

EZB3410AOK  
EZB3410AOW



---

LV Cepeškrāsns  
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija  
Naudojimo instrukcija

2  
24



**Electrolux**

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	7
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	9
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	10
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	10
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	11
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	17
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	19
12. UZSTĀDĪŠANA.....	20
13. TEHNISKIE DATI.....	22
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	22

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

**Apmeklējiet mūsu mājas lapu:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

# 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvoties ierīcei tās darbības laikā.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uztādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiat un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

### 2.2 Apsvērumi par vides aizsardzību



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.

- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Ritkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no 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 valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.

- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju cepeškrāsns uzsildīšanai.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

## 2.4 Apkope un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums

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

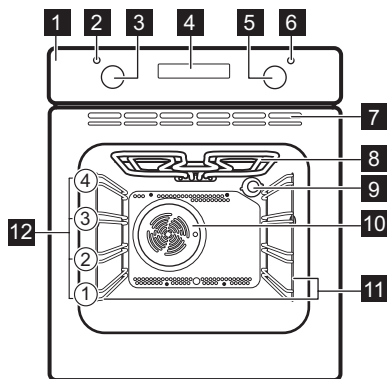


### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Temperatūras indikators / simbols
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Elektroniskais programmētājs
- 5 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 6 Elektroapgādes lampa/simbols
- 7 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Izņemams plaukta atbalsts
- 12 Cepšanas līmeņi

### 3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**  
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

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

## 2.6 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

## 2.7 Servisa izvēle

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

- **Grils-/ Cepamā panna**

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

## 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamās plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

### 4.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

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

Piespiediet taustiņu **+** vai **-**, lai iestatītu pareizu laiku.

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

### 4.3 Laika mainīšana



Diennakts laiku nevar mainīt, ja darbojas darbības laika **|→|** vai beigu **→|** funkcija.

Nospiediet **⌚** vairākas reizes, līdz sāk mirgot Diennakts laika funkcijas simbols.

Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

### 4.4 Uzkaršēšana

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

1. Iestatiet funkciju **☐** un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju **☑** un iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju **⌚** un iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.

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

## 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet vadības regulatoru. Vadības regulators izvirsīs uz āru.

### 5.2 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana



**Tas, vai jūsu ierīcei ir lampas, regulatoru simboli vai indikatori, ir atkarīgs no modeļa:**

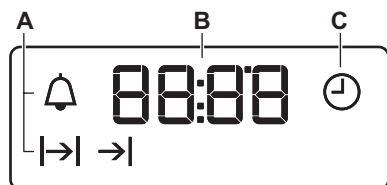
- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas;
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē cepeškrāsns funkcijas vai temperatūru.
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst;

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai deaktivizētu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

### 5.3 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
<b>0</b>	Izslēgta pozīcija Ierīce ir izslēgta.
	Apgaismojums (lampa) Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
	Augš./Apakškar-sēšana Gatavošanai un cepšanai 1 cepeškrāsns līmenī.
	Augšējā siltums Lai apbrūninātu maizi, kūkas un kūciņas. Lai pabeigtu gatavot ēdienes.
	Grunts siltums Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
	Grilēšana Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
	Ātrā grilēšana Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
	Ventilatora kar-sēšana Cepšanai vienlaicīgi līdz 2 cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškar-sēšanas temperatūra.
	Atkausēšana Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

### 5.4 Displejs



- A. Funkciju indikatori
- B. Laika displejs
- C. Funkciju indikators



## 5.5 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
⌚	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.

## 6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 6.1 Pulksteņa funkcijas tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
⌚	Diennakts laiks Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
🔔	Laika atgādinājums Atpakaļskaitīšanas laika iestatīšana. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
⌄	Darb. laiks Cepeškrāsns gatavošanas laika iestatīšana.
→	Beigas Lai iestatītu diennakts laiku, kad cepeškrāsnij jāizslēdzas.

**i** Vienlaicīgi var izmantot darbības laika ⌄ un beigu →| funkcijas, lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas un kad vajadzētu atslēgt ierīci. Tas ļauj ieslēgt ierīci ar noteikta laika intervālu. Vispirms iestatiet funkciju Darb. laiks ⌄, pēc tam Beigas →|.

### 6.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana

Lietojot funkcijas Darb. laiks ⌄ un Beigas →|, iestatiet cepeškrāsns funkciju un gatavošanas temperatūru. To nav nepieciešams darīt, lietojot funkciju Laika atgādinājums 🔔.

1. Piespiediet ⌚ vairākas reizes, līdz sāk mirgot vajadzīgās pulksteņa funkcijas indikators.
2. Piespiediet + vai —, lai iestatītu nepieciešamo pulksteņa funkciju.

Pulksteņa funkcijas darbojas. Displejā redzams iestatītās pulksteņa funkcijas indikators.

**i** Laika atgādinājuma funkcijai displejs rāda atlikušo laiku.

3. Laikam beidzoties, pulksteņa funkcijas indikators mirgo un atskan skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

**i** Izmantojot darbības laika ⌄ un beigu →| funkcijas, ierīce izslēdzas automātiski.

### 6.3 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet ⌚, līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet —. Pulksteņa funkcija nodzīst pēc dažām sekundēm.

## 7. PIEDERUMU LIETOŠANA

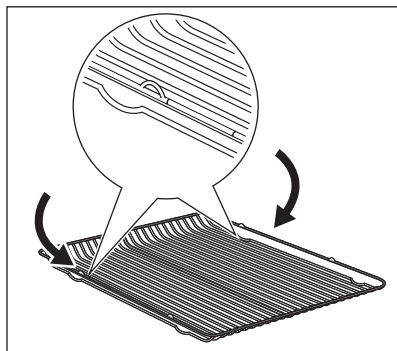


**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Piederumu ievietošana

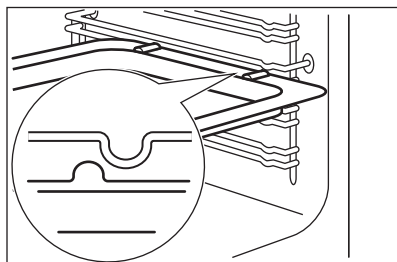
Restots plaukts:

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



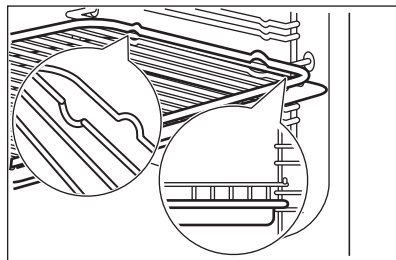
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

Iebīdiet cepešpannu starp plauktu balsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



Visiem piederumiem drošības apsvērumu dēļ augšā ir mazas iedobes labajā un kreisajā pusē. Šīs iedobes novērš arī trauku saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt.

## 8. PAPILDFUNKCIJAS

### 8.1 Dzesēšanas ventilators

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

### 8.2 Drošības termostats

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

## 9. IETEIKUMI UN PADOMI



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

### 9.1 Vispārēja informācija

- Ierīcei ir četras plauktu pozīcijas. Skaitiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēma, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.
- Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstātus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces

daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

### 9.2 Kūku cepšana

- Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

### 9.3 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenofīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļējiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

### 9.4 Gatavošanas laiki

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

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

### 9.5 Gatavošanas un cepšanas tabula

#### Kūkas

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	170	2	160	2 (1 un 3)	45 - 60	Kūku veidnē

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Smilšu mīkla	170	2	160	2 (1 un 3)	24 - 34	Kūku veidnē
Siera kūka	170	1	160	2	60 - 80	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka (ābolu pīrāgs)	170	1	160	2 (1 un 3)	100 - 120	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta
Strūdele	175	2	150	2	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	170	2	160	2	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Augļu torte	170	2	155	2	60 - 70	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka (biskvītkūka bez tauku saturu)	170	2	160	2	35 - 45	26 cm kūku veidnē
Ziemas-svētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs	170	2	160	2	50 - 60	20 cm kūku veidnē
Plūmju pīrāgs <sup>1)</sup>	170	2	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Kūciņas	170	3	160	3 (1 un 3)	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Cepumi <sup>1)</sup>	150	3	150	3	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Bezē	100	3	100	3	90 - 120	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Smalkmaizītes <sup>1)</sup>	190	3	180	3	15 - 20	Uz cepamās paplātes
Štopkūkas <sup>1)</sup>	190	3	180	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	3	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	180	1 vai 2	170	2 (kreisais un labais)	40 - 55	Kreisais + labais 20 cm lielā kūku veidnē

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

#### Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmaize <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g katrs gabals
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā
Tīti miltu produkti <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 un 3)	25 - 40	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes
Pica <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Cepamajā pannā
Plāceņi <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Uz cepamās paplātes

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

**Vaļēji pīrāgi**

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Vaļējais pīrāgs ar makaroniem	180	2	180	2	40 - 50	Veidnē
Vaļējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi	190	1	190	1	40 - 50	Veidnē
Lazanja	200	2	200	2	25 - 40	Veidnē
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40	Veidnē
Jorkšīras pudīnš <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 pudīņu veidnes

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

**Gaļa**

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restotā plaukta un cepamajā pannā
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restotā plaukta un cepamajā pannā
Teļa gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restotā plaukta un cepamajā pannā
Liellopu gaļas cepētis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	44 - 50	Uz restotā plaukta un cepamajā pannā

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	51 - 55	Uz restotā plaukta un cepamajā pannā
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pilnībā izcepts)	210	2	200	2	55 - 60	Uz restotā plaukta un cepamajā pannā
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Cepamajā pannā
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gabali cepamajā pannā
Jēra gaļa	190	2	190	2	110 - 130	Stilbs
Vista	200	2	200	2	70 - 85	Vesela cepamajā pannā
Tītars	180	1	160	1	210 - 240	Vesels cepamajā pannā
Pīle	175	2	160	2	120 - 150	Vesela cepamajā pannā
Zoss	175	1	160	1	150 - 200	Vesela cepamajā pannā
Trusis	190	2	175	2	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	190	2	175	2	150 - 200	Sadalīts gabalos
Fazāns	190	2	175	2	90 - 120	Vesels cepamajā pannā

**Zivs**

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Forele/jūras asaris	190	2	175	2 (1 un 3)	40 - 55	3 - 4 zivis
Tuncis/lasis	190	2	175	2 (1 un 3)	35 - 60	4-6 filejas

**9.6 Grilēšana**

Sakarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Gabali	(g)		Viena puse	Otra puse	
Filejas steiki	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Liellopu gaļas steiki	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Desiņas	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebabi	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Vistas krūtiņa	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburgers	6	600	250	20 - 30	-	3
Zivs fileja	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Graudziņi ar garnējumu	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Graudziņš	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3



## 10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Tīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

### 10.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija



Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

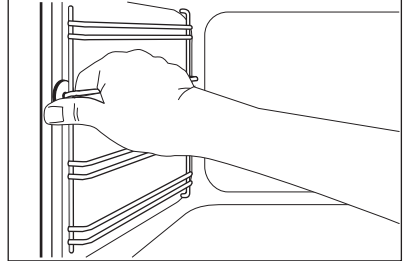
### 10.3 Durtiņu blīvējuma tīrīšana

- Regulāri pārbaudiet durtiņu blīvējumu. Durvju blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpusē rāmi. Nelietojiet ierīci, ja durtiņu blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar pilnvarotū servisa centru.
- Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

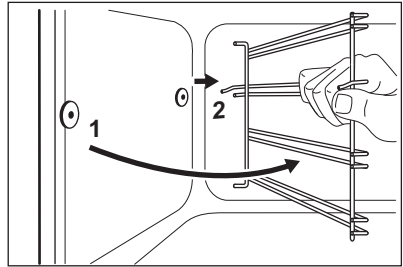
### 10.4 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

### 10.5 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Cepeškrāsns durvis aprīkotas ar diviem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu.



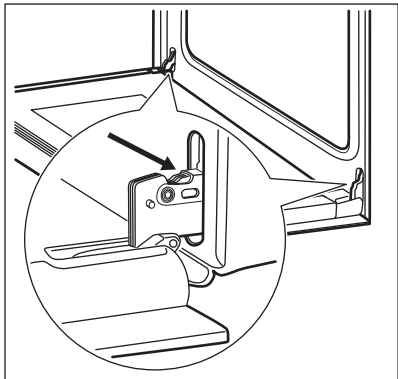
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsiet izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.



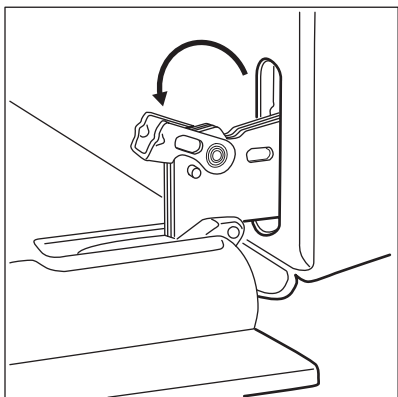
#### **UZMANĪBU!**

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav iekšējā stikla panela.

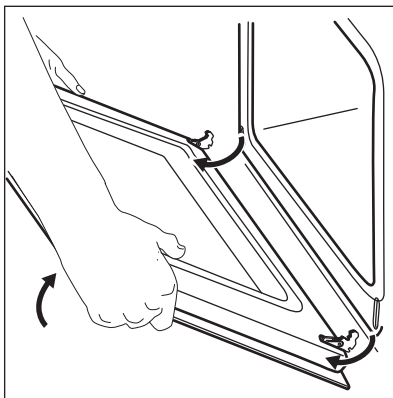
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas durvju eņģes.



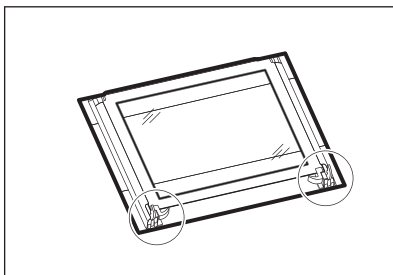
2. Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.



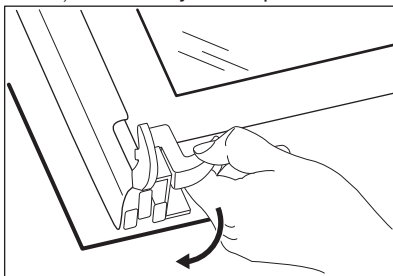
3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis pusvīrus, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



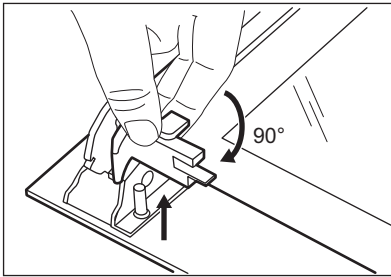
4. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



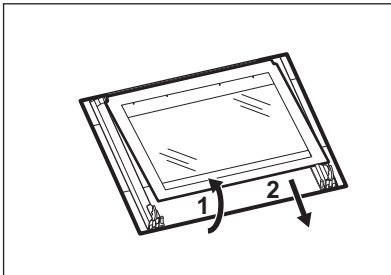
5. Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



6. Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet tos no ligzdām.



7. Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneli.

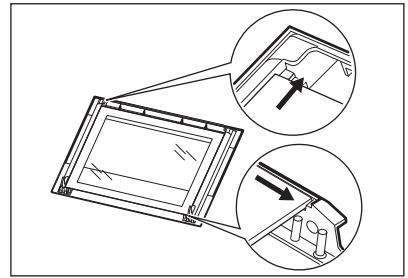


8. Notīriet stikla paneli ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiēt stikla paneli un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

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

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.



## 10.6 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērš lampas stikla pārsegu un tilpnes bojājumus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv elektrošoka risks!

Pirms lampas nomaiņišanas atvienojiet drošinātāju.

Lampa un lampas stikla pārsegs var būt karsti.

1. Deaktivizējiet ierīci.
2. Izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet atdalītāju.

## Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas 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.

## 11. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsnsi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.

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

## 11.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

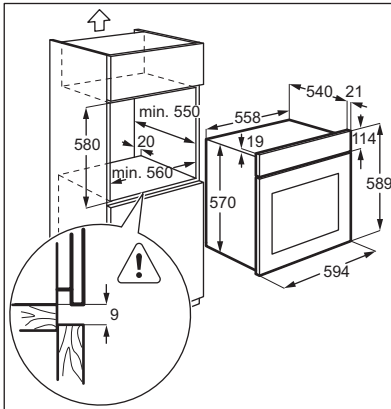
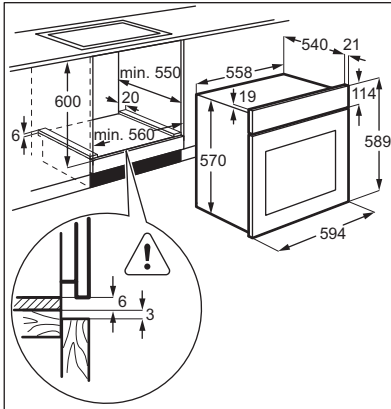
Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 12. UZSTĀDĪŠANA

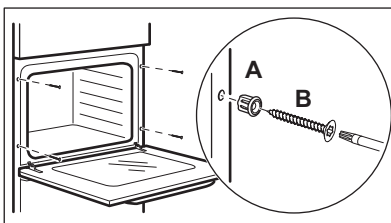


**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Iebūvēšana



## 12.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 12.3 Elektroinstalācija



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

Šī ierīce ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

## 12.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaīnai:

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

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

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

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

## 13. TEHNISKIE DATI

### 13.1 Tehniskie dati

Spriegums	220 – 240 V
Frekvence	50 / 60 Hz

## 14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

### 14.1 Produkta marķējums un informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EZB3410AOK EZB3410AOW
Energoefektivitātes indekss	103.8
Elektroenerģijas patēriņa klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.83 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.82 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	57 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	EZB3410AOK 28.3 kg
	EZB3410AOW 28.4 kg

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

### 14.2 Enerģijas taupīšana

Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

- **Vispārēji padomi**

- Pārliecinieties, ka cepeškrāsns durvis ir cieši aizvērtas, kad ierīce darbojas, un centieties tās turēt maksimāli aizvērtas gatavošanas laikā.


- Izmantojiet metāla traukus, lai palielinātu energoefektivitāti.
- Kad iespējams, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī, to neuzkarsējot.
- Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


- **Gatavošana, izmantojot ventilatoru** - kad iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas, izmantojot ventilatoru, lai ietaupītu enerģiju.

- **Ēdiena siltuma uzturēšana** - ja vēlaties izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu, izvēlieties

zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	25
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	26
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	29
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART.....	29
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	30
6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	32
7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	32
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	33
9. PATARIMAI.....	33
10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	40
11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	42
12. ĮRENGIMAS.....	43
13. TECHNINIAI DUOMENYS.....	44
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	44

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotą aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.



## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- 3 metų ir mažesnių vaikų niekada negalima prileisti prie prietaiso, kai jis veikia.

### 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- [SPĖJIMAS! Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Mažesnių nei 8 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

- Pateikalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynėlių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

## 2. SAUGOS 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 įrengimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- 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.

### 2.2 Elektros įvadas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir elektros laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninio aptarnavimo centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti 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 elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.

- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Nenaudokite mikrobangų funkcijos orkaitę įkaitinti.



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos.
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą.
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite.
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

## 2.4 Valymas ir priežiūra



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

## 2.5 Vidinė apšvietimo lemputė

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė

yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.



### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

## 2.6 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

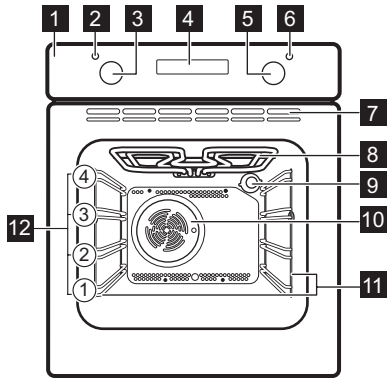
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

## 2.7 Techninė priežiūra

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

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 3 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 4 Elektroninis valdymo pultas
- 5 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 6 Maitinimo lemputė / simbolis
- 7 Aušinimo ventiliatoriaus ventiliacinės angos
- 8 Kaitinamasis elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Išimama lentynėlė
- 12 Lentynėlės padėtys

### 3.2 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**  
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.

- **Gilus prikaistuvis**  
Skirtas kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

## 4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš prietaiso visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą ir priedus išvalykite.

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

### 4.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

Paros laiko funkcijos indikatorius mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros

maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

Paspauskite mygtuką  $\oplus$  arba  $\ominus$ , kad nustatytumėte tikslų laiką. Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

### 4.3 Laiko keitimas



Jūs negalite pakeisti paros laiko, jeigu veikia trukmės



$\rightarrow$  arba pabaigos  $\rightarrow$  funkcija.


Kelis kartus paspauskite  $\circlearrowleft$ , kol pradės mirksėti paros laiko funkcijos indikatorius.

Kaip nustatyti naują laiką žr. „Laiko nustatymas“.

#### 4.4 Išankstinis įkaitinimas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad išdegtų visi jame likę riebalai.

1. Nustatykite funkciją  ir didžiausią temperatūrą.
2. Palikite prietaisą veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją  ir nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 minučių.

5. Nustatykite funkciją  ir nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 minučių.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš prietaiso gali skliti kvapai ir veržtis dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą patalpų vėdinimą.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, spustelėkite valdymo rankenėlę. Valdymo rankenėlė iššoka.

### 5.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas












**Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra lemputės, rankenėlių simboliai ar indikatoriai:**

- Kai prietaisas veikia, užsidega lemputė.
- Simbolis rodo, ar rankenėle valdomos orkaitės funkcijos ar temperatūra.
- Orkaitei įkaitus užsidega indikatorius.

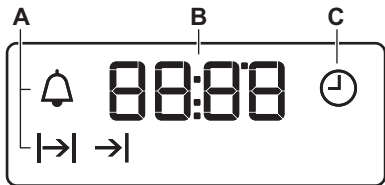
1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Jeigu norite išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

### 5.3 Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
 Orkaitės apšvietimas	Įjungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.
 Viršutinis / apatinis kaitinimas	Maistui kepti ir skrudinti 1-oje lentynos padėtyje.


Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis	
	Viršutinis kaitinimas	Skrudinti duoną, pyragus ir pyragaičius. Pagamintiems patiekalams užbaigti.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
	Mažasis kepin-tuvus	Plokštiesiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
	Didysis kepin-tuvus	Plokštiesiems patiekalams dideliais kiekiais kepti grilyje ir skrebučiams skrudinti.
	Karšto oro srautas	Vienu metu kepti maistą iki 2-jų lentynos padėčių ir džiovinti. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją.
	Atšildymas	Šią funkciją galima naudoti šaldytam maistui, pavyzdžiui, daržovėms ir vaisiams, atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.

## 5.4 Ekranas







- A. Funkcijų indikatoriai
- B. Laiko rodinys
- C. Funkcijų indikatorius






## 5.5 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.




## 6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS




### 6.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Paros laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 Minučių skaitlys	Nustatyti atgalinės atskaitos laiką. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui.
 Trukmė	Nustatyti orkaitės kepimo laiką.
 Pabaiga	Nustatyti paros laiką, kada orkaitė turi išsijungti.


 Galite naudoti trukmės  ir pabaigos  funkcijas vienu metu, kad nustatytumėte, kiek prietaisas turi veikti ir kada prietaisas turi išsijungti. Tai leidžia įjungti prietaisą su atidėtu paleidimu. Pirmiausiai nustatykite „Trukmė“  ir tada „Pabaiga“ .

### 6.2 Laikrodžio funkcijų nustatymas




Trukmės  ir pabaigos  funkcijoms nustatykite orkaitės funkciją ir gamtinio temperatūrą. Tai nereikalinga laikmačiui .

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos indikatorius.
2. Spauskite  arba , kad nustatytumėte reikiamos laikrodžio funkcijos laiką.



Laikrodžio funkcija veikia. Ekrane rodomas jūsų nustatytos laikrodžio funkcijos indikatorius.

 Veikiant laikmačio funkcijai ekrane rodomas likęs laikas.

3. Kai pasibaigia laikas, laikrodžio funkcijos indikatorius mirksi ir girdimas garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

 Naudojant trukmės  ir pabaigos  funkcijas, prietaisas išsijungia automatiškai.

### 6.3 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

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

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

## 7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

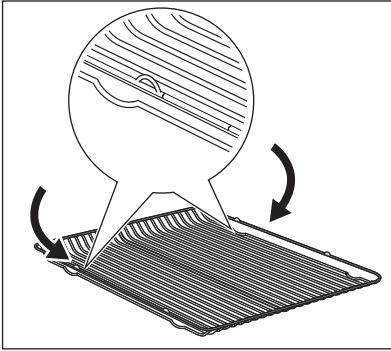
Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Priedų įstatymas

Grotelės:

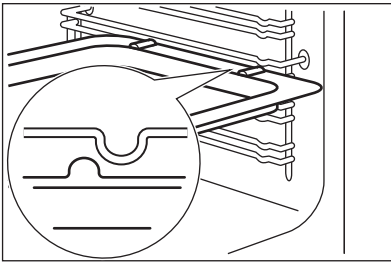


Išstumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



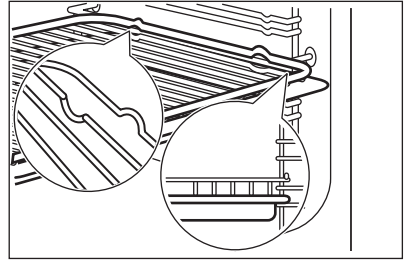
Gilus prikaistuvis:

Išstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlės kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir gilus prikaistuvis kartu:

Išstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



Visų orkaitės priedų dešiniųjų ir kairiųjų pusių viršuje yra maži įlenkimai, kad būtų saugiau. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentyną neleidžia prikaistuviams pasislinkti.

## 8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 8.1 Aušinimo ventiliatorius

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

### 8.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant prietaisą arba sugedus jo sudedamosioms dalims, jis

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

## 9. PATARIMAI



**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.



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

## 9.1 Bendroji informacija

- Prietaise yra keturios lentynų padėtys. Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo prietaiso apačios.
- Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio

nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

## 9.2 Pyragų kepimas

- Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraeįs 3/4 kepimui skirto laiko.
- Jeigu kepatė dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

## 9.3 Mėsos ir žuvies gaminimas

- Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.
- Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.
- Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.

## 9.4 Maisto ruošimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

## 9.5 Kepimo ir skrudinimo lentelė

### Pyragai

Patiekalas	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	2 (1 ir 3)	45–60	Pyrago formoje
Trapi tešla	170	2	160	2 (1 ir 3)	24–34	Pyrago formoje

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Varškės pyragas	170	1	160	2	60–80	26 cm py- rago for- moje
Obuolių pyragas	170	1	160	2 (1 ir 3)	100–120	Dviejose 20 cm py- rago for- mose ant grotelių
Štrudelis	175	2	150	2	60–80	Kepimo skardoje
Pyragas su uogie- ne	170	2	160	2	30–40	26 cm py- rago for- moje
Vaisinis pyragas	170	2	155	2	60–70	26 cm py- rago for- moje
Biskvitinis pyragas (biskvitinis pyragas be riebalų)	170	2	160	2	35–45	26 cm py- rago for- moje
Kalėdinis pyragas / riebus vai- sių pyra- gas	170	2	160	2	50–60	20 cm py- rago for- moje
Slyvų py- ragas <sup>1)</sup>	170	2	160	2	50–60	Duonos formoje
Pyragėliai	170	3	160	3 (1 ir 3)	20–30	Kepimo skardoje
Sausai- niai <sup>1)</sup>	150	3	150	3	20–30	Kepimo skardoje
Merengos	100	3	100	3	90–120	Kepimo skardoje
Bande- lės <sup>1)</sup>	190	3	180	3	15–20	Kepimo skardoje
Plikyta tešla <sup>1)</sup>	190	3	180	3	25–35	Kepimo skardoje

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Pyragai- čiai forme- lėse	180	3	170	2	45–70	20 cm py- rago for- moje
Viktorijos pyragaičiai	180	1 arba 2	170	2 (kairysis ir dešinys)	40–55	Kairė + dešinė 20 cm pyrago formoje

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

### Duona ir pica

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Balta duo- na <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60–70	1–2 kepa- lai, vienas kepalas – 500 g
Ruginė duona	190	1	180	1	30–45	Duonos formoje
Duonos bande- lės <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 ir 3)	25–40	6–8 bande- lės kepimo skar- doje
Pica <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20–30	Giliame prikaistu- vyje
Sklin- džiai <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10–20	Kepimo skardoje

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

### Apkepai

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Makaronų apkepas	180	2	180	2	40–50	Formoje

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Daržovių apkepas	200	2	175	2	45–60	Formoje
Apkepai su įdaru	190	1	190	1	40–50	Formoje
Lazanija	200	2	200	2	25–40	Formoje
Įdaryti ma- karonai vamzdu- čiai	200	2	190	2	25–40	Formoje
Jorkšyro pudin- gas <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20–30	6 pudingų forma

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

### Mėsa

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Jautiena	200	2	190	2	50–70	Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje
Kiauliena	180	2	180	2	90–120	Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje
Veršiena	190	2	175	2	90–120	Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje
Angliškas rostbifas, pusiau iš- keptas	210	2	200	2	44–50	Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Angliškas rostbifas, vidutiniš- kai iškep- tas	210	2	200	2	51–55	Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje
Angliškas rostbifas, iškeptas	210	2	200	2	55–60	Ant grote- lių ir gilia- me pri- kaistuvyje
Kiaulienos mentė	180	2	170	2	120–150	Giliame prikaistu- vyje
Kiaulienos kulninė	180	2	160	2	100–120	2 vnt. gi- liame ke- pimo inde
Aviena	190	2	190	2	110–130	Koja
Viščiukas	200	2	200	2	70–85	Visas gi- liame ke- pimo inde
Kalakutas	180	1	160	1	210–240	Visas gi- liame ke- pimo inde
Antis	175	2	160	2	120–150	Visa gilia- me kepi- mo inde
Žąsis	175	1	160	1	150–200	Visa gilia- me kepi- mo inde
Triušiena	190	2	175	2	60–80	Supjausty- ta gaba- lais
Zuikis	190	2	175	2	150–200	Supjausty- tas gaba- lais
Fazanas	190	2	175	2	90–120	Visas gi- liame ke- pimo inde

## Žuvis

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Upėtakis / jūros kar- šis	190	2	175	2 (1 ir 3)	40–55	3–4 žuvys
Tunas / la- šiša	190	2	175	2 (1 ir 3)	35–60	4–6 filė

## 9.6 Kepimas ant grotelių



Prieš gaminimą įkaitinkite  
orkaitę 10 minučių.

Patieka- las	Kiekis		Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Gabalai	(g)		Viena pu- sė	Antra pu- sė	
Filė bifš- teksai	4	800	250	12–15	12–14	3
Jautienos didkeps- niai	4	600	250	10–12	6–8	3
Dešrelės	8	-	250	12–15	10–12	3
Kiaulienos muštiniai	4	600	250	12–16	12–14	3
Viščiukas (perpjau- tas pusi- au)	2	1000	250	30–35	25–30	3
Kebabai	4	-	250	10–15	10–12	3
Vištienos krūtinėlė	4	400	250	12–15	12–14	3
Mėsainis	6	600	250	20–30	-	3
Žuvies filė	4	400	250	12–14	10–12	3
Skrebutis su garnyru	4–6	-	250	5–7	-	3
Skrebučiai	4–6	-	250	2–4	2–3	3

## 10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 10.1 Pastabos dėl valymo

- Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.
- Prietaiso vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviai.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.
- Visus priedus išvalykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Jeigu turite neprisvytančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštrius daiktus. Tai gali pažeisti neprisvytančią dangą.

### 10.2 Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai



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

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

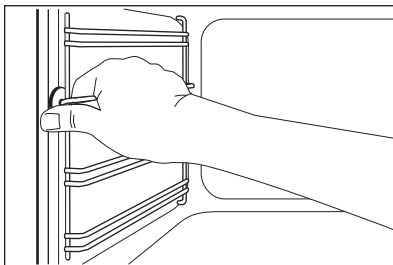
### 10.3 Durelių tarpiklio valymas

- Reguliariai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis apjuostas aplink orkaitės angos rėmą. Nenaudokite prietaiso, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
- Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrąją valymo informaciją.

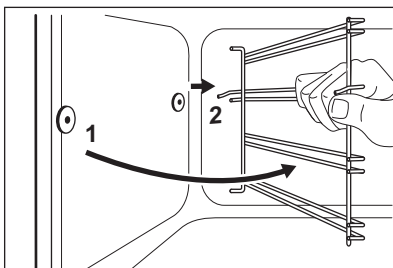
### 10.4 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynėlės priekį nuo šoninės sienelės.



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



Įdėkite lentynas atvirkščia tvarka.

### 10.5 Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelės turi dvi stiklo plokštes. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę ir nuvalyti.



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

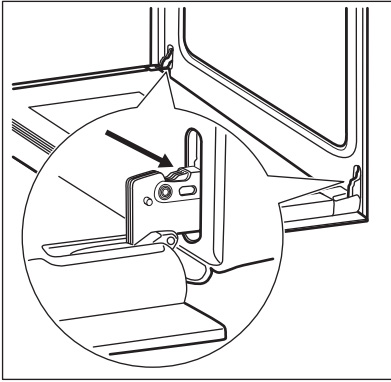


### DĖMESIO

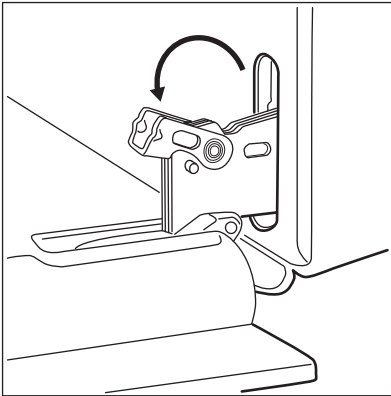
Nenaudokite prietaiso be vidinės stiklo plokštės.

1. Visiškai atidarykite orkaitės dureles ir suimkite du durelių lankstus.

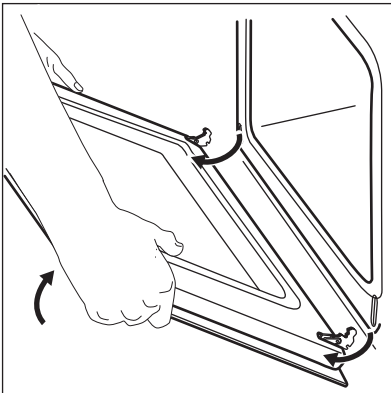




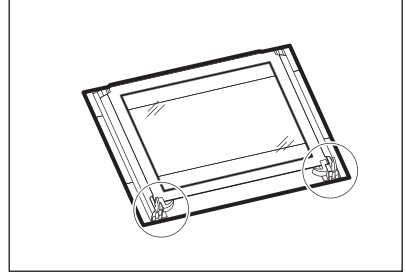
2. Pakelkite ir pasukite svirtėles, esančias ant šių dviejų lankstų.



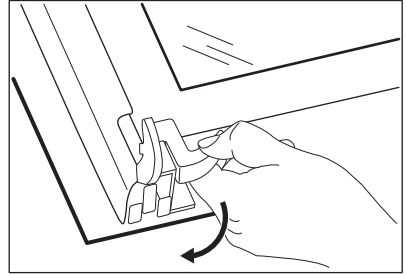
3. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



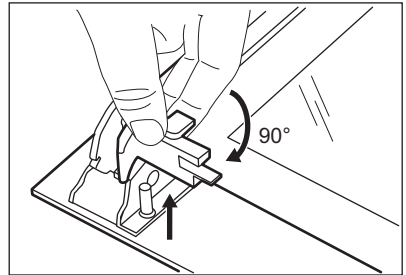
4. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.



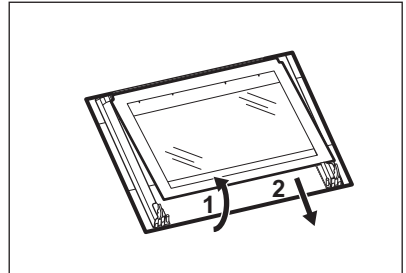
5. Atlaisvinkite fiksavimo sistemą ir išimkite vidinę stiklo plokštę.



6. Pasukite du fiksatorius 90° kampų ir ištraukite juos iš lizdų.



7. Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštę.

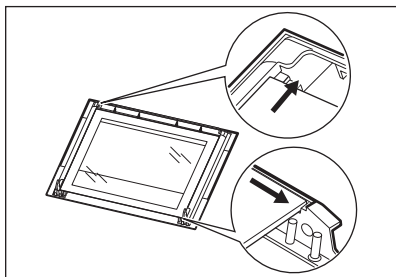


8. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Rūpestingai išdžiovinkite stiklo plokštę.

Baigę valyti įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

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

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



## 11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Ką daryti, jeigu...

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

## 10.6 Lemputės keitimas

Patieskite audinį prietaiso viduje. Tai apsaugo nuo lempuotės stiklinio gaubtelio ir orkaitės vidaus pažeidimų.



### ĮSPĖJIMAS!

Žūtis nuo elektros srovės pavojus! Atjunkite saugiklį prieš keisdami lempuotę. Lempuotė ir lempuotės stiklinis gaubtas gali būti karšti.

1. Išjunkite prietaisą.
2. Išimkite saugiklius iš skirstomosios saugiklių dėžutės arba išjunkite jungtuvą.

### Galinė lempuotė

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

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

## 11.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninio aptarnavimo centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite prietaiso viduje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo prietaiso vidaus.

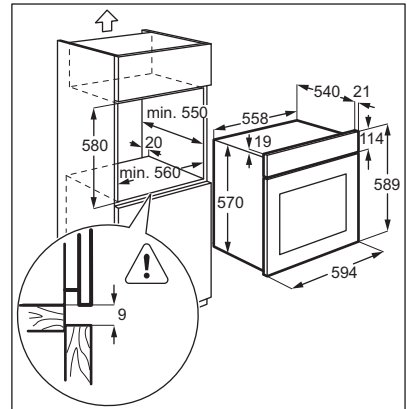
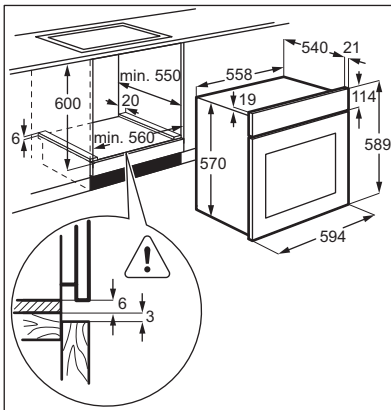
### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

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

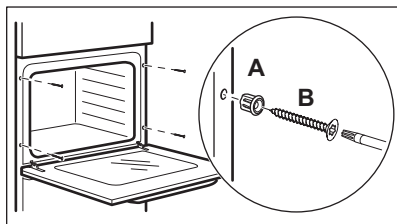
## 12. ĮRENGIMAS

**⚠️ ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Įrengimas balduose



## 12.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės



## 12.3 Elektros įrengimas



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

Prietaisas pristatomas tik su maitinimo laidu.

## 12.4 Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai:

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

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

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
1 380 – didžiausias	3 x 0.75
2 300 – didžiausias	3 x 1
3 680 – didžiausias	3 x 1.5

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

# 13. TECHNINIAI DUOMENYS

## 13.1 Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V
Dažnis	50 / 60 Hz

# 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

## 14.1 Gaminio kortelė ir informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EZB3410AOK EZB3410AOW
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas	103,8
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant standartinei įkrovai ir naudojant įprastą veikseną	0,83 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant standartinei įkrovai ir naudojant priverstinės cirkuliacijos veikseną	0,82 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1

Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	57 l
Orkaitės rūšis	Įmontuojama orkaitė
Svoris	EZB3410AOK 28.3 kg
	EZB3410AOW 28.4 kg

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

## 14.2 Energijos taupymas

Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

### • Bendri patarimai


- Patikrinkite, ar orkaitės durelės tinkamai uždarytos, kai prietaisas veikia, ir laikykite jas kuo daugiau uždarytas maisto gaminimo metu.
- Naudokite metalinius indus, kad būtų geriau taupoma energija.
- Kai galite, dėkite patiekalus į orkaitę jos neįkaitinę.


- Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos pagal gaminimo trukmę. Maistas pasigamins dėl likusio karščio orkaitėje.
- Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

- **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių** – kai galite, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

- **Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas** – jeigu norite naudoti likusį karštį patiekalui šiltam išlaikyti, pasirinkite mažiausią galimą temperatūros nuostatą.

## 15. APLINKOS APSAUGA

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

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





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



867318354-C-182016

