



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB03410  
EOB43410

.....  
**LV** CEPĒŠKRĀSNS  
**LT** ORKAITĒ

.....  
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA 2  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 24



# SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA .....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI .....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS .....	6
4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS .....	6
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ .....	7
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS .....	8
7. PAPILDFUNKCIJAS .....	9
8. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI .....	9
9. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA .....	17
10. KO DARĪT, JA .....	21
11. UZSTĀDĪŠANA .....	22

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties šo Electrolux produktu. Jūsu izvēlētais produkts iemieso desmitiem gadu ilgu profesionālu pieredzi un inovācijas. Tas ir pārdomāts, stilīgs un veidots, domājot par Jums. Tāpēc katru reizi, kad Jūs to lietojat, varat būt droši, ka tas sniegs lieliskus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu mājaslapu:**



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



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



Iegādājieties 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 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. Saglabājiet 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.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties 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

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet vai nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr rīkojieties uzmanīgi, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet minimālo attālumu no citām ierīcēm un mēbelēm.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāniem jāatrodas blakus pie tāda paša augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

### 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 daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.

- Nelaujiet 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.

### 2.2 Izmantošana



#### BRĪDINĀJUMS

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.

- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ierīces darbības laikā vienmēr turiet ierīces durvis aizvērtas.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Nelaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat cepeškrāsns durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nelejiet ūdeni karstā ierīcē;
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
  - izņemot vai uzstādot papildpiederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet cepamo pannu. Augļu sulas var atstāt nenofīrāmus traipus.

## 2.3 Apkope un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliedzinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.

- Ja durvju stikla paneli 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 māsasaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



### BRĪDINĀJUMS

Pastāv risks gūt elektrošoku!

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

## 2.5 Ierīces utilizācija

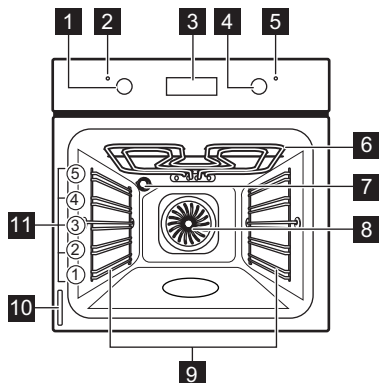


### BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

### 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



- 1** Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2** Strāvas indikators
- 3** Elektroniskais programmētājs
- 4** Temperatūras regulators
- 5** Temperatūras indikators

- 6** Grils
- 7** Cepeškrāsns lampa
- 8** Ventilators
- 9** Izņemams plaukta atbalsts
- 10** Tehnisko datu plāksnīte
- 11** Plauktu stāvokļi

#### 3.1 Cepeškrāsns papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem, cepešiem.
- **Cepamā paplāte**  
Kūkām un cepumiem.
- **Grils- / cepešpanna**  
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

### 4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



#### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

#### 4.1 Pirmā tīrīšana

- Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes (ja tādas ir).
- Izfīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

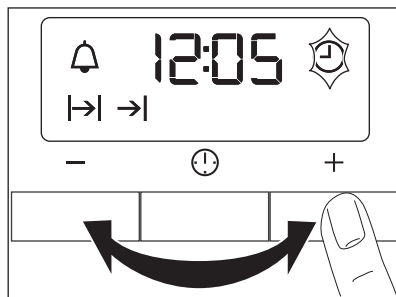
#### 4.2 Laika iestatīšana



Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.


Kad pieslēdzat ierīci elektrības padevei vai pēc barošanas pārrāvuma, mirgo diennakts laika funkcijas indikators.

Piespiediet 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 sāk mirgot Diennakts laika funkcija. Nedrīkst vienlaikus iestatīt Darb. laika |→| vai Beigu →| funkciju.

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

## 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

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

### 5.1 Ierīces aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.


Jaudas indikators iedegas, kad ierīce darbojas.



2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu temperatūru.

Temperatūras indikators iedegas, kad ierīcē paaugstinās temperatūra.

3. Lai deaktivizētu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras vadības regulatorus izslēgtā stāvoklī.

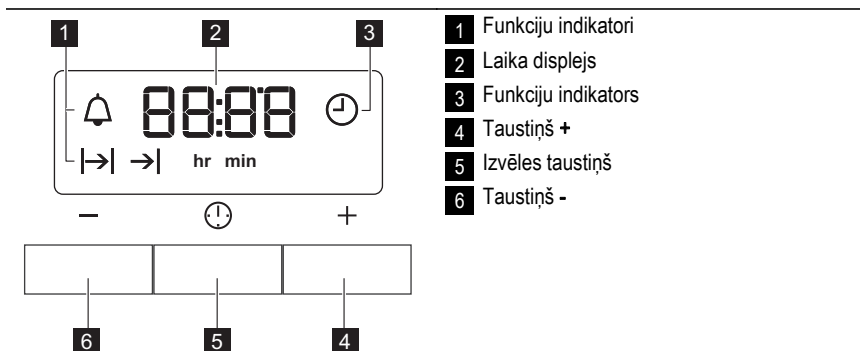
### 5.2 Cepeškrāsns funkcijas





Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Pozīcija Izslēgts	ierīce ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
 Augš. + apakš-karsēšana	Lai ceptu un grauzdētu vienā cepeškrāsns līmenī. Vienlaicīgi darbojas augšējais un apakšējais sildelements.
 Augškarsēšana	Lai pabeigtu gatavot ēdienus. Darbojas tikai augšējais sildelements.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni. Darbojas tikai apakšējais sildelements.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanu pārtiku nelielos daudzumos plaukta vidū. Lai grauzdētu maizi.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plānu pārtiku lielos daudzumos. Lai grauzdētu maizi. Aktivizēts pilna izmēra grila sildelements.
 Infratermiskā grilēšana	Lai gatavotu lielus gaļas gabalus. Grila sildelements un cepeškrāsns ventilators darbosies pārmaiņus, nodrošinot sakarsētu gaisa cirkulāciju ap ēdienu.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ventilatora karšēšana Atkausēšana	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus cepeškrāsns līmeņus, vienlaikus nesajaucot aromātus. / Lai atlaidinātu saldētu pārtiku. Temperatūras rokturim jābūt izslēgtā pozīcijā
 Picas uzstādījumi	Picas vai pīrāga pagatavošanai. Grila un apakšējais elements nodrošina tiešu karstā gaisa padevi, ventilators - sakarsētā gaisa cirkulāciju, lai pagatavotu picas virskārtu un pīrāga pildījumu.

## 6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


### 6.1 Elektroniskais programmētājs



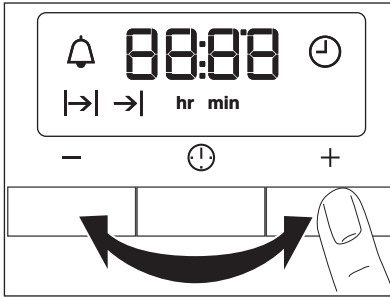
Pulksteņa funkcija	Lietojums
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Laika atgādinājums	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas.
 Beigas	Lai iestatītu laiku, kad ierīci nepieciešams deaktivizēt.

- i** Funkcijas Darb. laiks I->I un Beigu laiks ->I var izmantot vienlaicīgi, ja ierīce ir jāaktivizē un jādeaktivizē vēlāk. Vispirms iestatiet darbības laiku I->I, pēc tam beigas ->I.
- 2.** Pieskarieties izvēles taustiņam vairākas reizes, līdz sāk mirgot vajadzīgās pulksteņa funkcijas indikators.

### 6.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana

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





3. Piespiediet + 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 I→I un Beigas →I ierīce izslēdzas automātiski.

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

### 6.3 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.

## 7. PAPILDFUNKCIJAS

### 7.1 Dzesēšanas ventilators

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

### 7.2 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.

## 8. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI

- Ierīcei ir pieci cepšanas līmeņi. Skatiet cepšanas līmeņus no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsns aprīkota ar ūdens sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. 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 noīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

### 8.1 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.

## 8.2 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriezšanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas 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.

## 8.3 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.

## 8.4 Gatavošanas un cepšanas tabula

### KŪKAS

ĒDIENA VEIDS	Tradicionāla siltums		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Putotas receptes	2	170	3 (2 un 4)	160	45 - 60	Kūku veidnē
Smilšu mīkla	2	170	3 (2 un 4)	160	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	1	170	2	165	60 - 80	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka	2	170	2 (kreisais un labais)	160	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta <sup>1)</sup>
Strūdele	3	175	2	150	60 - 80	Uz cepamās palātes
Ievārījuma kūka	2	170	2 (kreisais un labais)	165	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	2	170	2	160	50 - 60	26 cm kūku veidnē
Ziemašvētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs	2	160	2	150	90 - 120	20 cm kūku veidnē <sup>1)</sup>
Plūmju kūka	1	175	2	160	50 - 60	Maizes traukā <sup>1)</sup>
Nelielas kūkas - viens līmenis	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Uz cepamās palātes
Nelielas kūkas - divi līmeņi	-	-	2 un 4	140 - 150	25 - 35	Uz cepamās palātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņi	-	-	1, 3 un 5	140 - 150	30 - 45	Uz cepamās palātes

ĒDIENA VEIDS	Tradicionāla siltums		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	2 un 4	140 - 150	35 - 40	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	1, 3 un 5	140 - 150	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē – vienā līmenī	3	120	3	120	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Bezē – divos līmeņos	-	-	2 un 4	120	80 - 100	Uz cepamās paplātes <sup>1)</sup>
Bulciņas	3	190	3	190	12 - 20	Uz cepamās paplātes <sup>1)</sup>
Eklēri – vienā līmenī	3	190	3	170	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	2 un 4	170	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	2	180	2	170	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	1	160	2	150	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	1	170	2 (kreisais un labais)	160	50 - 60	20 cm kūku veidnē

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildīt 10 minūtes.

## MAIZE UN PICA

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Baltmaize	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala <sup>1)</sup>
Rudzu maize	1	190	1	180	30 - 45	Maizes traukā

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Bulciņas	2	190	2 (2 un 4)	180	25 - 40	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes <sup>1)</sup>
Pica	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Cepamajā paplātē vai cepamajā pannā <sup>1)</sup>
Plāceņi	3	200	3	190	10 - 20	Uz cepamās paplātes <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildīt 10 minūtes.

## PĪRĀGI

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Vaļējais pīrāgs ar makaroniem	2	200	2	180	40 - 50	Veidnē
Vaļējais dārzeņu pīrāgs	2	200	2	175	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi	1	180	1	180	50 - 60	Veidnē <sup>1)</sup>
Lazanja	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Veidnē <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Veidnē <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildīt 10 minūtes.

## GAĻA

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Liellopu gaļa	2	200	2	190	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	2	180	2	180	90 - 120	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	2	190	2	175	90 - 120	Uz restota plaukta

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	2	210	2	200	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	2	210	2	200	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	2	210	2	200	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	2	180	2	170	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	2	180	2	160	100 - 120	2 gab.
Jēra gaļa	2	190	2	175	110 - 130	Stilbs
Vista	2	220	2	200	70 - 85	Vesela
Tītars	2	180	2	160	210 - 240	Vesela
Pīle	2	175	2	220	120 - 150	Vesela
Zoss	2	175	1	160	150 - 200	Vesela
Trusis	2	190	2	175	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	2	190	2	175	150 - 200	Sadalīts gabalos
Fazāns	2	190	2	175	90 - 120	Vesela

## ZIVS

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Forele/jūras plaudis	2	190	2	175	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis / lasis	2	190	2	175	35 - 60	4-6 filejas

## 8.5 Grilēšana



Sakarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

ĒDIENA VEIDS	Daudzums		Grilēšana		Gatavošanas laiks [min.]	
	Gabali	(g)	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Viena puse	Otra puse
Filejas steiki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Liellopu gaļas steiki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Desas	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebabi	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Vistas krūtiņa	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	4	maks.	20-30	-
Zivs fileja	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Grauzdiņi ar garnējumu	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Grauzdiņš	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

## 8.6 Infratermiskā grilēšana

### Liellopu gaļa

ĒDIENA VEIDS	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra [°C]	Laiks [min]
Liellopu gaļas ceptis vai fileja, pusjēls	pēc biezuma cm	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Liellopu gaļas ceptis vai fileja, vidēji izcepts	pēc biezuma cm	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Liellopu gaļas ceptis vai fileja, labi izcepts	pēc biezuma cm	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

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

### Cūkgaļa

ĒDIENA VEIDS	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra [°C]	Laiks [min]
Pleca, kakla, 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

ĒDIENA VEIDS	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra [°C]	Laiks [min]
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

### Teļa gaļa

ĒDIENA 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

ĒDIENA 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

ĒDIENA VEIDS	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra [°C]	Laiks [min]
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katra	1	200 - 220	30 - 50
Vista, puse	400 – 500 g katra	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
Tītars	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

### Zivs (tvaicēta)

ĒDIENA VEIDS	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra [°C]	Laiks [min]
Zivs, vesela, līdz 1kg	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

## 8.7 Atkausēšana

ĒDIENA VEIDS	(g)	Atkausēšanas laiks [minūtēs]	Papildu atkausēšanas laiks [minūtēs]	Piezīmes
Vista	1000	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1000	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.

ĒDIENA VEIDS	(g)	Atkausēšanas laiks [minūtēs]	Papildu atkausēšanas laiks [minūtēs]	Piezīmes
Gaļa	500	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	150	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	300	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	250	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1400	60	60	-

## 8.8 Konservēšana - apakškarsēšana

### Mīksti augļi

KONSERVĒJAMIE PRODUKTI	Temperatūra [°C]	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min.)	Gatavošanas laiks pie 100 °C (min.)
Zemenes, mellenes, avenes, gatavas ērkšķogas	160 – 170	35 – 45	–

### Augļi ar kauliņiem

KONSERVĒJAMIE PRODUKTI	Temperatūra [°C]	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min.)	Gatavošanas laiks pie 100 °C (min.)
Bumbieri, cidonijas, plūmes	160 – 170	35 – 45	10 – 15

### Dārzeņi

KONSERVĒJAMIE PRODUKTI	Temperatūra [°C]	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min.)	Gatavošanas laiks pie 100 °C (min.)
Burkāni <sup>1)</sup>	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Gurķi	160 – 170	50 – 60	–
Jaukti marinēti dārzeņi	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kolrābji, zirņi, sparģeļi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

<sup>1)</sup> Pēc ierīces izslēgšanas atstājiet konservējamus produktus cepeškrāsnī.

## 8.9 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

Pārklājiet cepeškrāsns plauktus ar cepamo papīru.



## DĀRZEŅI

ĒDIENA VEIDS	Plaukta pozīcija		Temperatūra [°C]	Laiks [st.]
	1 līmenis	2 līmeņi		
Pupas	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pipari	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Dārzeni zupai	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Sēnes	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## AUGĻI

ĒDIENA VEIDS	Plaukta pozīcija		Temperatūra [°C]	Laiks [st.]
	1 līmenis	2 līmeņi		
Plūmes	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikozes	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Ābolu šķēles	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Bumbieri	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## 9. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



## BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

- tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta 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. 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. Tā var sabojāt piedegumdrošo pārklājumu.



Ierīces no nerūsējošā tērauda vai alumīnija:

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

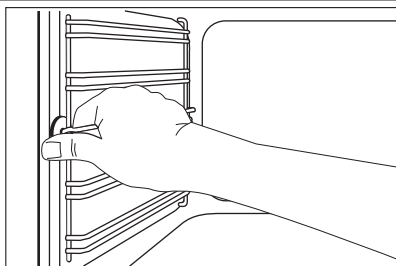
## 9.1 Durtiņu blīvējuma tīrīšana

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

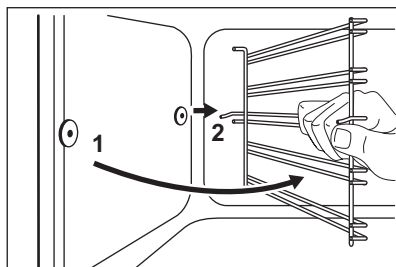
## 9.2 Cepeškrāsns režģi

Plauktu atbalstus var izņemt, lai notīrītu iekšējās sānu sienas.

## Plauktu balstu izņemšana



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



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

## Plauktu balstu uzstādīšana

Uzstādiēt plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

**i** Noapaļotajiem plauktu balstu galiem jābūt vērstiem uz priekšpusi.

## 9.3 Cepeškrāsns griesti

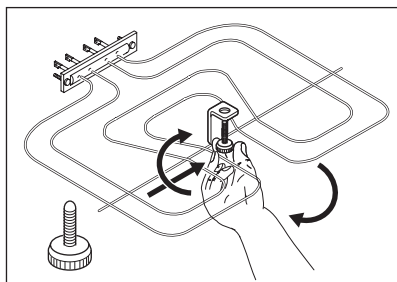
Lai atvieglotu cepeškrāsns griestu tīrīšanu, grilu var izņemt.



### BRĪDINĀJUMS

Pirms grila izņemšanas deaktivizējiet ierīci. Pārliecinieties, ka ierīce atdzisusi. Iespējams gūt apdegumus.

1. Izņemiet skrūvi, kas notur grilu. Pirmajā reizē izmantojiet skrūvgriezi.



2. Uzmanīgi pavelciet grilu uz leju.
3. Notīriet cepeškrāsns griestus ar mitstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī un tīrīšanas līdzeklī, un ļaujiet tiem nožūt.
4. Uzstādiēt grilu, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



### BRĪDINĀJUMS

Pārliecinieties, ka grils ir uzstādīts pareizi un nekrīt nost.

## 9.4 Cepeškrāsns lampa



### BRĪDINĀJUMS

Esiet piesardzīgi, mainot cepeškrāsns lampu. Var gūt elektrošoku.

### Pirms nomaināt cepeškrāsns lampu:

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



Novietojiet audumu cepeškrāsns apakšā, lai aizsargātu cepeškrāsns lampu un stikla apvalku. Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar audumu, lai neļautu tauku nosēdumiem piedegt pie spuldzes.

1. Pagrieziet stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.

2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns apgaismojuma spuldzi ar piemērotu siltumizturīgu cepeškrāsns spuldzi ar 300 °C nominālu.  
Izmantojiet tāda paša tipa krāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.



### UZMANĪBU

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

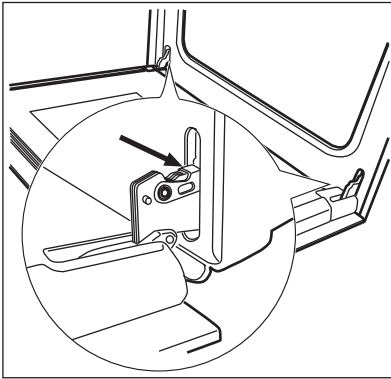


Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsiet izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.

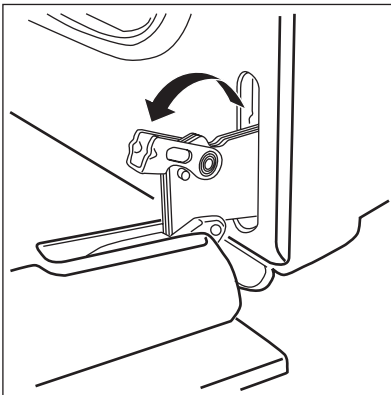
## 9.5 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

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

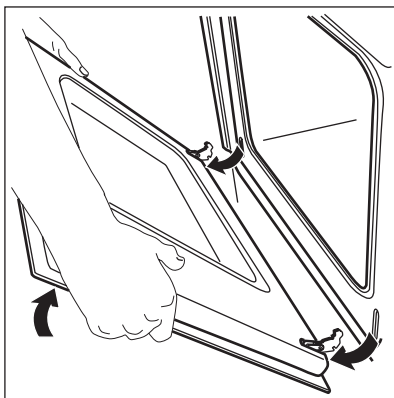
### Cepeškrāsns durvju un stikla paneļa noņemšana



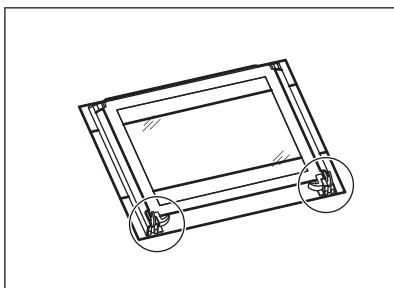
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas durvju eņģes.



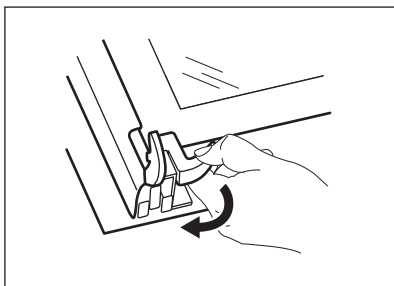
2. Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.



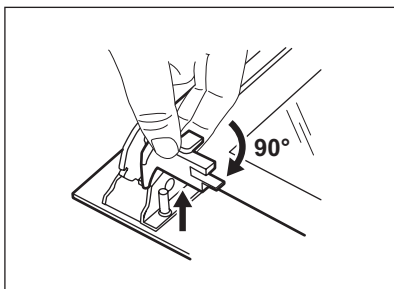
3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (pusvirus). Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



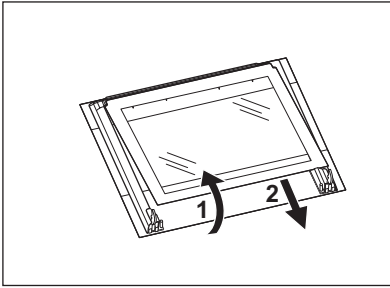
4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



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

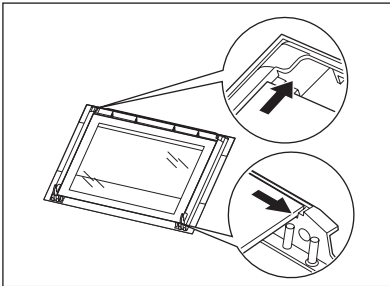


6. Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet tos no ligzdām.



7. Uzmanīgi paceliet (1. solis) un izņemiet (2. solis) stikla paneli.
8. Noīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

## Durvju un stikla paneļa uzstādīšana



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

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

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi. Skatiet attēlu.

## 10. KO DARĪT, JA ...



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

Problēmas	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Ierīce ir izslēgta.	Ieslēdziet ierīci.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nedarbojas mājas elektrosistēmas drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju. Ja drošinātājs atvienojies vairākkārtīgi, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Neieslēdzas cepeškrāsns lampa.	Cepeškrāsns lampa ir bojāta.	Nomainiet cepeškrāsns apgaismojuma lampu.
Displejā ir redzams <b>12.00</b> .	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Iestatiet pulksteni.
Uz produktiem un ierīcē veidojas tvaiks un kondensāts.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstāiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15-20 minūtēm.

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas ierīces iekšpusē uz priekšējā rāmja.

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.) .....

Izstrādājuma numurs (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

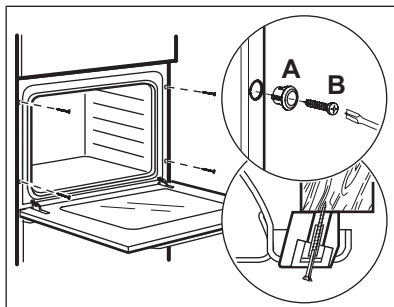
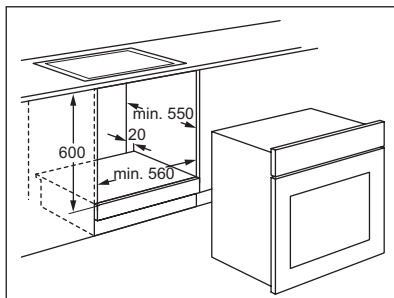
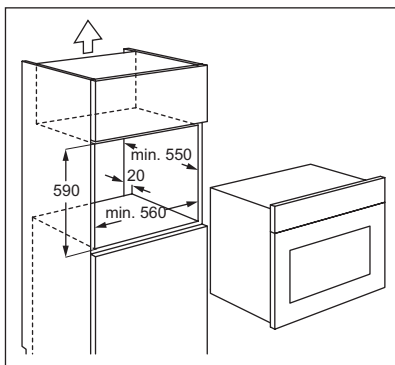
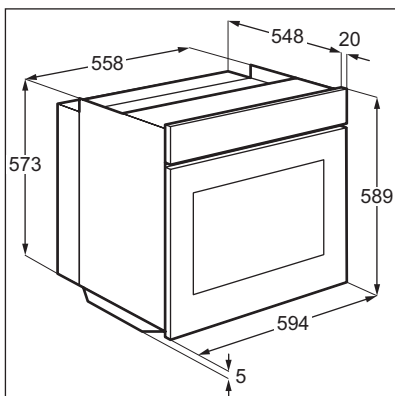
## 11. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

### 11.1 Iebūvēšana



### 11.2 Elektroinstalācija



#### BRĪDINĀJUMS

Elektriskos uzstādīšanas darbus var veikt tikai kvalificētas personas.



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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

## 11.3 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainīšanai: 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) un tabulu:


Kopējā jauda	Kabeļa šķērsgriezums
maksimums 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

Kopējā jauda	Kabeļa šķērsgriezums
maksimums 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maksimums 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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

## 12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos 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 .....	28
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART .....	28
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS .....	29
6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS .....	30
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS .....	31
8. NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI .....	31
9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA .....	39
10. KĄ DARYTI, JEIGU... ..	43
11. ĮRENGIMAS .....	44

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ gaminį. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas turint galvoje 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](http://www.electrolux.com)**



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



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

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Veikiančio prietaiso vidus įkaista. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

- Norint išimti lentynėles, pirmiausia patraukite lentynėlės priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJA

### 2.1 Įrengimas



#### ĮSPĖJIMAS

Šį prietaisą turi prijungti tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįreinkite 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 ar įrenginių.
- Prietaisas būtina turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įtaisų.

### 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. Įsitinkinkite, kad, įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite 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.

### 2.2 Naudojimas



#### ĮSPĖJIMAS

Susižalojimo, nudegimo, elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Ventilacijos angos būtina privalo būti neužblokuotos.
- 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.
- Prietaisui veikiant, prietaiso durelės visada privalo būti uždarytos.
- 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 arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, 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 grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.



### ISPĖJIMAS

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
  - nedėkite orkaitės prikaistuvių ir 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, išimdami arba įdėdami priedus.
- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui. Tai nelaikomas defektu ir jam garantija netaikoma.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią keptimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.

## 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.

## 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

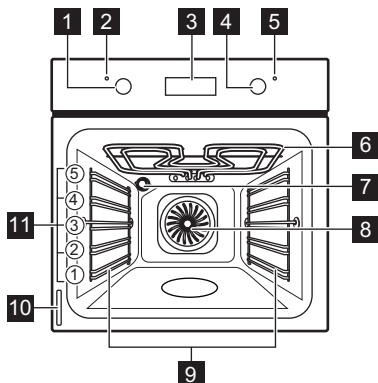


### ISPĖJIMAS

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



- 1** Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 2** Galios indikatorius
- 3** Elektroninis valdymo pultas
- 4** Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 5** Temperatūros indikatorius

- 6** Grilis
- 7** Orkaitės lemputė
- 8** Ventilatorius
- 9** Išimama skardos atrama
- 10** Techninių duomenų plokštelė
- 11** Skardų padėty

#### 3.1 Orkaitės priedai

- **Vielinė lentyna**  
Prikaistuvams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Kepimo skarda**  
Skirta pyragams ir sausainiams kepti.
- **Keptuvai / prikaistuvai**  
Skirtas kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

### 4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



**ISPĖJIMAS**  
Žr. saugos skyrius.

#### 4.1 Pirminis valymas

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



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

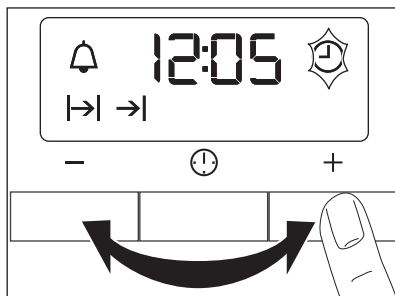
#### 4.2 Laikrodžio nustatymas



Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

Prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba netrūkus elektros tiekimui, pradeda žybcioti paros laiko funkcijos indikatorius.

Norėdami nustatyti tinkamą laiką, paspauskite + arba -.






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



Jeigu norite pakeisti laiką, žybciojant paros laiko funkcijos indikatoriumi, spaudinkite . Funkcijų „Trukmė“ arba „Pabaiga“ tuo pat metu nustatyti nepivaloma.

#### 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 įkaisti labiau nei įprastai. Iš prietaiso gali sklisti kvapai ir veržtis dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą vėdinimą.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 5.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas


1. Nustatykite orkaitės funkcijų rankenėlę ties orkaitės funkcija.

Maitinimo indikatorius įsijungia veikiant prietaisui.

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 padėtį.

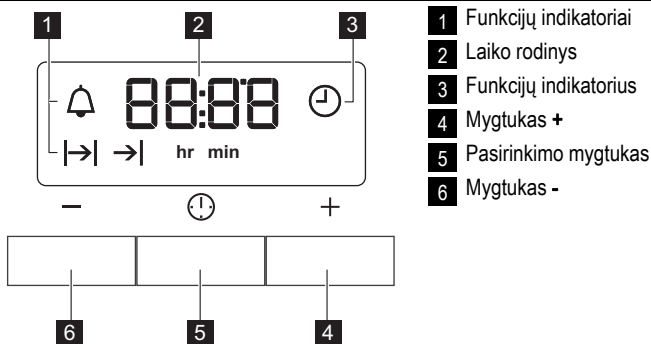
### 5.2 Orkaitės funkcijos





Orkaitės funkcija	Pritaikymas
 Išjungimo padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
 Lemputė	Įjungti orkaitės lempuotę be maisto gaminimo funkcijos.
 Apatinis+viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti viename orkaitės lygyje. Viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai veikia vienu metu.
 Viršutinis kaitinimas	Pagamintiems patiekalams užbaigti. Veikia tik viršutinis kaitinimo elementas.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus apskrudusiu pagrindu arba su plutele. Veikia tik apatinis kaitinimo elementas.
 Mažasis kepintuvas	Kepti plokščius patiekalus ant grotelių mažais kiekiais lentynos viduryje. Gaminti skrebučius.
 Didysis kepintuvas	Plokštiems patiekalams dideliais kiekiais kepti grilyje. Gaminti skrebučius. Veikia visas grilio elementas.
 Terminis kepintuvas	Dideliems mėsos gabalams kepti. Vienas paskui kitą veikia grilio elementas ir orkaitės ventiliatorius ir cirkuliuoja karštą orą aplink maistą.
 Karšto oro srautas / atšildymas	Skrudinti arba skrudinti ir kepti maistą toje pačioje temperatūroje daugiau nei viename orkaitės lygyje nesimaišant kvapams. / šaldytam maistui atšildyti. Temperatūros rankenėlė turi būti išjungimo padėtyje






Orkaitės funkcija	Pritaikymas
 Pica	Picai, apkepams ar pyragams kepti. Grilis ir apatinis kaitinimo elementas tiesiogiai kaitina, o ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą ir keptamas picos viršus arba pyrago įdaras.

## 6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS




### 6.1 Elektroninis valdymo pultas



Laikrodžio funkcija	Pritaikymas
 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 būti išjungtas.

 Norėdami nustatyti laiką, kada prietaisas turi būti įjungtas, o paskui išjungtas, vienu metu galite naudoti funkcijas „Trukmė“  ir „Pabaiga“ . Pirmiausia nustatykite funkciją „Trukmė“ , tada „Pabaiga“ .

### 6.2 Laikrodžio funkcijų nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą, jeigu naudojate funkcijas „Trukmė“  ir „Pabaiga“ . Naudojant laikmatį , to daryti nebūtina.
2. Spaudinėkite pasirinkimo mygtuką, kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos indikatoriai.



3. Spauskite + arba -, kad nustatytumėte reikiamos laikrodžio funkcijos laiką. Ekране rodomas jūsų nustatytos laikrodžio funkcijos indikatoriai. Pasibaigus nustatytam laikui, dvi minutes žybcioja šis indikatorius ir skamba garso signalai.



Naudojant funkcijas „Trukmė“ |→| ir „Pa-  
baiga“ →|, prietaisas išsijungia auto-  
matiškai.

4. Norėdami išjungti garso signalą, paspauski-  
te mygtuką.
5. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros  
rankenėles į išjungimo padėtis.

### 6.3 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite pasirinkimo mygtu-  
ką, kol pradės žybcioti reikiamos funkcijos  
indikatorius.

2. Paspauskite ir laikykite nuspaukę mygtuką  
“. Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekun-  
džių.

## 7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 7.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsi-  
jungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų  
vėsūs. Išjungus prietaisą, orkaitės aušinimo ven-  
tiliatorius gali toliau veikti tol, kol prietaisas atvės.

### 7.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant prietaisą arba sugedus jo  
sudedamosioms dalims, jis gali pavojingai per-

kaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsau-  
ginis termostatas, kuris nutraukia elektros tieki-  
mą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl auto-  
matiškai įjungiamą.

## 8. NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI.

- Prietaise yra penki lentynų lygiai. Lentynų ly-  
giai skaičiuojami nuo prietaiso dugno.
- Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikri-  
nantią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką.  
Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų  
prisitintoje aplinkoje, patiekalas būna minkš-  
tas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip sutrum-  
pinamas maisto gaminimo laikas ir sumažina-  
mos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje ar-  
ba ant durelių stiklo plokščių. Tai normalu.  
Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto ga-  
minimo metu, visada atsistokite atokiai nuo  
prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš ga-  
minimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prie-  
taisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise  
susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno ne-  
dėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų ne-  
uždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio

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

### 8.1 Pyragų kepimas

- Neatidarinkite orkaitės durelių, kol nepraejo  
3/4 kepimui skirto laiko.
- Jeigu kepage dviejose kepanosiose skardose  
vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

### 8.2 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.

### 8.3 Maisto ruošimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

### 8.4 Kepimo ir skrudinimo padėklas

#### PYRAGAI

PATIEKALAS	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Gaminimo trukmė (min.)	Pastabos
	Lentynos padėtis	Temp. (°C)	Lentynos padėtis	Temp. (°C)		
Plakta tešla	2	170	3 (2 ir 4)	160	45–60	Pyrago formoje
Trapi tešla	2	170	3 (2 ir 4)	160	20–30	Pyrago formoje
Varškės pyragas	1	170	2	165	60–80	26 cm pyrago formoje
Obuolių pyragas	2	170	2 (kairysis ir dešinysis)	160	80–100	Dviejose 20 cm pyrago formose ant vielinės lentynėlės <sup>1)</sup>
Štrudelis	3	175	2	150	60–80	Kepimo padėkle
Pyragas su uogiene	2	170	2 (kairysis ir dešinysis)	165	30–40	26 cm pyrago formoje
Biskvitinis pyragas	2	170	2	160	50–60	26 cm pyrago formoje
Kalėdinis pyragas / riebus vaisių pyragas	2	160	2	150	90–120	20 cm pyrago formoje <sup>1)</sup>
Slyvų pyragas	1	175	2	160	50–60	Duonos formoje <sup>1)</sup>
Maži pyragėliai – vienas lygis	3	170	3	140–150	20–30	Kepimo padėkle
Maži pyragėliai – du lygiai	-	-	2 ir 4	140–150	25–35	Kepimo padėkle
Maži pyragėliai – trys lygiai	-	-	1, 3 ir 5	140–150	30–45	Kepimo padėkle
Sausainiai / juostiniai tešlainiai – vienas lygis	3	140	3	140–150	30–35	Kepimo padėkle
Sausainiai / juostiniai tešlainiai – du lygiai	-	-	2 ir 4	140–150	35–40	Kepimo padėkle



PATIEKALAS	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Gaminimo trukmė (min.)	Pastabos
	Lentynos padėtis	Temp. (°C)	Lentynos padėtis	Temp. (°C)		
Sausainiai / juostiniai tešlainiai – trys lygiai	-	-	1, 3 ir 5	140–150	35–45	Kepimo padėkle
Merengos – vienas lygis	3	120	3	120	80–100	Kepimo padėkle
Merengos – du lygiai	-	-	2 ir 4	120	80–100	Kepimo padėkle <sup>1)</sup>
Bandelės	3	190	3	190	12–20	Kepimo padėkle <sup>1)</sup>
Eklerai – vienas lygis	3	190	3	170	25–35	Kepimo padėkle
Eklerai – du lygiai	-	-	2 ir 4	170	35–45	Kepimo padėkle
Pyragaičiai formelėse	2	180	2	170	45–70	20 cm pyrago formoje
Riebūs vaisiniai pyragai	1	160	2	150	110–120	24 cm pyrago formoje
Viktorijos pyragaičiai	1	170	2 (kairysis ir dešinysis)	160	50–60	20 cm pyrago formoje

<sup>1)</sup> Įkaitinkite 10 minučių.

## DUONA IR PICA

PATIEKALAS	Įprastas gaminimas		Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą		Gaminimo trukmė (min.)	Pastabos
	Lentynos padėtis	Temp. (°C)	Lentynos padėtis	Temp. (°C)		
Balta duona	1	190	1	190	60–70	1–2 kepalai, vienas kepalas – 500 g <sup>1)</sup>
Ruginė duona	1	190	1	180	30–45	Duonos formoje
Duonos bandelės	2	190	2 (2 ir 4)	180	25–40	po 6–8 bandeles kepimo skardoje <sup>1)</sup>
Pica	1	230–250	1	230–250	10–20	Kepimo skardoje arba giliame kepimo inde <sup>1)</sup>
Sklindžiai	3	200	3	190	10–20	Kepimo skardoje <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Įkaitinkite 10 minučių.

## APKEPAI

PATIEKALAS	Įprastas gaminimas		Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą		Gaminimo trukmė (min.)	Pastabos
	Lentynos padėtis	Temp. (°C)	Lentynos padėtis	Temp. (°C)		
Makaronų apkepimas	2	200	2	180	40–50	Formoje
Daržovių apkepimas	2	200	2	175	45–60	Formoje
Apkepai su įdarais	1	180	1	180	50–60	Formoje <sup>1)</sup>
Lazanija	2	180–190	2	180–190	25–40	Formoje <sup>1)</sup>
Įdaryti makaronai kaneloni	2	180–190	2	180–190	25–40	Formoje <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Įkaitinkite 10 minučių.

## MĖSA

PATIEKALAS	Įprastas gaminimas		Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą		Gaminimo trukmė (min.)	Pastabos
	Lentynos padėtis	Temp. (°C)	Lentynos padėtis	Temp. (°C)		
Jautiena	2	200	2	190	50–70	Ant grotelių
Kiauliena	2	180	2	180	90–120	Ant grotelių
Veršiena	2	190	2	175	90–120	Ant grotelių
Angliškas rostbifas, puskepis	2	210	2	200	50–60	Ant grotelių
Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškeptas	2	210	2	200	60–70	Ant grotelių
Angliškas rostbifas, iškeptas	2	210	2	200	70–75	Ant grotelių
Kiaulienos mentė	2	180	2	170	120–150	Su jautiena
Kiaulienos kulninė	2	180	2	160	100–120	2 vnt
Aviena	2	190	2	175	110–130	Koja
Viščiukas	2	220	2	200	70–85	Visas
Kalakutas	2	180	2	160	210–240	Visas
Antis	2	175	2	220	120–150	Visa
Žąsis	2	175	1	160	150–200	Visa

PATIEKALAS	Įprastas gaminimas		Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą		Gaminimo trukmė (min.)	Pastabos
	Lentynos padėtis	Temp. (°C)	Lentynos padėtis	Temp. (°C)		
Triušiena	2	190	2	175	60–80	Supjaustyta gabalais
Zuikis	2	190	2	175	150–200	Supjaustytas gabalais
Fazanas	2	190	2	175	90–120	Visas

## ŽUVIS

PATIEKALAS	Įprastas gaminimas		Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą		Gaminimo trukmė (min.)	Pastabos
	Lentynos padėtis	Temp. (°C)	Lentynos padėtis	Temp. (°C)		
Upėtakis / jūros karšis	2	190	2	175	40–55	3–4 žuvis
Tunas / lašiša	2	190	2	175	35–60	4–6 filė

## 8.5 Mažasis kepintuvas



Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

PATIEKALAS	Kiekis		Mažasis kepintuvas		Gaminimo trukmė (min.)	
	Gabalai	(g)	Lentynos padėtis	Temp. (°C)	Viena pusė	Antra pusė
Filė bifšteksai	4	800	4	maks.	12 - 15	12 - 14
Jautienos didkepsnis	4	600	4	maks.	10 - 12	6 - 8
Dešrelės	8	-	4	maks.	12 - 15	10 - 12
Kiaulienos muštiniai	4	600	4	maks.	12 - 16	12 - 14
Viščiukas (perpjautas pusiau)	2	1000	4	maks.	30 - 35	25 - 30
Kebabai	4	-	4	maks.	10 - 15	10 - 12
Vištienos krūtinėlė	4	400	4	maks.	12 - 15	12 - 14
Mėsainis	6	600	4	maks.	20 - 30	-
Žuvies filė	4	400	4	maks.	12 - 14	10 - 12
Skrebutis su garnyru	4 - 6	-	4	maks.	5 - 7	-
Skrebučiai	4 - 6	-	4	maks.	2 - 4	2 - 3

## 8.6 Terminis kepintuvas

### Jautiena

PATIEKALAS	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Rostbifas arba filė, puskepis	storio cm	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas	storio cm	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Rostbifas arba filė, iškeptas	storio cm	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

### Kiauliena

PATIEKALAS	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Mentė, sprandinė, kumpis	1–1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai	1–1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Mėsos rulletas	750 g–1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Kiaulės koja (apvirta)	750 g–1 kg	1	150 - 170	90 - 120

### Veršiena

PATIEKALAS	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Kepta veršiena	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Veršienos kulninė	1,5–2 kg	1	160 - 180	120 - 150

### Ėriena

PATIEKALAS	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Ėriuko koja, kepta aviena	1–1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Avienos nugarinė	1–1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

**Paukštiena**

PATIEKALAS	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Paukštiena, su- pjaustyta porcijomis	200–250 g porcija	1	200 - 220	30 - 50
Viščiukas, per- pjautas pusiau	400–500 g porcija	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
Kalakutas	2,5–3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalakutas	4–6 kg	1	140 - 160	150 - 240

**Žuvis (troškinta)**

PATIEKALAS	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Žuvis	1–1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

**8.7 Atšildymas**

PATIEKALAS	(g)	Atšildymo trukmė (min.)	Likusiojo atitirpimo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas	1000	100 - 140	20 - 30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1000	100 - 140	20 - 30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	500	90 - 120	20 - 30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	150	25 - 35	10 - 15	-
Braškės	300	30 - 40	10 - 20	-
Sviestas	250	30 - 40	10 - 15	-
Grietinė	2 X 200	80 - 100	10 - 15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpdyti.
Didelins puošnus tortas	1400	60	60	-

## 8.8 Konservavimas – apatinis kaitinimas

### Minkšti vaisiai

KONSERVAVIMAS	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Papildomas gaminimo laikas esant 100 °C (min)
Žemuogės, mėlynės, avietės, prinokę agurastai	160 – 170	35 – 45	–

### Kaulavaisiai

KONSERVAVIMAS	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Papildomas gaminimo laikas esant 100 °C (min)
Kriaušės, svarainiai, slyvos	160 – 170	35 – 45	10 – 15

### Daržovės

KONSERVAVIMAS	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Papildomas gaminimo laikas esant 100 °C (min)
Morkos <sup>1)</sup>	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Agurkai	160 – 170	50 – 60	–
Marinuotos daržovės	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kaliaropės, žirniai, šparagai	160 – 170	50 – 60	15 – 20

<sup>1)</sup> Išjungę prietaisą, palikite konservus orkaitėje.

## 8.9 Džiovinimas • Karšto oro srautas

Orkaitės lentynas uždenkite kepimo popieriumi.

### DARŽOVĖS

PATIEKALAS	Lentynos padėtis		Temperatūra (°C)	Trukmė (val.)
	1 lygis	2 lygiai		
Pupos	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pipirai	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Daržovės sriubai	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grybai	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Prieskoniniai augalai	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## VAISIAI

PATIEKALAS	Lentynos padėtis		Temperatūra (°C)	Trukmė (val.)
	1 lygis	2 lygiai		
Slyvos	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Abrikosai	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Pjaustyti obuoliai	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Kriaušės	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## 9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

- Prietaiso priekį valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite įprastą valymo priemonę.
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip lengviau nuvalysite nešvarumus ir jie neprisidės.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitės valikliu.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite visus orkaitės priedus ir juos išdžiovinkite. Valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Jeigu turite neprisvylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, aštriais daiktais arba indaplovėje. Taip galite pažeisti neprisvylančią dangą.



### Nerūdijančio plieno ir aliuminio prietaisai

Orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties ar abrazyvinių medžiagų, nes jie gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

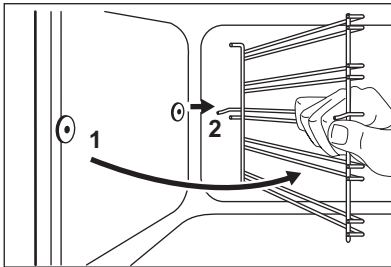
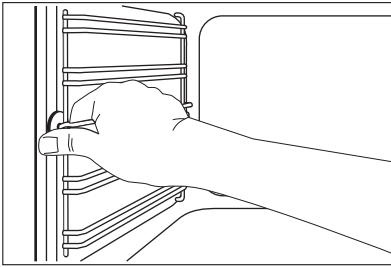
### 9.1 Durelių tarpiklio valymas

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

### 9.2 Lentynų atramos

Galite ištraukti lentynėles ir išvalyti šonines sienėles.

## 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.



Užapvalinti lentynų atramų galai turi būti priekyje.

## 9.3 Orkaitės viršus

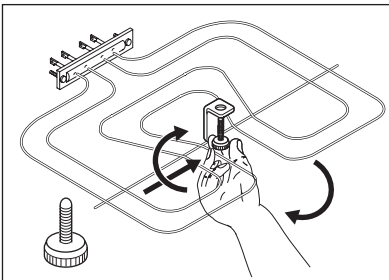
Galite išimti kepintuvą, kad būtų lengviau išvalyti orkaitės viršų.



### ĮSPĖJIMAS

Prieš išimdami kepintuvą, išjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Galima nusideginti.

1. Atsukite kepintuvą laikantį varžtą. Pirmą kartą tai atlikite atsuktuvu.



2. Atsargiai nuleiskite kepintuvą.

3. Orkaitės viršų išvalykite minkšta šluoste, sudrėkinta šiltame muiluotame vandenyje, ir palikite nudžiūti.

4. Įdėkite kepintuvą, atlikdami veiksmus atvirkščia eilės tvarka.



### ĮSPĖJIMAS

Būtinai tinkamai sumontuokite kepintuvą, kad jis nenukristų.

## 9.4 Orkaitės lemputė



### ĮSPĖJIMAS

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

### Prieš keisdami orkaitės lemputę:

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



Orkaitės apačioje padėkite skudurėlį, kad apsaugotumėte orkaitės lemputę ir stiklinį gaubtelį. Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

1. Sukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.

2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.

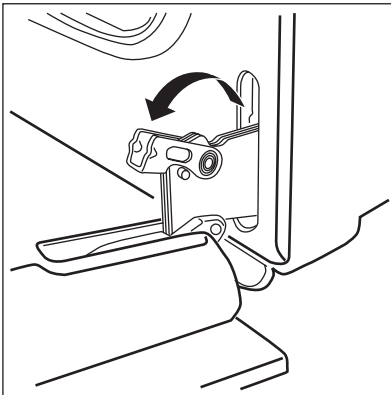
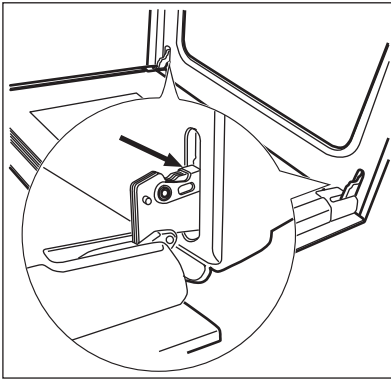


3. Orkaitės lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia orkaitės lempuote. Naudokite to paties tipo orkaitės lempuotę.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 9.5 Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte.

### Orkaitės durelių ir stiklo plokštės išėmimas



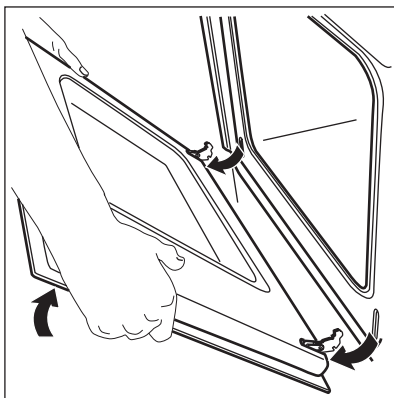
### ATSARGIAI

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokštės.

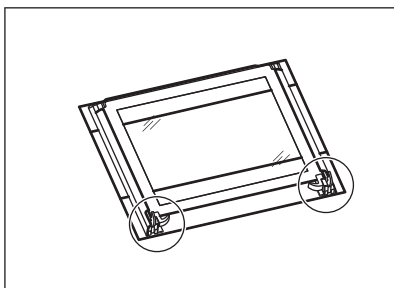


Orkaitės durelės gali staiga užsidaryti, jeigu jūs bandysite išimti stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.

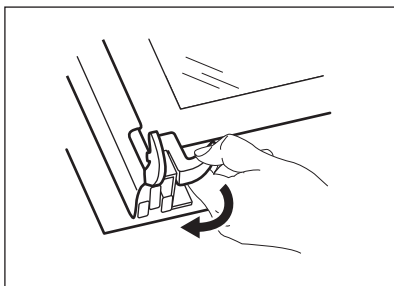
1. Visiškai atidarykite orkaitės dureles ir suimkite du durelių lankstus.
2. Pakelkite ir pasukite svirtėles, esančias ant šių dviejų lankstų.



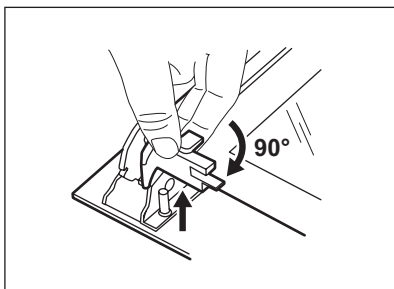
3. Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (pusė durelių eigos). Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



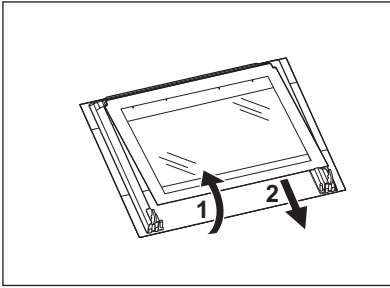
4. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabiliaus paviršiaus.



5. Atlaisvinkite fiksavimo mechanizmą ir ištraukite vidinę stiklo plokštę.

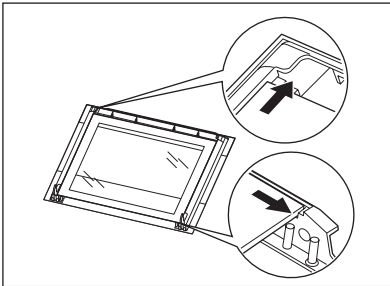


6. Pasukite du fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



7. Atsargiai pakelkite (1-as veiksmas) ir išimkite (2-as veiksmas) stiklo plokštę.
8. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštę.

## Durelių ir stiklo plokštės įdėjimas



Baigę valyti, įstatykite stiklo plokštę ir orkaitės dureles. Atlikite veiksmus priešinga eilės tvarka. Padengtos vietos turi būti nukreiptos į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti. Įsitikinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę. Žr. paveikslėlių.

## 10. KĄ DARYTI, JEIGU...



### ISPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimo būdas
Orkaitė nekaista.	Prietaisas yra išjungtas.	Ijunkite prietaisą.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Įsitikinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Suveikė saugiklių dėžėje esantis saugiklis.	Patikrinkite saugiklį. Jeigu saugiklis išsijungia kelis kartus iš eilės, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Nešviečia orkaitės lemputė.	Perdegė orkaitės lemputė.	Pakeiskite orkaitės lemputę.
Ekrane rodoma <b>12.00</b> .	Nutrūko elektros tiekimas.	Nustatykite laikrodį.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Orkaitėje patiekalą palikote pernelyg ilgam laikui.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15-20 minučių.

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų

lentelėje. Duomenų lentelę rasite prietaiso viduje, ant priekinio rėmo.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Gaminio numeris (PNC) .....

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

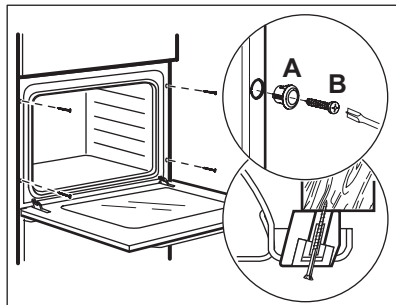
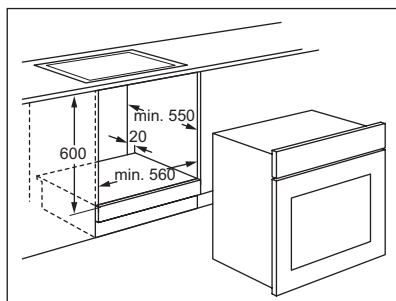
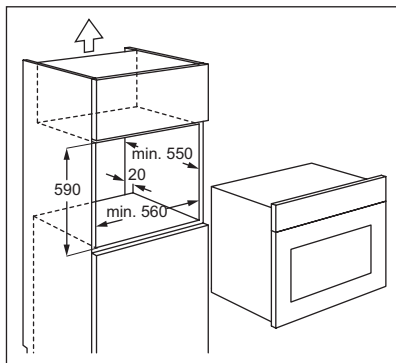
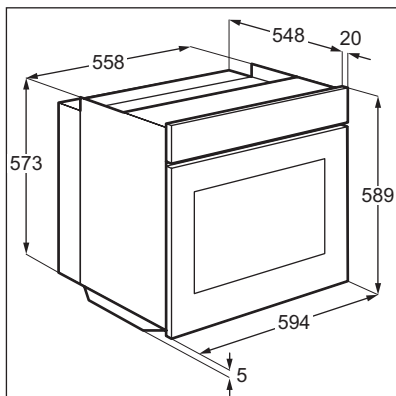
## 11. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Įrengimas balduose



### 11.2 Elektros įrengimas



#### ĮSPĖJIMAS

Elektrą prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas.



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

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

### 11.3 Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Kabelio skerspjūvis priklauso nuo bendrosios galios (žr. duomenų plokštelę); žr. lentelę:


Bendra galia	Kabelio skerspjūvis
iki 1 380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

Bendra galia	Kabelio skerspjūvis
iki 2 300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
iki 3 680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Židinio laidas (žalias / geltonas laidas) turi būti 2 cm ilgesnis nei fazinis ir nulinis laidai (mėlynas ir rudas laidai).

## 12. 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.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



397237802-A-152013

