - 160      | 20 - 40    |
| Valējie augļu pīrāgi (no rauga / biskvīt kūkas mīklas) <sup>1)</sup> | 3                | 150            | 35 - 55    |
| Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas                                | 3                | 160 - 170      | 40 - 80    |

<sup>1)</sup> Lietojiet dziļo cepešpannu

## Cepumi

| Cepšanas veids                         | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|----------------------------------------|------------------|-------------------------|------------|
| Smilšu mīklas cepumi                   | 3                | 150 - 160               | 10 - 20    |
| Short bread / Pastry Stripes           | 3                | 140                     | 20 - 35    |
| No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi | 3                | 150 - 160               | 15 - 20    |
| Kūciņas ar olu baltumu, bezē           | 3                | 80 - 100                | 120 - 150  |
| Mandeļcepumi                           | 3                | 100 - 120               | 30 - 50    |
| Cepumi no rauga mīklas                 | 3                | 150 - 160               | 20 - 40    |
| Kārtainās mīklas maizītes              | 3                | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30    |
| Maizītes                               | 3                | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 35    |
| Small cakes (20 gabali/paplāte)        | 3                | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35    |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

## Tabula Sacepumi un apcepinaṭi gatavi produkti

| Ēdiens                             | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|------------------------------------|------------------|-------------------------|------------|
| Bagetes pārklātas ar kausētu sieru | 1                | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 15 - 30    |
| Pildīti dārzeṇi                    | 1                | 160 - 170               | 30- 60     |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

## Cepšana daudzos līmeṇos

### Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās paplātes

| Cepšanas veids     | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|--------------------|------------------|-------------------------|------------|
|                    | 2 līmeṇi         |                         |            |
| Krēm kūkas/eklēri  | 2/4              | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45    |
| Sausa drupaču kūka | 2/4              | 150 - 160               | 30 - 45    |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

**Cepumi/small cakes/kūkas/maizītes**

| Cepšanas veids                          | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|-----------------------------------------|------------------|-------------------------|------------|
|                                         | 2 līmeņi         |                         |            |
| Smilšu mīklas cepumi                    | 2/4              | 150 - 160               | 20 - 40    |
| Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi | 2/4              | 140                     | 25 - 45    |
| No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi  | 2/4              | 160 - 170               | 25 - 40    |
| Cepumi ar olu baltumu, bezē             | 2/4              | 80 - 100                | 130 - 170  |
| Mandeļcepumi                            | 2/4              | 100 - 120               | 40 - 80    |
| Cepumi no rauga mīklas                  | 2/4              | 160 - 170               | 30 - 60    |
| Kārtainās mīklas maizītes               | 2/4              | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50    |
| Maizītes                                | 2/4              | 180 <sup>1)</sup>       | 25 - 40    |
| Small cakes (20 gabali/paplāte)         | 2/4              | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 40    |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

## 10.5 Cepšana ar augš.+apakškarsēšanu vienā ievietošanas līmenī:

**Cepšana formās**

| Cepšanas veids                                              | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|-------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|------------|
| Kēkss un brioši                                             | 2                | 160 - 180               | 50 - 70    |
| Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kūkas / augļu kūkas | 1 - 2            | 150 - 170               | 50 - 90    |
| Fatless sponge cake                                         | 3                | 170 <sup>1)</sup>       | 25 - 40    |
| Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla                            | 2                | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25    |
| Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas                  | 2                | 170 - 190               | 20 - 25    |
| Apple pie (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)          | 1 - 2            | 180                     | 60 - 90    |

| Cepšanas veids                                       | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|------------------------------------------------------|------------------|----------------|------------|
| Sālais atvērtais pī-rāgs (piemēram, quiche lorraine) | 1                | 180 - 220      | 35- 60     |
| Siera kūka                                           | 1 - 2            | 160 - 180      | 60 - 90    |

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

### Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās paplātes

| Cepšanas veids                                                                      | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C  | Laiks min. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|------------|
| Pītā maize / kliņģeris no rauga mīklas                                              | 2                | 170 - 190       | 40 - 50    |
| Ziemassvētku marcipāna kēkss ar rozīnēm un riekstiem                                | 2                | 160 - 180 1)    | 50 - 70    |
| <b>Maize (rudzu mai-ze):</b>                                                        |                  |                 |            |
| 1. Cepšanas procesa pirmā daļa.                                                     | 1 - 2            | 1. 230 1)       | 1. 20      |
| 2. Cepšanas procesa otrā daļa.                                                      |                  | 2. 160 - 180 1) | 2. 30 - 60 |
| Krēm kūkas/eklēri                                                                   | 3                | 190 - 210 1)    | 20 - 35    |
| Ruletes                                                                             | 3                | 180 - 200 1)    | 10 - 20    |
| Drumstalu maize (sausā)                                                             | 3                | 160 - 180       | 20 - 40    |
| Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas                                                 | 3                | 190 - 210 1)    | 20 - 30    |
| Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga / biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>                 | 3                | 170             | 35 - 55    |
| Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas                                               | 3                | 170 - 190       | 40 - 60    |
| Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu) | 3                | 160 - 180 1)    | 40 - 80    |
| Pica (ar bagātīgu garnējumu) <sup>2)</sup>                                          | 1 - 2            | 190 - 210 1)    | 30 - 50    |

| Cepšanas veids         | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|------------------------|------------------|-------------------------|------------|
| Pica (ar plānu garozu) | 1 - 2            | 220 - 250 <sup>1)</sup> | 15 - 25    |
| Neraudzēta maize       | 1                | 230 - 250               | 10 - 15    |
| Groziņi                | 1                | 210 - 230               | 35 - 50    |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

<sup>2)</sup> Lietojiet dziļo cepešpannu

### Cepumi

| Cepšanas veids                         | Plauktu pozīcijas | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|----------------------------------------|-------------------|-------------------------|------------|
| Smilšu mīklas cepumi                   | 3                 | 170 - 190               | 10 - 20    |
| Short bread/ Pastry Stripes            | 3                 | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 35    |
| No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi | 3                 | 170 - 190               | 20 - 30    |
| Kūciņas ar olu baltumu, bezē           | 3                 | 80 - 100                | 120- 150   |
| Mandeļcepumi                           | 3                 | 120 - 130               | 30 - 60    |
| Cepumi no rauga mīklas                 | 3                 | 170 - 190               | 20 - 40    |
| Kārtainās mīklas maizītes              | 3                 | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30    |
| Maizītes                               | 3                 | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55    |
| Small cakes (20 gabali/paplāte)        | 3 - 4             | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30    |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

### Tabula Sacepumi un apcepināti gatavi produkti

| Ēdiens                             | Plauktu pozīcijas | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|------------------------------------|-------------------|-------------------------|------------|
| Makaronu sacepums                  | 1                 | 180 - 200               | 45 - 60    |
| Lazaņa                             | 1                 | 180 - 200               | 35 - 50    |
| Dārzeņu sacepums                   | 1                 | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 30    |
| Bagetes pārklātas ar kausētu sieru | 1                 | 200 - 220 <sup>1)</sup> | 15 - 30    |
| Saldi sacepumi                     | 1                 | 180 - 200               | 40 - 60    |
| Zivju sacepumi                     | 1                 | 180 - 200               | 40 - 60    |
| Pildīti dārzeņi                    | 1                 | 180 - 200               | 40 - 60    |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

## 10.6 Picas iestatījums

| Cepšanas veids                             | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|--------------------------------------------|------------------|-------------------------|------------|
| Pica (plāna garoza) <sup>1)</sup>          | 1 - 2            | 200 - 230 <sup>2)</sup> | 10 - 20    |
| Pica (ar bagātīgu garnējumu) <sup>1)</sup> | 1 - 2            | 180 - 200               | 20 - 35    |
| Groziņi                                    | 1 - 2            | 170 - 200               | 35 - 55    |
| Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas  | 1 - 2            | 160 - 180               | 45 - 60    |
| Quiche Lorraine (pikantais pīrāgs)         | 1 - 2            | 170 - 190               | 45 - 55    |
| Šveices ābolu pīrāgs                       | 1 - 2            | 170 - 200               | 35 - 55    |
| Siera kūka                                 | 1 - 2            | 140 - 160               | 60 - 90    |
| Pārklāta ābolu kūka                        | 1 - 2            | 150 - 170               | 50 - 60    |
| Dārzeņu pīrāgs                             | 1 - 2            | 160 - 180               | 50 - 60    |
| Neraudzēta maize                           | 2 - 3            | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 10 - 20    |
| Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs          | 2 - 3            | 160 - 180 <sup>2)</sup> | 45 - 55    |
| Flammekuchen                               | 2 - 3            | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 12 - 20    |
| Pīrādziņi                                  | 2 - 3            | 180 - 200 <sup>2)</sup> | 15 - 25    |

<sup>1)</sup> Lietojiet dziļo cepešpannu

<sup>2)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

## 10.7 Cepšana

### Cepeši

- Cepšanai izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus (skatiet ražotāja instrukcijas).
- Lielus cepeša gabalus var cept uzreiz dziļajā cepešpannā vai uz restotā

plaukta virs dziļās cepešpannas (ja tāda ir).

- Cepiet liesus gaļas gabalus cepešpannā, uzliekot tai vāku. Šādi gaļa būs sulīgāka.
- Visu veidu gaļu, kuru var apbrūnināt vai kurai var būt kraukšķīga garoziņa, var gatavot cepešpannā bez vāka.

## 10.8 Cepšana ar Augš. + apakškarsēšanu

### Liellopu gaļa

| Gaļas veids    | Daudzums | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|----------------|----------|------------------|----------------|------------|
| Sautēts ceptis | 1-1,5 kg | 1                | 200 - 230      | 105 - 150  |

| Gaļas veids                         | Daudzums       | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|-------------------------------------|----------------|------------------|-------------------------|------------|
| Rostbifs vai fileja: pusjēls        | pēc biezuma cm | 1                | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8      |
| Rostbifs vai fileja: vidēji izcepts | pēc biezuma cm | 1                | 220 - 230               | 8 - 10     |
| Rostbifs vai fileja: labi izcepts   | pēc biezuma cm | 1                | 200 - 220               | 10 - 12    |

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

### Cūkas gaļa

| Gaļas veids                         | Daudzums    | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|-------------------------------------|-------------|------------------|----------------|------------|
| Plecs, kakls, šķiņķa gabals         | 1-1,5 kg    | 1                | 210 - 220      | 90 - 120   |
| Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas | 1-1,5 kg    | 1                | 180 - 190      | 60 - 90    |
| Gaļas rulete                        | 750 g -1 kg | 1                | 170 - 190      | 50 - 60    |
| Cūkas stilbs (iepriekš apvārīts)    | 750 g -1 kg | 1                | 200 - 220      | 90 - 120   |

### Teļa gaļa

| Gaļas veids                | Daudzums | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|----------------------------|----------|------------------|----------------|------------|
| Teļa cepetis <sup>1)</sup> | 1 kg     | 1                | 210 - 220      | 90 - 120   |
| Teļa locītava              | 1,5-2 kg | 1                | 200 - 220      | 150 - 180  |

<sup>1)</sup> izmantojiet slēgtu cepeša trauku

### Jēra gaļa

| Gaļas veids             | Daudzums   | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|-------------------------|------------|------------------|----------------|------------|
| Jēra kāja, jēra cepetis | 1 – 1,5 kg | 1                | 210 - 220      | 90 - 120   |
| Jēra mugura             | 1 – 1,5 kg | 1                | 210 - 220      | 40 - 60    |

### Medījums

| Gaļas veids                | Daudzums  | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C          | Laiks min. |
|----------------------------|-----------|------------------|-------------------------|------------|
| Zaķa mugura, zaķa stilbiņš | līdz 1 kg | 1                | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40    |

| Gaļas veids   | Daudzums | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|---------------|----------|------------------|----------------|------------|
| Brieža mugura | 1,5-2 kg | 1                | 210 - 220      | 35 - 40    |
| Brieža gurns  | 1,5-2 kg | 1                | 200 - 210      | 90 - 120   |

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

### Putnu gaļa

| Gaļas veids        | Daudzums        | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|--------------------|-----------------|------------------|----------------|------------|
| Putnu gaļas gabali | 200-250 g katra | 1                | 220 - 250      | 20 - 40    |
| Puse vistas        | 400-500g katra  | 1                | 220 - 250      | 35 - 50    |
| Vista, broileris   | 1-1,5 kg        | 1                | 220 - 250      | 50 - 70    |
| Pīle               | 1,5-2 kg        | 1                | 210 - 220      | 80 - 100   |
| Zoss               | 3,5-5 kg        | 1                | 200 - 210      | 150 - 180  |
| Tītars             | 2,5-3,5 kg      | 1                | 200 - 210      | 120 - 180  |
| Tītars             | 4-6 kg          | 1                | 180 - 200      | 180 - 240  |

### Zivs

| Gaļas veids            | Daudzums | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|------------------------|----------|------------------|----------------|------------|
| Zivs, vesela, līdz 1kg | 1-1,5 kg | 1                | 210 - 220      | 40 - 70    |

## 10.9 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

### Liellopu gaļa

| Gaļas veids                         | Daudzums       | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|-------------------------------------|----------------|------------------|----------------|------------|
| Rostbifs vai fileja: pusjēls        | pēc biezuma cm | 1                | 190 - 200 1)   | 5 - 6      |
| Rostbifs vai fileja: vidēji izcepts | pēc biezuma cm | 1                | 180 - 190      | 6 - 8      |
| Rostbifs vai fileja: labi izcepts   | pēc biezuma cm | 1                | 170 - 180      | 8 - 10     |

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

**Cūkas gaļa**

| Gaļas veids                         | Daudzums     | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|-------------------------------------|--------------|------------------|----------------|------------|
| Plecs, kakls, šķiņķa gabals         | 1-1,5 kg     | 1                | 160 - 180      | 90 - 120   |
| Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas | 1-1,5 kg     | 1                | 170 - 180      | 60 - 90    |
| Gaļas rulete                        | 750 g - 1 kg | 1                | 160 - 170      | 50 - 60    |
| Cūkas stilbs (iepriekš apvārīts)    | 750 g - 1 kg | 1                | 150 - 170      | 90 - 120   |

**Teļa gaļa**

| Gaļas veids   | Daudzums | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|---------------|----------|------------------|----------------|------------|
| Teļa cepetis  | 1 kg     | 1                | 160 - 180      | 90 - 120   |
| Teļa locītava | 1,5-2 kg | 1                | 160 - 180      | 120 - 150  |

**Jēra gaļa**

| Gaļas veids             | Daudzums | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|-------------------------|----------|------------------|----------------|------------|
| Jēra kāja, jēra cepetis | 1-1,5 kg | 1                | 150 - 170      | 100 - 120  |
| Jēra mugura             | 1-1,5 kg | 1                | 160 - 180      | 40 - 60    |

**Putnu gaļa**

| Gaļas veids        | Daudzums        | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Laiks min. |
|--------------------|-----------------|------------------|----------------|------------|
| Putnu gaļas gabali | 200-250 g katrs | 1                | 200 - 220      | 30 - 50    |
| Puse vistas        | 400-500 g katrs | 1                | 190 - 210      | 35 - 50    |
| Vista, broileris   | 1-1,5 kg        | 1                | 190 - 210      | 50 - 70    |
| Pīle               | 1,5-2 kg        | 1                | 180 - 200      | 80 - 100   |
| Zoss               | 3,5-5 kg        | 1                | 160 - 180      | 120 - 180  |
| Titars             | 2,5-3,5 kg      | 1                | 160 - 180      | 120 - 150  |
| Titars             | 4-6 kg          | 1                | 140 - 160      | 150 - 240  |

**10.10 Grilēšana**

Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr izmantojiet augstāko temperatūras iestatījumu



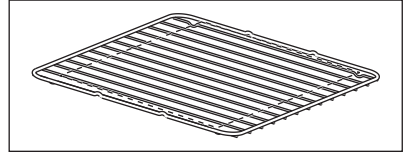
Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām



Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr no sākuma uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

- Ievietojiet plauktu līmenī, kas ieteikts grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet paplāti tauku savākšanai pirmajā plaukta līmenī.
- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.

Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū



## Grilēšana

| Ēdiena veidi grilēšanai           | Plaukta pozīcija | Temperatūra °C | Grilēšanas laiks min. |           |
|-----------------------------------|------------------|----------------|-----------------------|-----------|
|                                   |                  |                | Viena puse            | Otra puse |
| Burgers                           | 4                | maks. 1)       | 9 - 15                | 8 - 13    |
| Cūkgaļas fileja                   | 4                | maks.          | 10 - 12               | 6 - 10    |
| Sardeles                          | 4                | maks.          | 10 - 12               | 6 - 8     |
| Filejas steiki, teļa gaļas steiki | 4                | maks.          | 7 - 10                | 6 - 8     |
| Grauzdiņš                         | 4 - 5            | maks. 1)       | 1 - 4                 | 1 - 4     |
| Grauzdiņš ar garnējumu            | 4                | maks.          | 6 - 8                 | -         |

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

## 10.11 Atkausēšana

Izņemiet ēdienu no iepakojuma. Novietojiet ēdienu uz plāts.

Neapsedziet to ar blodu vai plāti. Tas var paildzināt atkausēšanas laiku.

Izmantojiet pirmo cepeškrāsns plaukta līmeni. To, kas apakšā.

| Ēdiens             | Atkausēšanas laiks (minūtēs). | Turpmākas atkausēšanas laiks (minūtēs). | Komentāri                                                                          |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Vista, 1000 g      | 100 - 140                     | 20 - 30                                 | Ielieciet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī, apgrieziet to cepšanas laikā |
| Gaļa, 1000 g       | 100 - 140                     | 20 - 30                                 | Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi                                          |
| Gaļa, 500 g        | 90 - 120                      | 20 - 30                                 | Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi                                          |
| Forele, 150 g      | 25 - 35                       | 10 - 15                                 | -                                                                                  |
| Zemenes, 300 g     | 30 - 40                       | 10 - 20                                 | -                                                                                  |
| Sviests, 250 g     | 30 - 40                       | 10 - 15                                 | -                                                                                  |
| Krējums, 2 x 200 g | 80 - 100                      | 10 - 15                                 | Krējumu var viegli saputo arī tad, ja tas vēl ir nedaudz sasalis                   |

| Ēdiens                   | Atkausēšanas laiks (minūtēs). | Turpmākas atkausēšanas laiks (minūtēs). | Komentāri |
|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|-----------|
| Putukrējuma kūka, 1400 g | 60                            | 60                                      | -         |

## 11. CEPEŠKRĀSNS - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošība".

- Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli
- Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tad varēs vieglāk noņemt netīrumus un tie nepiedegs.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.
- Notīriet visus cepeškrāsns piederumus pēc katras lietošanas reizes un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mīkstu drāniņu, siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Piedegumdrošus piederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekš-

metiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgāšanas mašīnā. Tā var sabojāt piedegumdrošo pārklājumu.



### Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

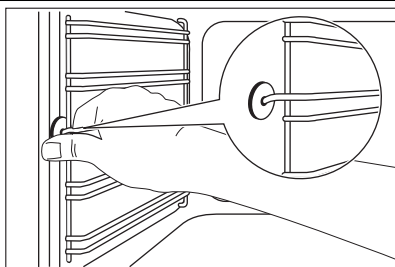
Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

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

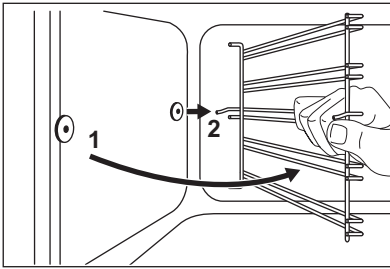
### 11.1 Cepeškrāsns režģi

Lai tīrītu iekšējās sānu sienas, varat izņemt cepeškrāsns režģus.

#### Cepeškrāsns režģu izņemšana



1. Pavelciet cepeškrāsns režģa priekšējo daļu nost no sānu sienas.



## Cepeškrāsns režģu uzstādīšana

Uzstādiēt cepeškrāsns režģus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



### Darbojas ar teleskopiskām vadotnēm:

Plauktu teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem cepeškrāsns priekšpusē virzienā!



### UZMANĪBU

Pārliecinieties, ka garākā stiprinājuma stieple ir priekšpusē. Abu stieplu galiem ir jābūt vēršiem uz aizmuguri. Nepareizas uzstādīšanas rezultātā var rasties emaljas bojājumi.

## 11.2 Cepeškrāsns lampas



### BRĪDINĀJUMS

Esiet piesardzīgi, mainot cepeškrāsns lampu. Var gūt elektrošoku.

### Pirms nomaināt cepeškrāsns lampu:

- Deaktivizējiet cepeškrāsns.
- Izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet slēgiekārtu.



Novietojiet audumu cepeškrāsns apakšā, lai aizsargātu cepeškrāsns lampu un stikla apvalku.

2. Pavelciet cepeškrāsns režģa aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

## Cepeškrāsns lampas nomaiņa

1. Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns dobuma aizmugurē. Pagrieziet stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.



Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrāsns lampu.

## 11.3 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



### BRĪDINĀJUMS

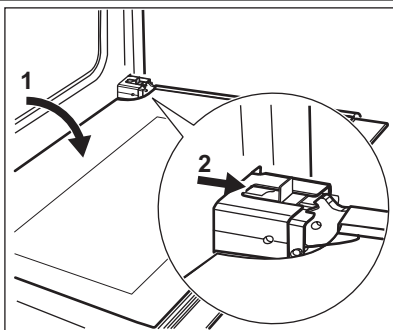
Pirms stikla durvju tīrīšanas pārliecinieties, ka stikla paneļi ir atdzisuši. Pastāv risks, ka stikls var iepīst.



### BRĪDINĀJUMS

Ja durvju stikla paneļi ir bojāti ir saskrāpēti, stikls zaudē izturību un var saplīst. Lai to novērstu, tie ir jānomaina. Lai saņemtu sīkākās instrukcijas, sazinieties ar tuvāko servisa centru.

## Durvju noņemšana:



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdni, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdnis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.



Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

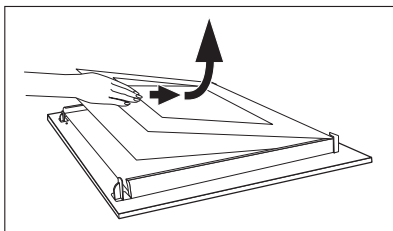
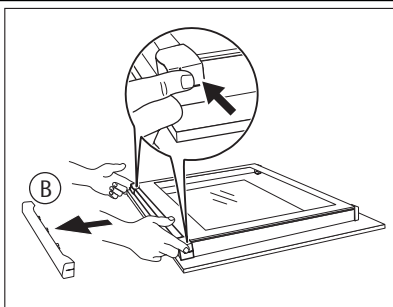
Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsns durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

## 11.4 Cepeškrāsns stikla paneli



Jūsu izstrādājuma durvju un stikla veids un forma var atšķirties no diagrammās redzamajiem piemēriem. Stikla paneļu skaits arī var atšķirties.

## Durvju stiklu izņemšana un tīrīšana



1. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa bīvi.
2. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
3. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu uz augšu no vadīklas.
4. Notīriet durvju stikla paneļus.

Lai ievietotu paneļus, veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā.



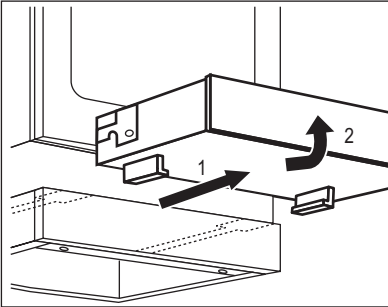
### UZMANĪBU

Izņemamajiem stikla paneļiem uz vienas puses ir atzīmes. Šīm atzīmēm jāatrodas augšējā kreisās puses stūrī.

## 11.5 Atvilktnes izņemšana

Lai atvilktni, kas atrodas zem cepeškrāsns, būtu vieglāk tīrīt, to var izņemt.

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Paceliet atvilktni nelielā leņķī un izņemiet to no atvilktnes atbalsta sliedēm.

## Atvilktnes ievietošana

1. Novietojiet atvilktni uz atbalsta sliedēm. Pārliecinieties, ka fiksatori pareizi nofiksējas sliedēs.
2. Nolaidiet atvilktni horizontālā stāvoklī un iestumiet to.



### BRĪDINĀJUMS

Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var uzkrāties siltums. Neglabājiet tur viegli uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, polietilēna maisījumus, cepeškrāsns cimdus, papīru, tīrīšanas aerosolus u.c.

## 12. KO DARĪT, JA ...



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošība".

| Problēma                                                         | Iespējamie iemesli                            | Risinājums                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plīts nedarbojas                                                 | Nav iestatīta sildīšanas pakāpe               | Iestatiet sildīšanas pakāpi                                                                      |
| Cepeškrāsns nesakarst                                            | Cepeškrāsns nav ieslēgta                      | Ieslēdziet cepeškrāsni                                                                           |
| Cepeškrāsns nesakarst                                            | Nav iestatīts pulkstenis                      | Iestatiet pulksteni                                                                              |
| Cepeškrāsns nesakarst                                            | Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi       | Pārbaudiet iestatījumus                                                                          |
| Cepeškrāsns nesakarst                                            | Nostrādājis mājas elektrosistēmas drošinātājs | Pārbaudiet drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Nedarbojas cepeškrāsns lampa                                     | Cepeškrāsns lampa ir bojāta                   | Nomainiet cepeškrāsns lampu                                                                      |
| Uz pārtikas un cepeškrāsns iekšpusē parādās tvaiks un kondensāts | Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi         | Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm                    |
| Displejs rāda „12.00”                                            | Strāvas padeves pārtraukums                   | Atkārtoti iestatiet pulksteni                                                                    |

| Problēma                                                                                                                                                                     | Iespējamie iemesli                                          | Risinājums                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Neiedegas atlikušā siltuma indikators                                                                                                                                        | Gatavošanas zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku. | Ja gatavošanas zonai jābūt karstai, sazinieties ar tuvāko servisa centru. |
| Ja neizdodas atrisināt problēmu pašam, sazinieties ar savu izplatītāju vai apkopes centru.<br>Servisa centram nepieciešamie dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītē. Tehni- |                                                             | sko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja.       |
| Ieteicams datus pierakstīt šeit:                                                                                                                                             |                                                             |                                                                           |
| Ierīces modeļa nosaukums (mod.)                                                                                                                                              |                                                             | .....                                                                     |
| Izstrādājuma Nr. (PNC)                                                                                                                                                       |                                                             | .....                                                                     |
| Sērijas numurs (S.N.)                                                                                                                                                        |                                                             | .....                                                                     |

13. UZSTĀDĪŠANA

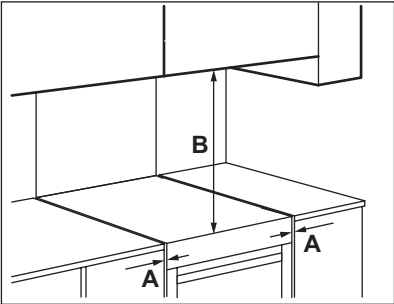


**BRĪDINĀJUMS**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

| Izmēri                |              |
|-----------------------|--------------|
| Augstums              | 847 - 867 mm |
| Platums               | 596 mm       |
| Dziļums               | 600 mm       |
| Cepeškrāsns ietilpība | 74 l         |
|                       |              |
| Spriegums             | 230V         |
| Frekvence             | 50 Hz        |

13.1 Ierīces novietošana

Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapjiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.

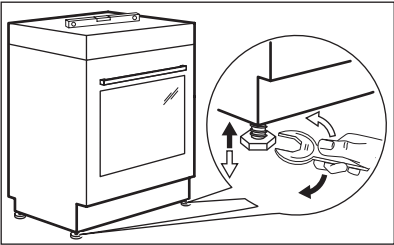


Minimālie attālumi

| Izmērs | mm  |
|--------|-----|
| A      | 2   |
| B      | 685 |

13.2 Līmeņošana

Izmantojiet mazās kājiņas zem ierīces, lai nolīmeņotu ierīces augšējo virsmu atbilstoši citām virsmām.



### 13.3 Aizsardzība pret savēršanos



#### UZMANĪBU

Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret savēršanos. Ja to neuzstādīsiet, ierīce var savērties. Ierīcei ir simbols, kas norādīts uz zīmējuma (ja piemērojams) atgādinājumam par aizsardzības uzstādīšanu pret savēršanos.



Uzstādiet aizsargu pret savēršanos pareizā augstumā.

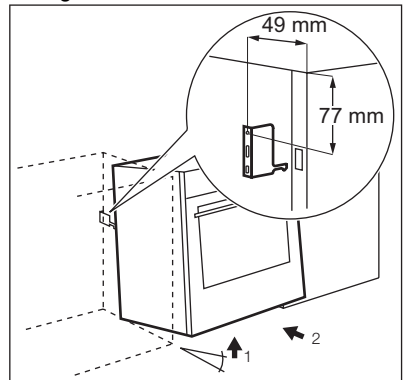
1. Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret savēršanos.
2. Uzstādiet aizsargu pret savēršanos 77 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 49 mm no ierīces kreisās sāna apaļajā caurumā uz kronšteina

(skatiet attēlu). Pieskrūvējiet to pie cieta materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).

3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē (skatiet attēlu).

Paceliet ierīces priekšdaļu (1) un ievietojiet to starp skapīšiem (2). Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.

Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.



### 13.4 Elektroinstalācija



Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti sadaļā „Drošības informācija”.

Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktdakšas un barošanas vada.

Lietojamie kabeli veidi: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## 14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbol ♻️. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtnējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un

elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu ♻️ kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## TURINYS

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA .....                    | 33 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJA .....                    | 34 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS .....                     | 37 |
| 4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART .....           | 38 |
| 5. VIRYKLĖS VIRŠUS. KASDIENIS NAUDOJIMAS ..... | 38 |
| 6. VIRYKLĖS VIRŠUS. NAUDINGI PATARIMAI .....   | 39 |
| 7. VIRYKLĖS VIRŠUS. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS ..... | 40 |
| 8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS .....         | 41 |
| 9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS .....        | 43 |
| 10. ORKAITĖ. NAUDINGI PATARIMAI .....          | 44 |
| 11. ORKAITĖ. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS .....        | 56 |
| 12. KĄ DARYTI, JEIGU.....                      | 59 |
| 13. ĮRENGIMAS .....                            | 60 |

## PUIKIEMS REZULTATAMS PASIEKTI

Ačiū, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad jis nepriekaištingai veiktų daugelį metų – pasižymintis pažangiomis technologijomis, kurios padeda palengvinti gyvenimą, jis turi funkcijų, kurių galite nerasti įprastuose buitiniuose prietaisuose. Skirkite kelias minutes perskaityti instrukciją, kad galėtumėte jį maksimaliai panaudoti.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENTŲ PRIEŽIŪROS IR APTARNAVIMO

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.  
Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.  
Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija.



Bendroji informacija ir patarimai



Informacija dėl aplinkos apsaugos

Galimi pakeitimai.

# 1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



### **ĮSPĖJIMAS**

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su sutrikusiais fiziniais, jutimais ar protiniais gebėjimais bei stokojantys patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo arba asmens, kuris yra atsakingas už jų saugą.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisti gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

- Niekada negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- Norint išimti lentynėles, pirmiausia patraukite lentynėlės priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Jei stiklo keraminis paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJA

### 2.1 Įrengimas



#### **ĮSPĖJIMAS**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mėvėkite apsaugines pirštines.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.

- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.
- Neįrenkite prietaiso ant pagrindo.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prietaisus nuo prietaiso.



#### **ĮSPĖJIMAS**

Būtinai įrenkite stabilizavimo priemonės, kad prietaisas neapvirtų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

### Elektros prijungimas



#### **ĮSPĖJIMAS**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.

- Prietaisą būtina įžeminti.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų plokštelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą, įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų prietaiso durelių, ypač kai 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 elektros laido. Visada traukite paėmę už kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ventilacijos angos būtinai privalo būti neužblokuotos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Veikiančio prietaiso vidus įkaista. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Patiekalus arba orkaitės priedus įdėdami į orkaitę traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- Prietaisui veikiant, prietaiso durelės visada privalo būti uždarytos.
- Nedėkite stalo įrankių arba priedų į dangčių ant kaitviečių. Jie įkaista.
- Panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūkęs, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.



### ĮSPĖJIMAS

Gaisro arba sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.

## 2.2 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.

- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Nebandykite gesinti gaisro vandeniui. Atjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu arba audiniu gaisrui gesinti.



### ISPĖJIMAS

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukų:
  - nedėkite orkaitės prikaistuvių ir kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui. Tai nelaikomas defektu ir jam garantija netaikoma.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su su-gadintais dugnais gali subraižyti stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.

## 2.3 Valymas ir priežiūra



### ISPĖJIMAS

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai arba maistas gali sukelti gaisrą.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykites ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

## 2.4 Vidinė apšvietimo lemputė

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.



### ISPĖJIMAS

Elektros smūgio pavojus.

- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.5 Seno prietaiso išmetimas



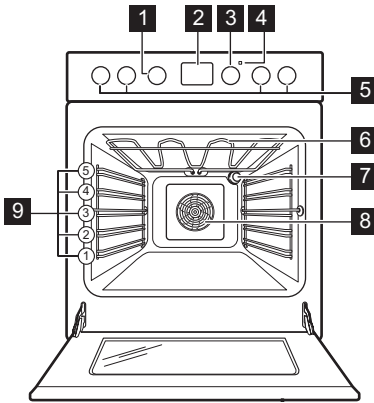
### ISPĖJIMAS

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.
- Nuimkite durelių velkę, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neužsidarytų prietaise.

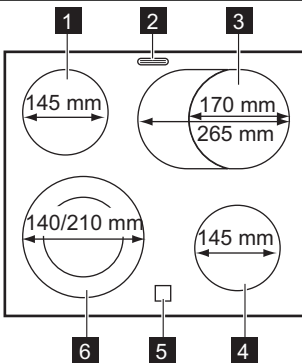
## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1** Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 2** Elektroninis programavimo įrenginys
- 3** Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 4** Temperatūros indikatorius
- 5** Kaitlentės rankenėlės
- 6** Kaitinamasis elementas
- 7** Orkaitės lemputė
- 8** Ventilatorius ir kaitinimo elementas
- 9** Lentynų padėtys

### 3.2 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1** Kaitvietė, 1200 W
- 2** Garų išleidimo anga
- 3** Kaitvietė, 1500/2400 W
- 4** Kaitvietė, 1200 W
- 5** Likusios šilumos indikatorius
- 6** Kaitvietė, 1000/2200 W

### 3.3 Priedai

#### • Orkaitės lentyna

Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.

#### • Ploščias kepimo padėklas

Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

#### • Gilus kepimo indas

Skirtas kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

#### • Musakos skarda (tik kai kuriuose modeliuose)

Musakai kepti.

#### • Išimami ištraukiami bėgeliai

Lentynoms ar dėklams uždėti.

#### • Saugojimo stalčius

Po orkaitės yra saugojimo stalčius.

## 4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



### ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

### 4.1 Pradinis valymas

- Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas (jeigu taikytina).
- Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

### 4.2 Laiko nustatymas



Prieš naudojant orkaitę, pirmiausia privaloma nustatyti laiką.

Prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba nutrūkus elektros tiekimui, pradeda mirksėti paros laiko funkcijos indikatorius.

Paspauskite mygtuką + arba -, kad nustatytumėte tinkamą laiką.



Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.



Jeigu norite pakeisti laiką, mirksint paros laiko funkcijos indikatoriumi, spaudinėkite . Funkcijų „Trukmė“ arba „Pabaiga“ tuo pat metu nustatyti neprivaloma.

Norėdami naudoti prietaisą, spustelėkite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 4.3 Išankstinis įkaitinimas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad išdegtų likę riebalai.

1. Nustatykite funkciją ir didžiausią temperatūrą.
2. Palikite prietaisą veikti vieną valandą.
3. Nustatykite funkciją ir didžiausią temperatūrą.
4. Palikite prietaisą veikti dešimt minučių.
5. Nustatykite funkciją ir didžiausią temperatūrą.
6. Palikite prietaisą veikti dešimt minučių.

Priedai gali labiau nei įprastai įkaisti. Iš prietaiso gali sklirti kvapas ir dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą vėdinimą.

## 5. VIRYKLĖS VIRŠUS. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Kaitinimo lygis

| Rankenėlė | Funkcija           |
|-----------|--------------------|
|           | Šilumos Palaikymas |
| 0         | Išjungimo padėtis  |

| Rankenėlė | Funkcija                                                                                       |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-9       | Kaitinimo nustatymai (1 – mažiausio kaitinimo nustatymas; 9 – didžiausio kaitinimo nustatymas) |

1. Pasukite rankenėlę į reikiamo kaitinimo nuostatos padėtį.
2. Gaminimui baigti pasukite rankenėlę į 0 padėtį.



Panaudokite likusį karštį, kad sumažintumėte energijos sąnaudas. Išjunkite kaitvietę apie 5–10 minučių prieš gaminimo pabaigą.

## 5.2 Dvigubos kaitvietės naudojimas



### ATSARGIAI

Norėdami įjungti dvigubą kaitvietę, rankenėlę pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Nesukite jos per išjungimo padėtį.

1. Rankenėlę pasukite pagal laikrodžio į padėtį **9**.
2. Rankenėlę lėtai sukite simbolio ☉ link, kol išgirsite spragtelėjimą.

Dvi kaitvietės yra įjungtos.

3. Kaip nustatyti reikiamo kaitinimo nuostatą aprašyta skyriuje „Kaitinimo nuostatos“.

## 5.3 Likusios šilumos indikatorius

Likusio karščio indikatorius įsijungia, kai kaitvietė yra karšta.



### ĮSPĖJIMAS

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

# 6. VIRYKLĖS VIRŠUS. NAUDINGI PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Prikaistuviai



- Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.
- Naudojant prikaistuvius, pagamintus iš emale padengto plieno arba su aliuminio ar vario dugnu, ant stiklo keraminio paviršiaus gali likti dėmių.

- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.
- Kaitvietes išjunkite prieš baigiantis gaminimo laikui, kad panaudotumėte likusį karštį.
- Prikaistuvio dugnas ir kaitvietė turi būti vienodo dydžio.

## 6.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Duomenys lentelėje yra tik rekomendacinio pobūdžio.

## 6.2 Energijos taupymas



- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.

| Kaitinimo lygis | Naudojimas:                                                   | Trukmė        | Patarimai                |
|-----------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|
| 1               | Norint išlaikyti pagamintą maistą šiltą                       | pagal poreikį | Uždenkite prikaistuvį    |
| 1-2             | „Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina | 5-25 min.     | Retkarčiais pamaišykite  |
| 1-2             | Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai                   | 10-40 min.    | Gaminti uždengus dangčiu |

| Kaitinimo lygis | Naudojimas:                                                                                                                                                                        | Trukmė       | Patarimai                                                                                                             |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-3             | Tinka virti ryžius ir gaminti piešnius patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus                                                                                          | 25-50 min.   | Verdant ryžius vandens turi būti dvigubai daugiau negu ryžių; pieno patiekalus kartkartėmis gaminimo metu pamaišykite |
| 3-4             | Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa                                                                                                                                            | 20-45 min.   | Išpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio                                                                         |
| 4-5             | Bulvių virimas garuose                                                                                                                                                             | 20-60 min.   | Daugiausiai ¼ l vandens 750 g bulvių                                                                                  |
| 4-5             | Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas                                                                                                                      | 60-150 min.  | Iki 3 l skysčio ir ingredientų                                                                                        |
| 6-7             | Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos mėsinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas | jeigu reikia | Laikui įpusėjus, apverskite                                                                                           |
| 7-8             | Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas                                                                                    | 5-15 min.    | Laikui įpusėjus, apverskite                                                                                           |
| 9               | Tinka virti dideliame kiekyje vandens, virti makaronus, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje                                        |              |                                                                                                                       |

## 7. VIRYKLĖS VIRŠUS. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ISPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo.

Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.



Įbrėžimai ar tamsios dėmės stiklo keramikos paviršiuje neturi įtakos prietaiso veikimui.

### Norėdami pašalinti purvą:

1. – **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti prie-

taisą. Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę. Grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Prietaisui pakankamai atausus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes ir metalo spalvos dėmes. Naudokite specialų valiklį, skirtą stiklo keramikos arba nerūdijančiojo plieno paviršiams valyti.
2. Prietaisą valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu.
  3. Baigę **nušluostykite prietaisą švaria šluoste.**

## 8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius išjungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Išjungus prietaisą, aušinimo ventiliatorius gali toliau veikti tol, kol prietaisas atvės.

2. Temperatūros rankenėlę pasukite prie kokios nors temperatūros. Temperatūrai prietaise didėjant, įsijungia temperatūros indikatorius.
3. Prietaisui išjungti pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtis.

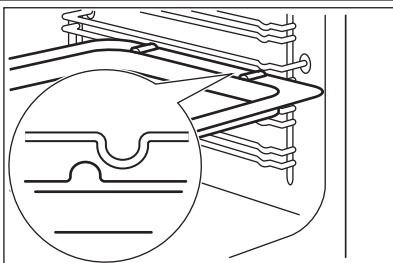
### 8.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

1. Nustatykite orkaitės funkcijų rankenėlę ties orkaitės funkcija.

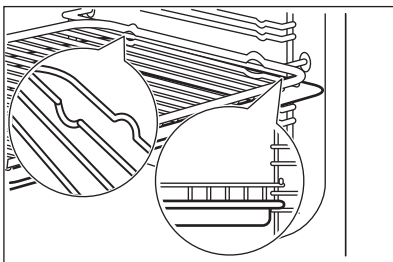
### 8.3 Orkaitės funkcijos

| Orkaitės funkcija                                                                                                | Pritaikymas                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b> Išjungimo padėtis                                                                                       | Prietaisas yra išjungtas.                                                                                                                                                                              |
|  Karšto oro srautas             | Skrudinti arba skrudinti ir kepti maistą toje pačioje temperatūroje daugiau nei vienoje skardoje nesimaišant kvapams. Nustatykite 20–40 °C mažesnę orkaitės temperatūrą, nei gaminant tradiciniu būdu. |
|  Įprastas gaminimas             | Kepti ir skrudinti viename orkaitės lygyje. Viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai veikia vienu metu.                                                                                              |
|  Pica                          | Picai, apkepams ar pyragams kepti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę orkaitės temperatūrą, nei gaminant tradiciniu būdu.                                                                                    |
|  Terminis keptuvas            | Dideliems mėsos gabalams kepti. Vienas paskui kitą veikia grilio elementas ir orkaitės ventiliatorius ir cirkuliuoja karštą orą aplink maistą.                                                         |
|  Spartus kepimas ant grotelių | Plokštiesiems patiekalams dideliais kiekiais kepti grilyje. Gaminti skrebučius. Veikia visas grilio elementas.                                                                                         |
|  Lengvas maisto gaminimas     | Kepti skardose ir džiovinti viename lentynos lygyje žemoje temperatūroje.                                                                                                                              |
|  Atitirpinti                  | Šaldytam maistui atšildyti.                                                                                                                                                                            |
|  Orkaitės lemputė             | Įjungti orkaitės lemputę be maisto gaminimo funkcijos.                                                                                                                                                 |

## 8.4 Orkaitės priedų įdėjimas



Gili keptuvė ir orkaitės lentyna turi šoninius kraštus. Šie kraštai ir kreipiamųjų laikiklių forma yra specialūs, kad prikaistuviai nenuslystų.



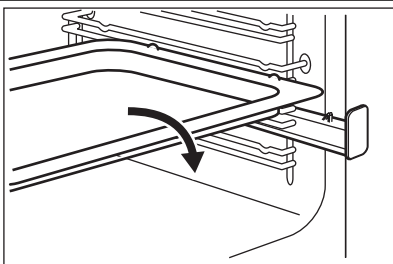
### Orkaitės lentynos ir gilaus prikaistuvio dėjimas kartu

Dėkite orkaitės lentyną ant gilaus prikaistuvio. Įstumkite gilų prikaistuvį į vieną iš orkaitės kreipiamųjų laikiklių lygių.

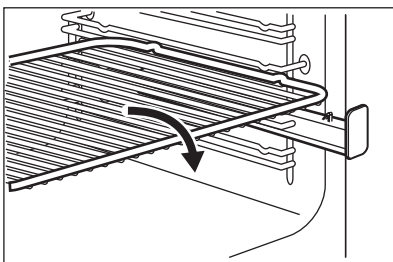


Ištraukiamų bėgelių įdėjimo instrukcijas išsaugokite, kad prirėmus galėtumėte pasižiūrėti.

## 8.5 Ištraukiami bėgeliai – orkaitės priedų įdėjimas

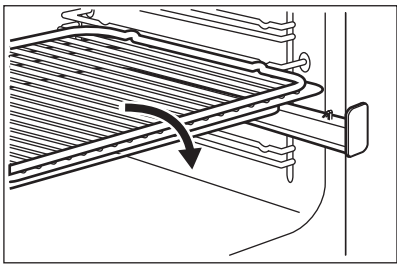


Dėkite kepimo skardą arba kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.



Aukštas kraštas aplink orkaitės lentyną yra speciali priemonė, apsauganti prikaistuvius, kad jie nenuslystų.

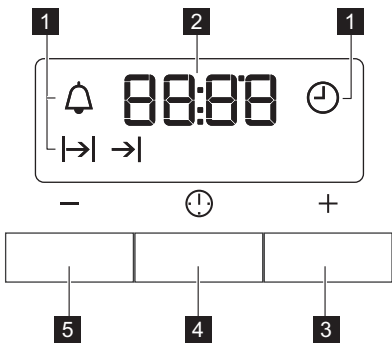
8.6 Orkaitės lentynos ir kepimo indo įdėjimas kartu



Dėkite orkaitės lentyną ant kepimo indo. Uždėkite orkaitės lentyną ir kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.

9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

9.1 Elektroninis programavimo įrenginys



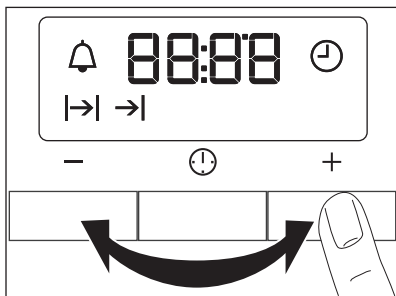
- 1 Funkcijų indikatoriai
- 2 Laiko rodmuo
- 3 Mygtukas +
- 4 Pasirinkimo mygtukas
- 5 Mygtukas -

| Laikrodžio funkcija |               | Naudojimas                                                                      |
|---------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|                     | paros laikas; | Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.                               |
|                     | Laikmatis     | Galinei laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. |
|                     | Trukmė        | Prietaiso veikimo trukmei nustatyti.                                            |
|                     | Pabaiga       | Nustatyti, kada prietaisas turi išsijungti.                                     |

**i** Tuo pačiu metu galite naudoti trukmės ir pabaigos funkcijas nustatyti laikui, kada prietaisas turi įsijungti ir išsijungti. Pirmiausia nustatykite funkciją „Trukmė“, tada „Pabaiga“.

9.2 Laikrodžio funkcijų nustatymas

1. Funkcijoms „Trukmė“ ir „Pabaiga“ nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą. Tai nereikalinga minučių skaitliui .
2. Spaudinėkite pasirinkimo mygtuką, kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos indikatoriaus.



3. Norėdami nustatyti reikiamą laikrodžio funkciją, paspauskite + arba - . Ekrane rodomas jūsų nustatytos laikrodžio funkcijos indikatorius. Pasibaigus nustatytam laikui, dvi minutes mirksi indikatorius ir girdimas signalas.

**i** Naudojant funkcijas „Trukmė“  $\rightarrow$  ir „Pabaiga“  $\rightarrow$  | , prietaisas išsijungia automatiškai.

4. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.
5. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

## 9.3 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite pasirinkimo mygtuką, kol pradės žybcioti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką - . Laikrodžio funkcija išsijungia per keletą sekundžių.

# 10. ORKAITĖ. NAUDINGI PATARIMAI



## ISPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.



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



## ATSARGIAI

Daug drėgmės turintiems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Ant emalio gali likti dėmės nuo vaisių sulčių.

minimo laiko pabaigos, kad būtų panaudotas likęs karštis.

**Jei gaminimui naudojate užšaldytus maisto produktus, gamavimo metu kepa-mosios skardos gali išsilenkti. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.**

## Kaip naudotis kepimo lentelėmis

- Pirmą kartą rekomenduojame naudoti žemesnę temperatūrą.
- Jei lentelėje nerandate konkretaus patiekalo gamavimo nuostatų, naudokite nuostatas, skirtas gaminti patiekalą, kuris labiausiai panašus į tą, kurį norite gaminti.
- Jei pyragus kepaite keliuose lygiuose, gamavimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
- Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose pradžioje gali skrusti nevienodai. Jei taip nutinka, nustatytos temperatūros nekeiskite. Kepimo metu apskrudimo lygiai suvienodės.

## 10.1 Kepimas

### Bendrieji nurodymai

- Jūsų naujoji orkaitė gali kepti ir skrudinti kitaip negu ankstesnioji. Įprastai naudojamas nuostatas (temperatūrą, gamavimo trukmę) ir lentynų lygius pakeiskite atsižvelgdami į lentelėse pateiktas vertes.
- Jei gamavimo trukmė ilgesnė, orkaitę galima išjungti likus 10 minučių iki ga-

## 10.2 Patarimai, kaip kepti

| Kepimo rezultatai                                             | Galima priežastis                                             | Atitaisymas                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pyragas viduje nepakankamai parudavęs.                        | Netinkama lentynos padėtis.                                   | Pyragą dėkite žemiau.                                                                                      |
| Pyragas sukrenta (pasidaro tšusus, vandeningas, suskilinėja). | Orkaitės temperatūra per aukšta.                              | Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.                                     |
| Pyragas sukrenta (pasidaro tšusus, vandeningas, suskilinėja). | Per trumpas kepimo laikas.                                    | Nustatykite ilgesnę kepimo trukmę. <b>Kepimo laiko negalima sutrumpinti nustačius didesnę temperatūrą.</b> |
| Pyragas sukrenta (pasidaro tšusus, vandeningas, suskilinėja). | Tešloje per daug skysčio.                                     | Naudokite mažiau skysčio. Atkreipkite dėmesį, kiek laiko maišyti, ypač jeigu naudojate plakiklį.           |
| Pyragas pernelyg sausas.                                      | Orkaitės temperatūra per žema.                                | Kitą kartą kepdami nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.                                             |
| Pyragas pernelyg sausas.                                      | Per ilgas kepimo laikas.                                      | Kitą kartą kepdami nustatykite trumpesnį kepimo laiką.                                                     |
| Pyragas nevienodai paskrunda.                                 | Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas. | Nustatykite žemesnę orkaitės temperatūrą ir ilgesnį kepimo laiką.                                          |
| Pyragas nevienodai paskrunda.                                 | Tešla netolygiai paskirstyta.                                 | Vienodai paskirstykite tešlą ant kepimo skardos.                                                           |
| Pyragas neiškepa per nurodytą kepimo laiką.                   | Orkaitės temperatūra per žema.                                | Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.                                   |

## 10.3 Lengvas maisto gaminimas



### Patarimai lengvo maisto gaminimo funkcijai:

- Naudokite šią funkciją kepti skardose ir džiovinti viename lentynos lygyje žemoje temperatūroje.
- Vienu metu kepkite tik vieną skardą ar padėklą.
- Jeigu norite iš anksto įkaitinti orkaitę, naudokite .

| Kepimo tipas              | Temperatūra (°C) | Trukmė, min.        |
|---------------------------|------------------|---------------------|
| Sausainiai                | 180–190          | 10–20 <sup>1)</sup> |
| Tešlainiai: plikyta tešla | 180–190          | 30–40 <sup>1)</sup> |
| Tešlainiai: trapūs        | 180–190          | 25–35 <sup>1)</sup> |
| Merengos                  | 80–100           | 120–150             |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

## 10.4 Karšto oro srautas

Kepimas viename orkaitės lygyje

### Kepimas skardose

| Kepimo tipas                                                    | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C         | Laikas, min. |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------|
| Riostainis arba sviestinės bandelės                             | 2                | 150 - 160               | 50 - 70      |
| Trapus pyragas / vaisinis tortas                                | 1 - 2            | 140 - 160               | 50 - 90      |
| Fatless sponge cake                                             | 3                | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40      |
| Apkepas, trapus pyragas                                         | 2                | 170-180 <sup>1)</sup>   | 10 - 25      |
| Apkepas, biskvito tešla                                         | 2                | 150 - 170               | 20 - 25      |
| Apple pie (dvi 20 cm skersmens skardos, įstrižai subalansuotos) | 2 - 3            | 160                     | 60 - 90      |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę

### Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

| Kepimo tipas                                                 | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C | Laikas, min. |
|--------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|--------------|
| Trupininis pyragas (sausas)                                  | 3                | 150 - 160       | 20 - 40      |
| Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) <sup>1)</sup> | 3                | 150             | 35 - 55      |
| Vaisių pyragai iš trapios tešlos                             | 3                | 160 - 170       | 40 - 80      |

<sup>1)</sup> Naudokite gilų kepimo indą

**Sausainiams**

| <b>Kepimo tipas</b>                        | <b>Lentynos padėtis</b> | <b>Temperatūra, °C</b>  | <b>Laikas, min.</b> |
|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| Trapūs sausainiai                          | 3                       | 150 - 160               | 10 - 20             |
| Short bread / Pastry Stripes               | 3                       | 140                     | 20 - 35             |
| Sausainiai iš skystos tešlos               | 3                       | 150 - 160               | 15 - 20             |
| Pyragai su kiaušinio baltymu, meringos     | 3                       | 80 - 100                | 120 - 150           |
| Migdoliniai sausainiai                     | 3                       | 100 - 120               | 30 - 50             |
| Sausainiai iš mielinės tešlos              | 3                       | 150 - 160               | 20 - 40             |
| Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai           | 3                       | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30             |
| Bandelės                                   | 3                       | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 35             |
| Small cakes (20 vnt. kiekvienoje skardoje) | 3                       | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35             |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę

**Kepinių ir apkepų lentelė**

| <b>Patiekalas</b>             | <b>Lentynos padėtis</b> | <b>Temperatūra, °C</b>  | <b>Laikas, min.</b> |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| Ilgai batonai su lydytu sūriu | 1                       | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 15 - 30             |
| Įdarytos daržovės             | 1                       | 160 - 170               | 30 - 60             |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę

**Kepimas keliais lygiais****Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona**

| <b>Kepimo tipas</b>            | <b>Lentynos padėtis<br/>Du lygiai</b> | <b>Temperatūra, °C</b>  | <b>Laikas, min.</b> |
|--------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Pyragaičiai su kremu / eklerai | 2/4                                   | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45             |
| Trupininis pyragas             | 2/4                                   | 150 - 160               | 30 - 45             |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę

**Sausainiai /small cakes / pyragaičiai / bandelės**

| Kepimo tipas                                  | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C         | Laikas, min. |
|-----------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------|
|                                               | Du lygiai        |                         |              |
| Trapūs sausainiai                             | 2/4              | 150 - 160               | 20 - 40      |
| Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės | 2/4              | 140                     | 25 - 45      |
| Sausainiai iš skystos tešlos                  | 2/4              | 160 - 170               | 25 - 40      |
| Sausainiai su kiaušinio baltymu, merengos     | 2/4              | 80 - 100                | 130 - 170    |
| Migdoliniai sausainiai                        | 2/4              | 100 - 120               | 40 - 80      |
| Sausainiai iš mieлинės tešlos                 | 2/4              | 160 - 170               | 30 - 60      |
| Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai              | 2/4              | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50      |
| Bandelės                                      | 2/4              | 180 <sup>1)</sup>       | 25- 40       |
| Small cakes (20 vnt. kiekvienoje skardoje)    | 2/4              | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 40      |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę

**10.5 Įprastas kepimas viename lygyje****Kepimas skardose**

| Kepimo tipas                                                    | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C         | Laikas, min. |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------|
| Riėstainis arba sviėstinėė bandelėė                             | 2                | 160 - 180               | 50 - 70      |
| Trapus pyragas / vaisinis tortas                                | 1 - 2            | 150 - 170               | 50 - 90      |
| Fatless sponge cake                                             | 3                | 170 <sup>1)</sup>       | 25 - 40      |
| Apkepas, trapus pyragas                                         | 2                | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25      |
| Apkepas, biskvito tešla                                         | 2                | 170 - 190               | 20 - 25      |
| Apple pie (dvi 20 cm skersmens skardos, įstrižai subalansuotos) | 1 - 2            | 180                     | 60 - 90      |

| Kepimo tipas                               | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C | Laikas, min. |
|--------------------------------------------|------------------|-----------------|--------------|
| Daržovių apkepas (pvz., „quiche lorraine“) | 1                | 180 - 220       | 35- 60       |
| Varškės pyragas                            | 1 - 2            | 160 - 180       | 60 - 90      |

1) Įkaitinkite orkaitę

#### Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

| Kepimo tipas                                                                           | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C | Laikas, min. |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|--------------|
| Mielinė pynutė / riestainis                                                            | 2                | 170 - 190       | 40 - 50      |
| Kalėdinis pyragas                                                                      | 2                | 160 - 180 1)    | 50 - 70      |
| <b>Duona (ruginė duona):</b>                                                           |                  |                 |              |
| 1. Pirmoji kepimo proceso dalis.                                                       | 1 - 2            | 1. 230 1)       | 1. 20        |
| 2. Antroji kepimo proceso dalis.                                                       |                  | 2. 160 - 180 1) | 2. 30 - 60   |
| Kreminiai / sluokniuotos tešlos pyragaičiai                                            | 3                | 190 - 210 1)    | 20 - 35      |
| Šveicariškas vyniotinis                                                                | 3                | 180 - 200 1)    | 10 - 20      |
| Trupininis pyragas (sausas)                                                            | 3                | 160 - 180       | 20 - 40      |
| Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai                                            | 3                | 190 - 210 1)    | 20 - 30      |
| Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos)2)                                       | 3                | 170             | 35 - 55      |
| Vaisių pyragai iš trapios tešlos                                                       | 3                | 170 - 190       | 40 - 60      |
| Pyragas su jau triais karščiui produktais (pvz., varškės, grietinės, pieno, kiaušinių) | 3                | 160 - 180 1)    | 40 - 80      |
| Pica (su dideliu kiekiu garnyro) 2)                                                    | 1 - 2            | 190 - 210 1)    | 30 - 50      |
| Pica (plonapadė)                                                                       | 1 - 2            | 220 - 250 1)    | 15 - 25      |
| Nerauginta duona                                                                       | 1                | 230 - 250       | 10 - 15      |

| Kepimo tipas | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C | Laikas, min. |
|--------------|------------------|-----------------|--------------|
| Tortai (CH)  | 1                | 210 - 230       | 35 - 50      |

1) Įkaitinkite orkaitę

2) Naudokite gilų kepimo indą

### Sausainiams

| Kepimo tipas                               | Lentynų padėtys | Temperatūra, °C | Laikas, min. |
|--------------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Trapūs sausainiai                          | 3               | 170 - 190       | 10 - 20      |
| Short bread/ Pastry Stripes                | 3               | 160 1)          | 20 - 35      |
| Sausainiai iš skystos tešlos               | 3               | 170 - 190       | 20 - 30      |
| Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos     | 3               | 80 - 100        | 120- 150     |
| Migdoliniai sausainiai                     | 3               | 120 - 130       | 30 - 60      |
| Sausainiai iš mielinės tešlos              | 3               | 170 - 190       | 20 - 40      |
| Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai           | 3               | 190 - 210 1)    | 20 - 30      |
| Bandelės                                   | 3               | 190 - 210 1)    | 10 - 55      |
| Small cakes (20 vnt. kiekvienoje skardoje) | 3 - 4           | 170 1)          | 20 - 30      |

1) Įkaitinkite orkaitę

### Kepinių ir apkepų lentelė

| Patiekalas                    | Lentynų padėtys | Temperatūra, °C | Laikas, min. |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Makaronų apkepasis            | 1               | 180 - 200       | 45 - 60      |
| Lazanija                      | 1               | 180 - 200       | 35 - 50      |
| Daržovių užkepėlė             | 1               | 180 - 200 1)    | 15 - 30      |
| Ilgai batonai su lydytu sūriu | 1               | 200 - 220 1)    | 15 - 30      |
| Saldūs kepiniai               | 1               | 180 - 200       | 40 - 60      |
| Kepta žuvis                   | 1               | 180 - 200       | 40 - 60      |
| Įdarytos daržovės             | 1               | 180 - 200       | 40 - 60      |

1) Įkaitinkite orkaitę

## 10.6 Picos nustatymas

| Kepimo tipas                                | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---------------------------------------------|------------------|-----------------|--------------|
| Pica (plonapadė)<br>1)                      | 1 - 2            | 200 - 230 2)    | 10 - 20      |
| Pica (su dideliu kiekiu garnyro) 1)         | 1 - 2            | 180 - 200       | 20 - 35      |
| Apkepai                                     | 1 - 2            | 170 - 200       | 35 - 55      |
| Špinatų apkepas                             | 1 - 2            | 160 - 180       | 45 - 60      |
| Quiche Lorraine (aštrus pyragas)            | 1 - 2            | 170 - 190       | 45 - 55      |
| Biskvitinis apkepas                         | 1 - 2            | 170 - 200       | 35 - 55      |
| Varškės pyragas                             | 1 - 2            | 140 - 160       | 60 - 90      |
| Obuolių tortas, uždengtas                   | 1 - 2            | 150 - 170       | 50 - 60      |
| Daržovių pyragas                            | 1 - 2            | 160 - 180       | 50 - 60      |
| Nerauginta duona                            | 2 - 3            | 230 - 250 2)    | 10 - 20      |
| Sluoksniuotos tešlos apkepas                | 2 - 3            | 160 - 180 2)    | 45 - 55      |
| Flammekuchen                                | 2 - 3            | 230 - 250 2)    | 12 - 20      |
| Piroggen (rusiška perlenktos picos versija) | 2 - 3            | 180 - 200 2)    | 15 - 25      |

1) Naudokite gilų kepimo indą

2) Įkaitinkite orkaitę

## 10.7 Kepsnių kepimas

### Kepsniai

- Kepimui naudokite karščiui atsparius orkaitių indus (perskaitykite gamintojo instrukcijas).
- Didelius kepsnius galima kepti giliame kepimo inde (jeigu yra) arba ant grotelių virš gilaus kepimo indo.

- Liesą mėsą kepkite kepimo skardoje su dangčiu. Taip mėsa išliks sultingesnė.
- Jeigu norite, kad kepama įvairi mėsa būtų apskrudusi, ją kepkite atidengtoje kepimo skardoje.

## 10.8 Kepimas naudojant apatinį+viršutinį kaitinimą

### Jautiena

| Mėsos rūšis    | Kiekis   | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C | Laikas, min. |
|----------------|----------|------------------|-----------------|--------------|
| Troškinta mėsa | 1–1,5 kg | 1                | 200 - 230       | 105 - 150    |

| Mėsos rūšis                                        | Kiekis                  | Lentynos pa-<br>dėtis | Temperatūra,<br>°C      | Laikas, min. |
|----------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Jautienos kepsnys arba filė: su krauju             | vieno centimetro storio | 1                     | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8        |
| Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškeptas | vieno centimetro storio | 1                     | 220 - 230               | 8 - 10       |
| Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškeptas        | vieno centimetro storio | 1                     | 200 - 220               | 10 - 12      |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę

### Kiauliena

| Mėsos rūšis                                    | Kiekis     | Lentynos pa-<br>dėtis | Temperatūra,<br>°C | Laikas, min. |
|------------------------------------------------|------------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Mentė, sprandinė, kumpis                       | 1–1,5 kg   | 1                     | 210 - 220          | 90 - 120     |
| Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai | 1–1,5 kg   | 1                     | 180 - 190          | 60 - 90      |
| Mėsos ruletas                                  | 750 g–1 kg | 1                     | 170 - 190          | 50 - 60      |
| Kiaulės koja (prieš tai išvirta)               | 750 g–1 kg | 1                     | 200 - 220          | 90 - 120     |

### Veršiena

| Mėsos rūšis                  | Kiekis   | Lentynos pa-<br>dėtis | Temperatūra,<br>°C | Laikas, min. |
|------------------------------|----------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Kepta veršieną <sup>1)</sup> | 1 kg     | 1                     | 210 - 220          | 90 - 120     |
| Veršienos kulninė            | 1,5–2 kg | 1                     | 200 - 220          | 150 - 180    |

<sup>1)</sup> uždaro kepimo indo naudojimas

### Aviena

| Mėsos rūšis               | Kiekis     | Lentynos pa-<br>dėtis | Temperatūra,<br>°C | Laikas, min. |
|---------------------------|------------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Ėriuko koja, kepta aviena | 1 – 1,5 kg | 1                     | 210 - 220          | 90 - 120     |
| Avienos nugarinė          | 1 – 1,5 kg | 1                     | 210 - 220          | 40 - 60      |

**Žvėriena**

| Mėsos rūšis                | Kiekis   | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C         | Laikas, min. |
|----------------------------|----------|------------------|-------------------------|--------------|
| Zuikio nugarinė, šlaunelės | iki 1 kg | 1                | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40      |
| Elnienos nugarinė          | 1,5–2 kg | 1                | 210 - 220               | 35 - 40      |
| Elnienos šlaunis           | 1,5–2 kg | 1                | 200 - 210               | 90 - 120     |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę

**Paukštiena**

| Mėsos rūšis                        | Kiekis                | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C | Laikas, min. |
|------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------|--------------|
| Paukštiena, supjaustyta porcijomis | 200 – 250 g kiekviena | 1                | 220 - 250       | 20 - 40      |
| Vištienos puselės                  | 400 – 500 g kiekviena | 1                | 220 - 250       | 35 - 50      |
| Viščiukas, višta                   | 1–1,5 kg              | 1                | 220 - 250       | 50 - 70      |
| Antis                              | 1,5–2 kg              | 1                | 210 - 220       | 80 - 100     |
| Žąsis                              | 3,5–5 kg              | 1                | 200 - 210       | 150 - 180    |
| Kalakutiena                        | 2,5–3,5 kg            | 1                | 200 - 210       | 120 - 180    |
| Kalakutiena                        | 4–6 kg                | 1                | 180 - 200       | 180 - 240    |

**Žuvis**

| Mėsos rūšis | Kiekis   | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C | Laikas, min. |
|-------------|----------|------------------|-----------------|--------------|
| Visa žuvis  | 1–1,5 kg | 1                | 210 - 220       | 40 - 70      |

**10.9 Kepimas terminiaame kepintuve ****Jautiena**

| Mėsos rūšis                                        | Kiekis                  | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C         | Trukmė, min. |
|----------------------------------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|
| Jautienos kepsnys arba filė: su krauju             | vieno centimetro storio | 1                | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6        |
| Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškeptas | vieno centimetro storio | 1                | 180 - 190               | 6 - 8        |

| Mėsos rūšis                                  | Kiekis                       | Lentynos pa-<br>dėtis | Temperatūra,<br>°C | Trukmė, min. |
|----------------------------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Jautienos kepsnys arba filė: gerai iš-keptas | vieno centi-<br>metro storio | 1                     | 170 - 180          | 8 - 10       |

1) Įkaitinkite orkaitę

### Kiauliena

| Mėsos rūšis                                               | Kiekis     | Lentynos pa-<br>dėtis | Temperatūra,<br>°C | Trukmė, min. |
|-----------------------------------------------------------|------------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Mentė, spran-<br>dinė, kumpis                             | 1–1,5 kg   | 1                     | 160 - 180          | 90 - 120     |
| Kapotinis,<br>kiaulienos /<br>jautienos šon-<br>kauliukai | 1–1,5 kg   | 1                     | 170 - 180          | 60 - 90      |
| Mėsos ruletas                                             | 750 g–1 kg | 1                     | 160 - 170          | 50 - 60      |
| Kiaulės koja<br>(prieš tai išvir-<br>ta)                  | 750 g–1 kg | 1                     | 150 - 170          | 90 - 120     |

### Veršiena

| Mėsos rūšis            | Kiekis   | Lentynos pa-<br>dėtis | Temperatūra,<br>°C | Trukmė, min. |
|------------------------|----------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Kepta veršie-<br>na    | 1 kg     | 1                     | 160 - 180          | 90 - 120     |
| Veršienos kul-<br>ninė | 1,5–2 kg | 1                     | 160 - 180          | 120 - 150    |

### Aviena

| Mėsos rūšis                  | Kiekis   | Lentynos pa-<br>dėtis | Temperatūra,<br>°C | Trukmė, min. |
|------------------------------|----------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Ėriuko koja,<br>kepta aviena | 1–1,5 kg | 1                     | 150 - 170          | 100 - 120    |
| Avienos nu-<br>garinė        | 1–1,5 kg | 1                     | 160 - 180          | 40 - 60      |

### Paukštiena

| Mėsos rūšis                              | Kiekis                 | Lentynos pa-<br>dėtis | Temperatūra,<br>°C | Trukmė, min. |
|------------------------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Paukštiena,<br>supjaustyta<br>porcijomis | 200–250 g<br>kiekviena | 1                     | 200 - 220          | 30 - 50      |

| Mėsos rūšis       | Kiekis              | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-------------------|---------------------|------------------|-----------------|--------------|
| Vištienos puselės | 400–500 g kiekviena | 1                | 190 - 210       | 35 - 50      |
| Viščiukas, višta  | 1–1,5 kg            | 1                | 190 - 210       | 50 - 70      |
| Antis             | 1,5–2 kg            | 1                | 180 - 200       | 80 - 100     |
| Žąsis             | 3,5–5 kg            | 1                | 160 - 180       | 120 - 180    |
| Kalakutiena       | 2,5–3,5 kg          | 1                | 160 - 180       | 120 - 150    |
| Kalakutiena       | 4–6 kg              | 1                | 140 - 160       | 150 - 240    |

## 10.10 Mažasis kepinukas

Naudodami grilio funkciją, visada nustatykite didžiausią temperatūros nuostatą



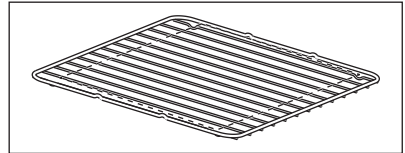
Maistą ant grotelių visada ruoškite uždare užkaitės dureles



Visada 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę su kepinimo grilyje funkcijomis.

- Lentyną dėkite į kepinimo su griliu lentelėje nurodytą lygį.

- Pirmame lentynos lygyje visada padėkite indą nuvarvėjusiems riebalams surinkti.
  - Grilyje kepkite tik plokščius mėsos arba žuvies gabalus.
- Grilio sritis yra lentynos viduryje



## Mažasis kepinukas

| Maistas kepinimui grilyje               | Lentynos padėtis | Temperatūra, °C     | Kepimo grilyje laikas minutėmis. |            |
|-----------------------------------------|------------------|---------------------|----------------------------------|------------|
|                                         |                  |                     | Viena pusė                       | Antra pusė |
| Burgers                                 | 4                | maks. <sup>1)</sup> | 9 - 15                           | 8 - 13     |
| Kiaulienos filė                         | 4                | maks.               | 10 - 12                          | 6 - 10     |
| Dešrelės                                | 4                | maks.               | 10 - 12                          | 6 - 8      |
| Filė žlėgtainiai, veršienos žlėgtainiai | 4                | maks.               | 7 - 10                           | 6 - 8      |
| Skrebučiai                              | 4 - 5            | maks. <sup>1)</sup> | 1 - 4                            | 1 - 4      |
| Skrebutis su garnyru                    | 4                | maks.               | 6 - 8                            | -          |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę

## 10.11 Atšildymas

Nuimkite maisto pakuotę. Padėkite maistą ant lėkštės.

Neuždenkite nei dubeniu, nei lėkšte. Tai gali pailginti atšildymo laiką. Naudokite pirmą orkaitės lentynos padėtį. Tą, kuris yra apatinis.

| Patiekalas                       | Atitirpinimo trukmė, min. | Likusio atitirpinimo trukmė, min. | Pastabos                                                                                 |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viščiukas, 1 000 g               | 100 - 140                 | 20 - 30                           | Padėkite vištą ant apverstos lėkštutės ant didelės lėkštės. Įpusėjus trukmei, apverskite |
| Mėsa, 1 000 g                    | 100 - 140                 | 20 - 30                           | Laikui įpusėjus, apverskite                                                              |
| Mėsa, 500 g                      | 90 - 120                  | 20 - 30                           | Laikui įpusėjus, apverskite                                                              |
| Upėtakis, 150 g                  | 25 - 35                   | 10 - 15                           | -                                                                                        |
| Braškės, 300 g                   | 30 - 40                   | 10 - 20                           | -                                                                                        |
| Sviestas, 250 g                  | 30 - 40                   | 10 - 15                           | -                                                                                        |
| Grietinėlė, 2 x 200 g            | 80 - 100                  | 10 - 15                           | Grietinėlę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpdytą                              |
| Didelis, puošnus tortas, 1 400 g | 60                        | 60                                | -                                                                                        |

## 11. ORKAITĖ. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ISPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

- Prietaiso priekį valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemonėmis.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite įprastą valymo priemonę
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip lengviau nuvalysite nešvarumus ir jie nepridegs.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.
- Visus orkaitės priedus išvalykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Naudokite minkštą šluostę, šiltą vandenį ir valymo priemonę.
- Jeigu turite neprisvytančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis,

mis, aštriais daiktais arba indaplovėje. Taip galite pažeisti neprisvytančią dangą.



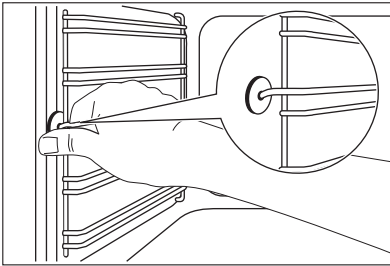
### Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai

Orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nusausinkite minkštą audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jie gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

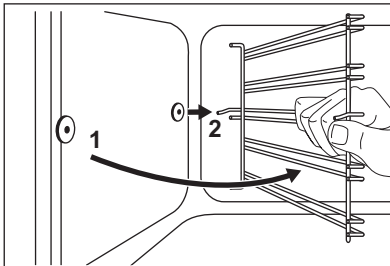
### 11.1 Lentynų atramos

Galite ištraukti lentynų atramas ir išvalyti šonines sienes.

## Lentynų atramų išėmimas



1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



2. Atitraukite lentynos atramos galą nuo sienelės ir išimkite.

## Lentynų atramų įdėjimas

Įdėkite lentynų atramas atvirkščia tvarka.



### Galima naudoti su ištraukiamomis lentynėlių grotelėmis:

Ištraukiamų lentynėlių grotelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį!



### ATSARGIAI

Užtikrinkite, kad ilgesnė tvirtinimo vieta būtų priekyje. Dviejų vielų galai turi būti nukreipti į galą. Netinkamai įdėjus gali būti pažeistas emalis.



Orkaitės apačioje padėkite skudurėlį, kad apsaugotumėte orkaitės lemputę ir stiklinį gaubtelį.

## Orkaitės lempos keitimas

1. Stiklinį lemputės gaubtelį rasite orkaitės vidaus gale.  
Sukite stiklinį lemputės gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui orkaitės lempute.



Naudokite to paties tipo orkaitės lemputę.

4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 11.2 Orkaitės lemputė



### ĮSPĖJIMAS

Keisdami orkaitės lemputę, būkite atsargūs. Yra elektros smūgio pavojus.

### Prieš keisdami orkaitės lemputę:

- Išjunkite orkaitę.
- Išimkite saugiklius iš skirstomosios saugiklių dėžutės arba išjunkite jungtuvą.



### ĮSPĖJIMAS

Prieš valydami stiklines dureles, patikrinkite, ar stiklo plokštės atvėso. Gali sutrūkti stiklo plokštės.

## 11.3 Orkaitės durelių valymas

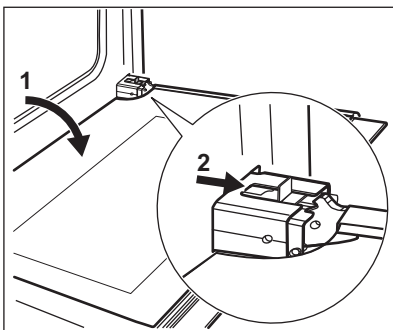
Kad būtų lengviau valyti, nuimkite dureles.



### ĮSPĖJIMAS

Jeigu durelių stiklo plokštės pažeistos arba subraižytos, stiklas susilpnėja ir gali suskilti. Kad to išvengtumėte, pakeiskite apgadintą stiklą. Išsamesnės informacijos kreipkitės į techninio aptarnavimo tarnybą.

## Durelių nuėmimas:



1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Stumkite slankiklį, kol išgirsite spragtelėjimą.
3. Uždarykite dureles, kol slankiklis užsifiksuos.
4. Nuimkite dureles.



Norint nuimti dureles, pirmiausia patraukite dureles į išorę iš vienos pusės, o tada – iš kitos.

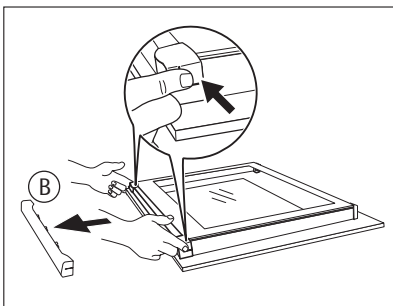
Baigę valyti, įdėkite orkaitės dureles atvirkščia tvarka. Būtinai turite girdėti spragtelėjimą, kai įdedate dureles. Jei reikia, naudokite jėgą.

## 11.4 Orkaitės stiklo plokštės

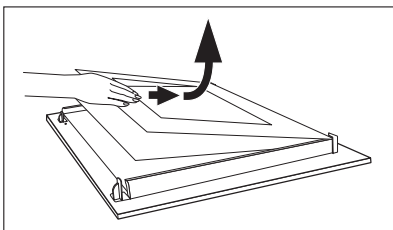


Jūsų gaminio durelių stiklo rūšis ir forma gali skirtis nuo paveikslėliuose pateiktų pavyzdžių. Taip pat gali skirtis stiklų skaičius.

## Durelių stiklų išėmimas ir valymas



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



2. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
3. Laikydami durelių stiklo plokštės už viršutinių jų kraštų, ištraukite jas po vieną iš kreiptuvo.
4. Nuvalykite durelių stiklo plokštes.

Jeigu norite įdėti plokštes, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.



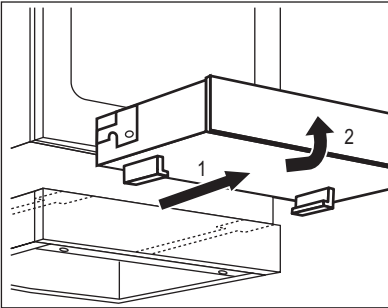
### ATSARGIAI

Ant išimamų stiklo plokščių vienos pusės yra žyma. Užtikrinkite, kad ši žyma būtų viršutiniame kairiajame kampe.

## 11.5 Kaip išimti stalčių

Po orkaitės esantį stalčių galima išimti – taip jį lengviau valyti.

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Pakelkite stalčių nedideliu kampu ir išimkite jį iš stalčiaus atraminių bėgelių.

### Kaip įdėti stalčių

1. Stalčių padėkite ant atraminių bėgelių. Įsitikinkite, kad pagaunamieji įtaisai tinkamai susijungtų su bėgeliais.
2. Nuleiskite stalčių į horizontalią padėtį ir įstumkite.



### ISPĖJIMAS

Orkaitei veikiant, stalčius gali įkaisti. Nelaikykite čia degių daiktų (pvz., valomųjų medžiagų, plastikinių maišelių, orkaitės pirštinių, popieriaus, valomųjų purškiklių ir kt.).

## 12. KĄ DARYTI, JEIGU...



### ISPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

| Problema                                                                   | Galima priežastis                                            | Attaisymas                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaitlentė neveikia                                                         | Nenustatyta kaitinimo nuostata                               | Nustatykite kaitinimo nuostata                                                                            |
| Orkaitė nekaista                                                           | Orkaitė neįjungta                                            | Įjunkite orkaitę                                                                                          |
| Orkaitė nekaista                                                           | Nenustatytas laikrodis                                       | Nustatykite laikrodį                                                                                      |
| Orkaitė nekaista                                                           | Nenustatyti būtinai nustatymai                               | Patikrinkite nustatymus                                                                                   |
| Orkaitė nekaista                                                           | Išsijungė saugiklių dėžėje esantis saugiklis                 | Patikrinkite saugiklį. Jei saugiklis suveikia kelis kartus iš eilės, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Neveikia orkaitės lempu-<br>tė                                             | Sugedo orkaitės lempu-<br>tė                                 | Pakeiskite orkaitės lem-<br>putę                                                                          |
| Ant maisto produktų ir<br>orkaitės viduje kaupiasi<br>garai ir kondensatas | Orkaitėje patiekalą pali-<br>kote pernelyg ilgai lai-<br>kui | Baigę gaminti, nepalikite<br>patiekalų orkaitėje ilgiau<br>nei 15–20 minučių                              |

| Problema                                | Galima priežastis                                | Atitaisymas                                                               |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Ekrane rodoma „12.00“                   | Nutrūko elektros tiekimas                        | Iš naujo nustatykite laikrodį                                             |
| Neužsidega likusio karščio indikatorius | Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelį trumpai. | Jei kaitvietė turi būti karšta, kreipkitės į techninės priežiūros centrą. |

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba techninės priežiūros centrą. Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techni-

nių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Gaminio numeris (PNC) .....

Serijos numeris (S. N.) .....

## 13. ĮRENGIMAS



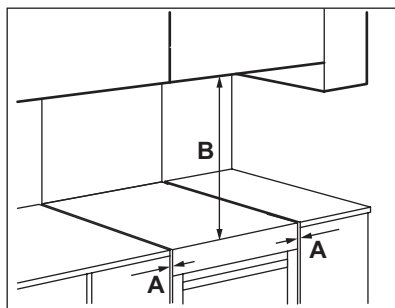
### ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

| Matmenys       |              |
|----------------|--------------|
| Aukštis        | 847 - 867 mm |
| Plotis         | 596 mm       |
| Gylis          | 600 mm       |
| Orkaitės talpa | 74 l         |
| Įtampa         | 230 V        |
| Dažnis         | 50 Hz        |

### 13.1 Prietaiso pastatymo vieta

Atskirai stovintį prietaisą galite montuoti su spintelėmis iš vienos arba dviejų pusių, o taip pat statyti kampe.

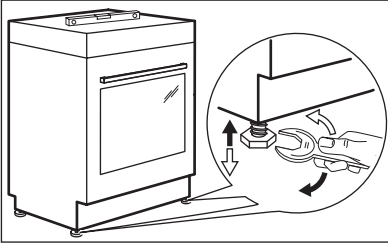


#### Mažiausi atstumai

| Matmenys | mm  |
|----------|-----|
| A        | 2   |
| B        | 685 |

### 13.2 Išlyginimas

Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyinkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.



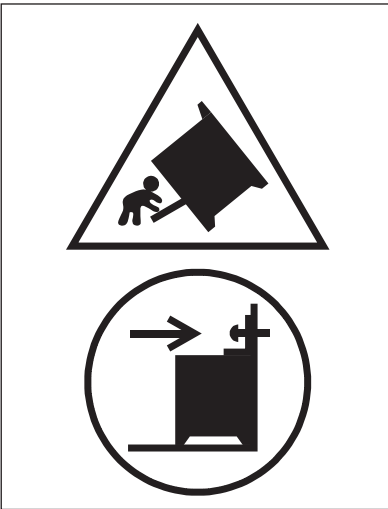
### 13.3 Apsauga nuo pasvirimo



#### ATSARGIAI

Turite įrengti apsaugą nuo pasvirimo. Jeigu neįrengsite, prietaisas gali pasvirti.

Jūsų prietaisas turi paveikslėlyje parodytą simbolį (jeigu taikytina), primenantį apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.



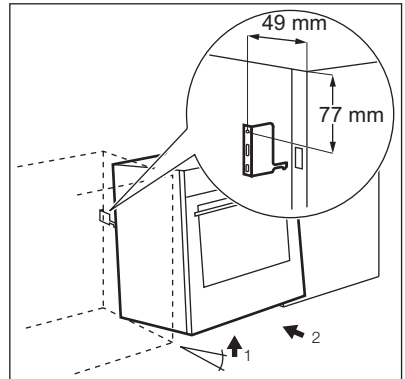
Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

1. Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.

2. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 77 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 49 mm nuo kairės prietaiso pusės laikiklio apvaliojo skylėje (žr. pav.). Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).
3. Skylę galite rasti prietaiso gale, kai rėje pusėje (žr. pav.).

Prietaiso (1) priekį pakelkite ir padėkite viduryje tarp spintelių (2). Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.



### 13.4 Elektros įrengimas



Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate skyriuje „Saugos informacija“ nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas be maitinimo laido ir kištuko.

Tinkami kabelių tipai: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## 14. APLINKOSAUGA

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.



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



892950791-B-192013

