



Thinking of you
Electrolux



EOB43430

.....
LV CEPEŠKRĀSNS

LT ORKAITĒ

.....
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA 2

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 27



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	6
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	7
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	9
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	10
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	10
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	11
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	19
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	22
12. UZSTĀDĪŠANA.....	23
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	25

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. Lai arī lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

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 apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvu 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.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Ierīces iekšpusē darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, 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 nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem 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.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.

- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai 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 kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstoša izolācijas ierīces: automātslēdzīem, drošinātājiem (no turētājiem izskrūvējamiem drošinātājiem), zemējuma noplūdes automātslēdzīem un savienotājiem.
- 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 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Izmantojiet šo ierīci tikai 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.
- Nebalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;

- izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.

- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.

2.4 Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotilkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīlēt.
- 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 sabojāšanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- 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.
- Netīriet 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!**

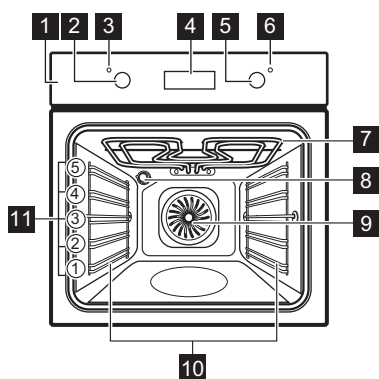
Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektroīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifiskāciju lampas.

2.6 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**3.1 Kopskats**

- 1 Vadības panelis
- 2 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 3 Jaudas lampa / simbols / indikators
- 4 Elektronisks programmētājs
- 5 Temperatūras regulators
- 6 Temperatūras lampa/simbols/indikators
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Izņemams plaukta atbalsts
- 11 Cepšanas līmeņi

3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.
- **Cepamā panna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plauktiem un paplātēm.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.

Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos 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 \oplus vai \ominus , 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 $\rightarrow|$ vai beigu $\rightarrow|$ funkcija.

Nospiediet  vairākas reizes, līdz sāk mirgot Diennakts laika funkcijas simbols. Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

4.4 Uzskarsēšana

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

1. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju  un 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.

Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Samērcējiet drāniņu silta ūdens un parasta šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumā un iztīriet cepeškrāsns iekšpusi.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

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

5.1 Iegremdējamie regulatori

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










5.2 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana

 **Tas, vai jūsu ierīcei ir regulatoru simboli, indikatori vai lampas, atkarīgs o modeļa:**

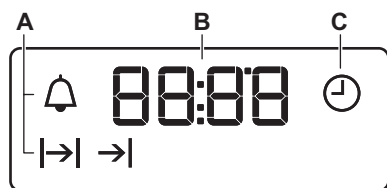
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.
- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē cepeškrāsns funkcijas vai temperatūru.

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
0	Izslēgta pozīcija. Ierīce ir izslēgta.
	Apgaismojums (lampa) Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
	Tradicionāla siltums 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 grauздētu maizi.
	Ātrā grilēšana Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauздētu maizi.
	Infratermiskā grilēšana Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem 1 cepeškrāsns līmenī. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
	Ventilatora karsēšana /Atkausēšana Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai 3 plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana. Lai atkausētu saldētu pārtiku.
	Picas uzstādījumi Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai 1 plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā, izmantojot funkciju Augš. + apakškarsēšana.

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.



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.



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.



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 nodziest pēc dažām sekundēm.

7. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Teleskopiskās vadotnes



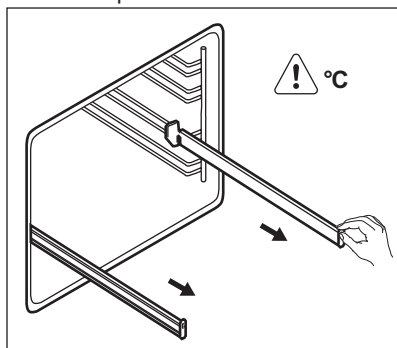
Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var vieglāk ielikt un izņemt.

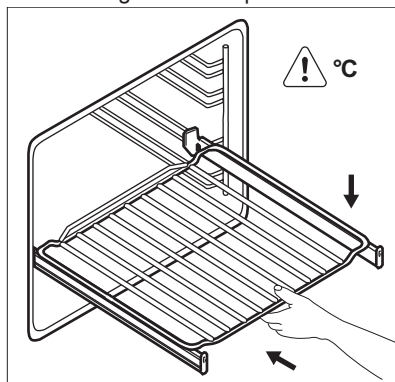


UZMANĪBU!
Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



2. Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdīet cepeškrāsnī.



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

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 piecas 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 cepeškrāsni 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.

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, pielejiet 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	3 (2 un 4)	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	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka (ābolu pīrāgs) ¹⁾	170	2	160	2 (kreisais un labais)	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	170	2	165	2 (kreisais un labais)	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	170	2	160	2	50 - 60	26 cm kūku veidnē
Ziemassvētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē
Plūmju pīrāgs ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - viens līmenis	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņi	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē – vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Bezē – divos līmeņos ¹⁾	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Smalkmaizītes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	170	1	160	2 (kreisais un labais)	50 - 60	20 cm kūku veidnē

¹⁾ 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 ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā
Maizītes ¹⁾	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 - 8 maizītes uz cepamās paplātes
Pica ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes

¹⁾ 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	200	2	180	2	40 - 50	Veidnē
Vaļējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Veidnē
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē

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 restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gab.
Jēra gaļa	190	2	175	2	110 - 130	Stilbs
Vista	220	2	200	2	70 - 85	Vesela
Tītars	180	2	160	2	210 - 240	Vesels
Pīle	175	2	220	2	120 - 150	Vesela
Zoss	175	2	160	1	150 - 200	Vesela
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

Zivs

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

9.6 Grilēšana

Sakarsējiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes pirms gatavošanas.

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

9.7 Turbo grilēšana

Liellopu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla ¹⁾	pēc biezuma cm	190 - 200	5 - 6	1 vai 2
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	180 - 190	6 - 8	1 vai 2
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	170 - 180	8 - 10	1 vai 2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaiļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vai 2
Karbonādes gabals, cūkgaiļa ribiņas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vai 2
Gaiļas rulete	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vai 2
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vai 2

Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1	160 - 180	90 - 120	1 vai 2
Teļa locītava	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vai 2

Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vai 2
Jēra mugura	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vai 2

Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	0,2 - 0,25 katrs	200 - 220	30 - 50	1 vai 2
Vista, puse	0,4 - 0,5 katrs	190 - 210	35 - 50	1 vai 2
Vista, broileris	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vai 2
Pīle	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vai 2
Zoss	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vai 2
Tītars	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vai 2
Tītars	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vai 2

Zivs

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivs, vesela	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vai 2

9.8 Atkausēšana

Ēdiens	Daudzums (g)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
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.
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	-

9.9 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

- Apsēdiziet paplātes ar cepamo papīru.

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

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1. pozīcija	2. pozīcija
Pupas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pipari	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1. pozīcija	2. pozīcija
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikozēs	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tāuku 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 iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai

10.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

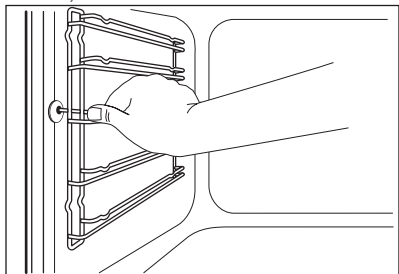
10.3 Durvīņu blīvējuma tīrīšana

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

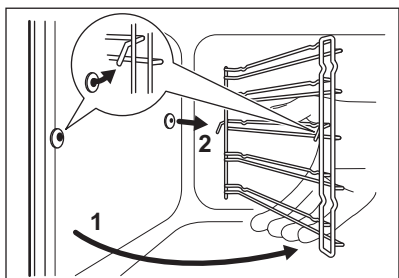
10.4 Plauktu balstu

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.



Uzstādiat plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

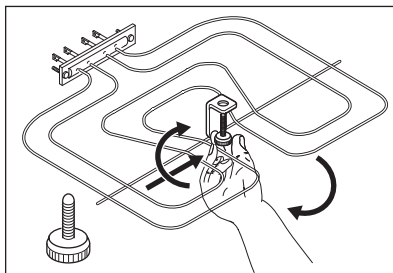
10.5 Cepeškrāsns griesti

- !** **BRĪDINĀJUMS!**
Pirms pārbaudes veikšanas deaktivizējiet ierīci. Pārliecinieties, ka ierīce atdzisusi. Iespējams gūt apdegumus.

Izņemiet plauktu balstus.

Lai atvieglotu cepeškrāsns griestu tīrīšanu, sildelementu var izņemt.

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



2. Uzmaņīgi pavelciet sildelementu uz leju.
3. Noīrīet cepeškrāsns griestus ar mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī un tīrīšanas līdzeklī, un ļaujiet tiem nožūt.

Uzstādiat sildelementu, veicot darbības pretējā secībā.

Uzstādiat plauktu balstus.

- !** **BRĪDINĀJUMS!**
Pārliecinieties, ka sildelements ir uzstādīts pareizi un nekrīt nost.

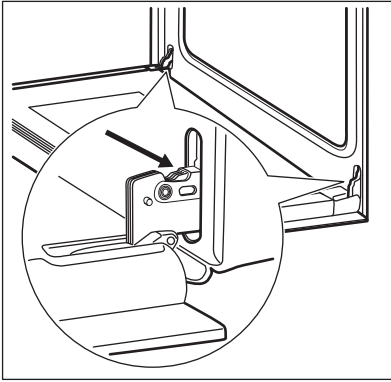
10.6 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Cepeškrāsns durvis aprīkotas ar trijiem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējos stikla paneļus var noņemt, lai tos notīrītu.

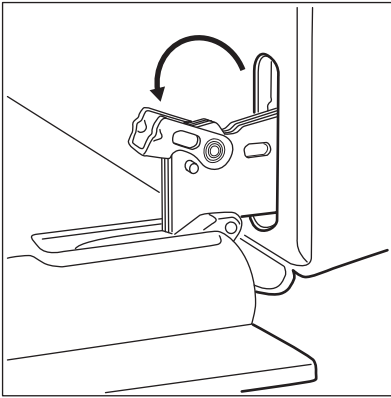
- i** Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsiet izņemt stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.

- !** **UZMANĪBU!**
Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

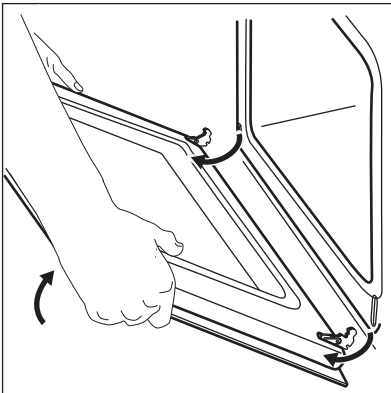
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas durvju eņģes.



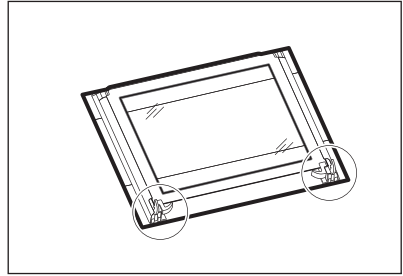
2. Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.



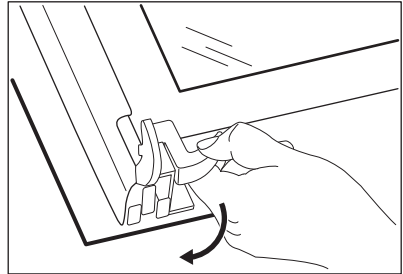
3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis pusvirus, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



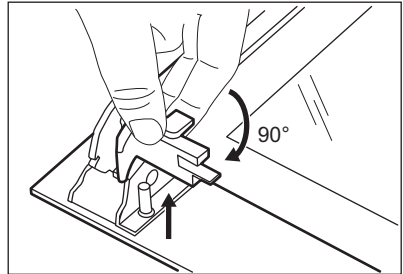
4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



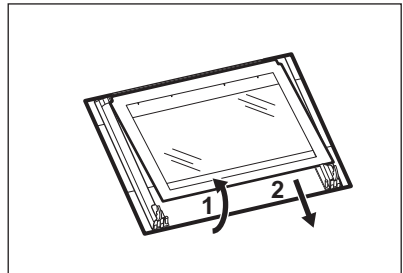
5. Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu stikla paneļus.



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



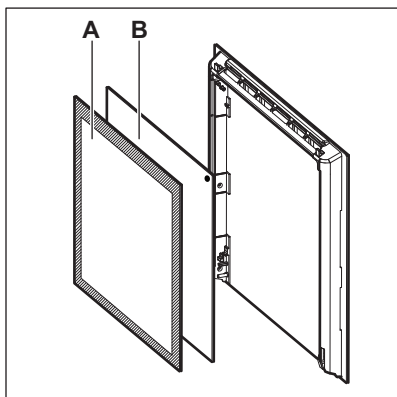
7. Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneļus vienu pēc otra. Sāciet ar augšējo paneli.



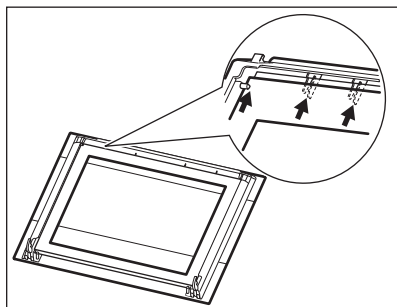
8. Notīriet stikla paneļus ar ziepjuūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus.

Kad tīršana pabeigta, uzstādiēt stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

Parūpējieties, lai stikla paneļi (A un B) tiktu ievietoti atpakaļ pareizajā secībā. Pirmajam panelim (A) ir dekoratīvs ietvars. Drukāto apzīmējumu pusē jābūt vērstai pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa ietvara virsma (A) drukāto apzīmējumu pusē, tai pieskaroties, nav rauņa.



Vidējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.



11. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

10.7 Lampas maiņa

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv elektrošoka risks!
Pirms lampas nomainīšanas atvienojiet drošinātāju. Lampa un lampas stikla pārsegs var būt karsti.



UZMANĪBU!

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

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.

11.1 Ko darīt, ja...

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

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.

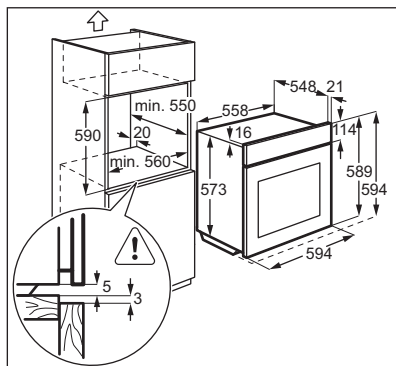
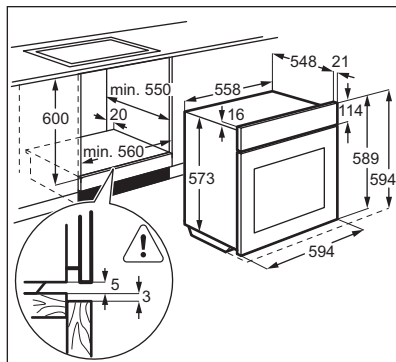
Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

12. UZSTĀDĪŠANA

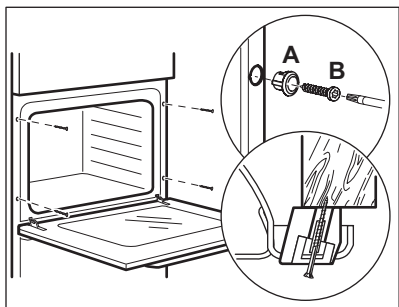


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Iebūvēšana



12.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



12.3 Elektroinstalācija

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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

12.4 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 (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm ²)
maksimums 1380	3 x 0,75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1,5

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

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta marķējums un informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOB43430OK EOB43430OX
Energoefektivitātes indekss	103.5
Elektroenerģijas patēriņa klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.88 kWh/ciklā
Nodalījumu skaits	1
Siltuma avots	Elektroenerģija
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	EOB43430OK 33.2 kg EOB43430OX 33.3 kg

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

13.2 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 ēdiena cepeškrāsnī, to neuzkarsējot.

- Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika, pirms gatavošanas laika beigām. 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 ēdiena siltu, izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to

otreizējai 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.....	28
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	29
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	31
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART.....	31
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	32
6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	34
7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	35
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	35
9. PATARIMAI.....	36
10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	45
11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	48
12. ĮRENGIMAS.....	49
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	51

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



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį 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 ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- 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.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo 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.
- 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 aptarnavimo centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- Norėdami išimti lentynėles, pirmiausia patraukite lentynėlės 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.
- Neįrengkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.

2.2 Elektros įvadas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visada naudokite taisyklingai įrengtą žemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo 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 lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, 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 elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti žemintas.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.

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 Pielietojums



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo pavojus.

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



ISPĖJIMAS!

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. Tai nelaikoma defektu ir jam garantija netaikoma.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite giliaj kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.

2.4 Valymas ir priežiūra



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai arba maistas gali sukelti gaisrą.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- 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.

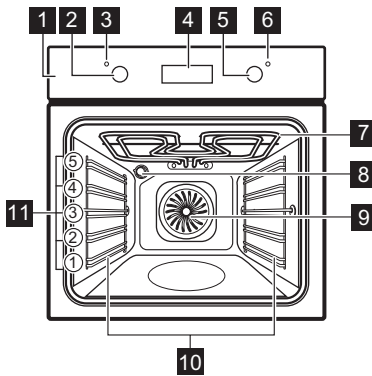
**ISPĖJIMAS!**

Elektros smūgio pavojus.

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

2.6 Seno prietaiso išmetimas**ISPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

3. GAMINIO APRAŠYMAS**3.1 Bendroji apžvalga**

- 1 Valdymo skydelis
- 2 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Galios lemputė / simbolis / indikatorius
- 4 Elektroninis valdymo pultas
- 5 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 6 Temperatūros lemputė / simbolis / indikatorius
- 7 Kaitinamasis elementas
- 8 Lemputė
- 9 Ventilatorius
- 10 Išimama lentynėlė
- 11 Lentynėlių padėtytys

3.2 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Kepimo padėklas**
Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

- **Gilus prikaistuvis**
Skirtas kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir padėklams.

4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART**ISPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš prietaiso visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą 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 **+** arba **-** mygtuką, 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

↳ arba pabaigos → funkcija.

Kelis kartus paspauskite , 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 didžiausią temperatūrą.
4. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją  ir 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.

Palaukite, kol orkaitė atvės. Paskui atvėsusios orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste, sudrėkinta šiltu vandeniu su nedideliu kiekiu švelnaus ploviklio.

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 rankenėlių simboliai, indikatoriai ar lemputės.

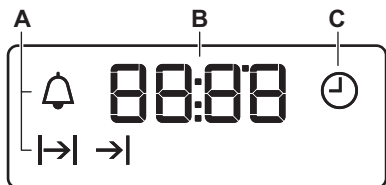
- Orkaitei įkaitus užsidega indikatorius.
- Kai prietaisas veikia, užsidega lemputė.
- Simbolis rodo, ar rankenėle valdomos orkaitės funkcijos ar temperatūra.

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	Ijungti lempuotę be maisto gaminimo funkcijos.
 Apatinis+viršutinis kaitinimas	Maistui kepti ir skrudinti 1-oje lentynos padėtyje.
 Viršutinis kaitinimas	Skrudinti duoną, pyragus ir pyragaičius. Pagaminėtiems patiekalams užbaigti.
 Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Mažasis kepin-tuvas	Plokštiesiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
 Didysis kepin-tuvas	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
 Terminis kepin-tuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti 1-oje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas / atšildymas	Kepti vienu metu 3-ose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei įprastam gaminimui. Šaldytam maistui atitirpinti.
 Pica	1-oje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant tradiciniu būdu.

5.4 Rodinys



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

5.5 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	aprašymas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
⌚	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijainustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.

6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

6.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

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

i 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 gaminimo 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.


i 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 ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtis.

i 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 Išimami bėgeliai



Išsaugokite šią ištraukiamų bėgelių įrengimo instrukciją, kad ja galima būtų pasinaudoti ateityje.

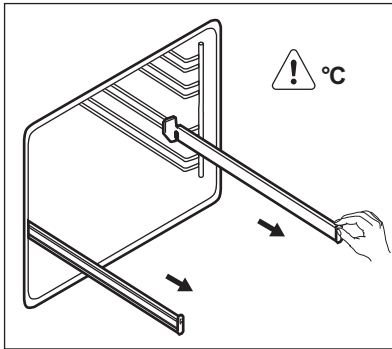
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



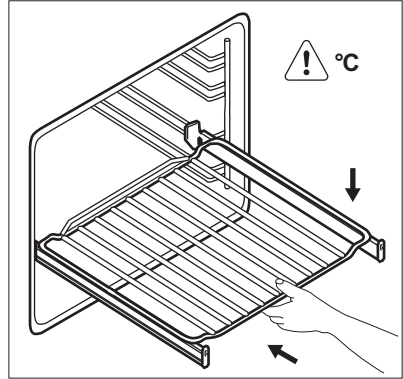
PERSPĖJIMAS!

Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalu.

1. Ištraukite dešinią ir kairią ištraukiamus bėgelius.



2. Ant ištraukiamų bėgelių padėkite groteles ir atsargiai juos įstumkite į prietaisą.



Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtina iki galo atgal į prietaisą įstumkite ištraukiamus bėgelius.

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

tiesimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl automatiškai įjungžiama.

9. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

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 penkios 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 pakeitinkite 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

- Neatidarinkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.
- Jeigu kepatė dviejose kepatosiose 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 gaminate. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

9.5 Kepimo ir skrudinimo lentelė

Pyragai

Patieka- las	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Plakta te- šla	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago for- moje

Patieka- las	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago for- moje
Varškės pyragas	170	1	165	2	60–80	26 cm pyr- ago for- moje
Obuolių pyragas ¹⁾	170	2	160	2 (kairysis ir dešinys)	80–100	Dvejose 20 cm pyr- ago for- mose ant vielinės lentynėlės
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo padėkle
Pyragas su uo- giene	170	2	165	2 (kairysis ir dešinys)	30–40	26 cm pyr- ago for- moje
Biskvitinis pyragas	170	2	160	2	50–60	26 cm pyr- ago for- moje
Kalėdinis pyragas / riebus vai- sių pyra- gas ¹⁾	160	2	150	2	90–120	20 cm pyr- ago for- moje
Slyvų pyr- agas ¹⁾	175	1	160	2	50–60	Duonos formoje
Maži pyra- gėliai – vienas ly- gis	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo padėkle
Maži pyra- gėliai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo padėkle
Maži pyra- gėliai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo padėkle

Patieka- las	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Sausai- niai / juos- tiniai te- šlainiai – vienas ly- gis	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo padėkle
Sausai- niai / juos- tiniai te- šlainiai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo padėkle
Sausai- niai / juos- tiniai te- šlainiai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo padėkle
Merengos – vienas lygis	120	3	120	3	80–100	Kepimo padėkle
Merengos – du ly- giai ¹⁾	-	-	120	2 ir 4	80–100	Kepimo padėkle
Ban- delės ¹⁾	190	3	190	3	12–20	Kepimo padėkle
Eklerai – vienas ly- gis	190	3	170	3	25–35	Kepimo padėkle
Eklerai – du lygiai	-	-	170	2 ir 4	35–45	Kepimo padėkle
Pyragai- čiai forme- lėse	180	2	170	2	45–70	20 cm pyr- ago for- moje
Riebūs vaisiniai pyragai	160	1	150	2	110–120	24 cm pyr- ago for- moje
Viktorijos pyragai- čiai	170	1	160	2 (kairysis ir dešinys)	50–60	20 cm pyr- ago for- moje

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Duona ir pica

Patieka- las	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Balta duo- na ¹⁾	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 ban- delės ¹⁾	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	6–8 ban- delės ke- pimo skar- doje
Pica ¹⁾	230–250	1	230–250	1	10–20	Kepimo skardoje arba gi- liame ke- pimo inde
Sklind- žiai ¹⁾	200	3	190	3	10–20	Kepimo padėkle

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Apkepai

Patieka- las	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Makaronų apkepas	200	2	180	2	40–50	Formoje
Daržovių apkepas	200	2	175	2	45–60	Formoje
Apkepai su įdaru ¹⁾	180	1	180	1	50–60	Formoje
Lazanija ¹⁾	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje
Įdaryti ma- karonai kaneloni ¹⁾	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Mēsa

Patieka- las	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padētis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padētis		
Jautiena	200	2	190	2	50–70	Ant vie- linēs lenty- nēlēs
Kiauliena	180	2	180	2	90–120	Ant vie- linēs lenty- nēlēs
Veršiena	190	2	175	2	90–120	Ant vie- linēs lenty- nēlēs
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	2	200	2	50–60	Ant vie- linēs lenty- nēlēs
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniš- kai iškep- tas	210	2	200	2	60–70	Ant vie- linēs lenty- nēlēs
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iš- keptas	210	2	200	2	70–75	Ant vie- linēs lenty- nēlēs
Kiaulienos mentē	180	2	170	2	120–150	Su odele
Kiaulienos kulninē	180	2	160	2	100–120	2 vnt.
Aviena	190	2	175	2	110–130	Koja
Viščiukas	220	2	200	2	70–85	Visas
Kalakutie- na	180	2	160	2	210–240	Visa
Antis	175	2	220	2	120–150	Visa
Žāšis	175	2	160	1	150–200	Visa
Triušiena	190	2	175	2	60–80	Supjausty- ta gaba- lais

Patieka- las	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Triušiena	190	2	175	2	150–200	Supjausty- ta gaba- lais
Fazanas	190	2	175	2	90–120	Visas

Žuvis

Patieka- las	Apatinis + viršutinis 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	40–55	3–4 žuvys
Tunas / la- šiša	190	2	175	2	35–60	4–6 filė

9.6 Kepimas ant grotelių



Prieš gaminimą įkaitinkite orkaitę 3 minutes.

Patieka- las	Kiekis		Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Gabalai	(g)		1-a pusė	2-a pusė	
Filė bif- šteksai	4	800	daug.	12–15	12–14	4
Jautienos didkeps- niai	4	600	daug.	10–12	6–8	4
Dešrelės	8	-	daug.	12–15	10–12	4
Kiaulienos muštiniai	4	600	daug.	12–16	12–14	4
Viščiukas (perpjau- tas pu- siau)	2	1000	daug.	30–35	25–30	4
Kebabai	4	-	daug.	10–15	10–12	4

Patiekalas	Kiekis		Temperatūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Gabalai	(g)		1-a pusė	2-a pusė	
Vištiesos krūtinėlė	4	400	daug.	12–15	12–14	4
Mėsainis	6	600	daug.	20–30	-	4
Žuvies filė	4	400	daug.	12–14	10–12	4
Skrebutis su garnyru	4–6	-	daug.	5–7	-	4
Skrebučiai	4–6	-	daug.	2–4	2–3	4

9.7 Terminis kepintuvas

Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautienos kepsnys arba filė, šiek tiek pakeptas ¹⁾	storio cm	190–200	5–6	1 arba 2
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas ¹⁾	storio cm	180–190	6–8	1 arba 2
Jautienos kepsnys arba filė, iškeptas ¹⁾	storio cm	170–180	8–10	1 arba 2

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kiauliena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, kumpis	1–1,5	160–180	90–120	1 arba 2
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai	1–1,5	170–180	60–90	1 arba 2
Mėsos rulletas	0,75–1	160–170	50–60	1 arba 2
Kiaulės koja (apvirta)	0,75–1	150–170	90–120	1 arba 2

Veršiena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kepta veršiena	1	160–180	90–120	1 arba 2
Veršienos kulinė	1,5–2	160–180	120–150	1 arba 2

Aviena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ėriuko koja, kepta aviena	1–1,5	150–170	100–120	1 arba 2
Avienos nugarinė	1–1,5	160–180	40–60	1 arba 2

Paukštiena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	po 0,2–0,25	200–220	30–50	1 arba 2
Viščiukas, perpjautas pusiau	po 0,4–0,5	190–210	35–50	1 arba 2
Viščiukas, višta	1–1,5	190–210	50–70	1 arba 2
Antis	1,5–2	180–200	80–100	1 arba 2
Žąsis	3,5–5	160–180	120–180	1 arba 2
Kalakutiena	2,5–3,5	160–180	120–150	1 arba 2
Kalakutiena	4–6	140–160	150–240	1 arba 2

Žuvis

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Visa žuvis	1–1,5	210–220	40–60	1 arba 2

9.8 Atitirpinti

Patiekalas	Kiekis (g)	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildymo 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.
Didelis puošnus tortas	1400	60	60	-

9.9 Džiovinimas. Karšto oro srautas.

- Iškllokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.
- Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę

išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.

Daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Pupos	60–70	6–8	3	1 / 4
Pipirai	60–70	5–6	3	1 / 4
Daržovės ruošinimui	60–70	5–6	3	1 / 4
Grybai	50–60	6–8	3	1 / 4
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3	3	1 / 4

Vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtis
Slyvos	60–70	8–10	3	1 / 4
Abrikosai	60–70	8–10	3	1 / 4
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	3	1 / 4
Kriaušės	60–70	6–9	3	1 / 4

10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Pastabos dėl valymo

- Prietaiso priekį valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite įprastą valymo priemonę.
- Prietaiso vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika grilio prikaistuviai.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitės valikliu.
- Visus priedus išvalykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Jeigu turite neprisvyLANčių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, aštriais daiktais arba indaplovėje. Tai gali pažeisti neprisvyLANčią dangą.

10.2 Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai



Orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgštis arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

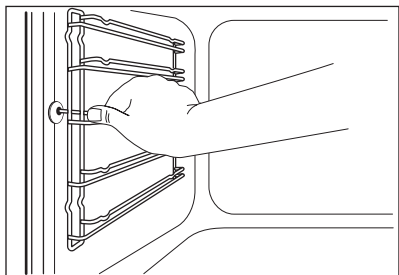
10.3 Durelių tarpiklio valymas

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

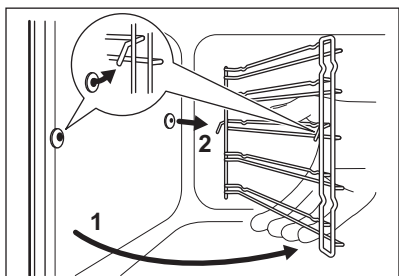
10.4 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas .

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Įdėkite lentynų atramas atvirkščia tvarka.



Ištraukiamų grotelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

10.5 Orkaitės viršus



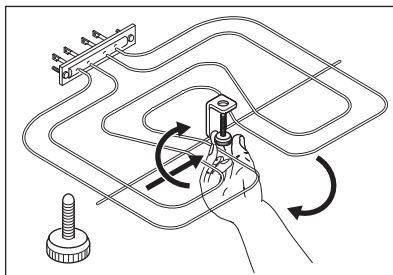
ĮSPĖJIMAS!

Prieš nuimdami kaitinimo elementą, išjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Galima nusideginti.

Išimkite lentynų atramas.

Galite išimti kaitinimo elementą ir lengviau išvalyti orkaitės viršų.

1. Atsukite kaitinimo elementą laikantį varžtą. Pirmą kartą tai atlikite atsuktuvu.



2. Kaitinimo elementą atsargiai patraukite žemyn.
3. Orkaitės viršų išvalykite minkšta šluoste, sudrėkinta šiltame muiluo tame vandenyje, ir palikite nudžiūti.

Kaitinimo elementą sumontuokite pirmiau aprašytus veiksmus atlikdami atvirkštine tvarka.

Įdėkite lentynų atramas.



ĮSPĖJIMAS!

Būtinai tinkamai sumontuokite kaitinimo elementą, kad jis nenukristų.

10.6 Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelės turi tris stiklo plokštes. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes ir nuvalyti.



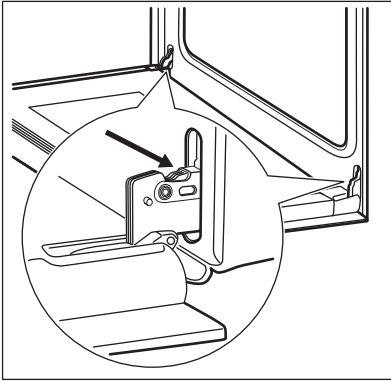
Orkaitės durelės gali staiga užsidaryti, jeigu jūs bandysite išimti stiklo plokštes, nenuėmę orkaitės durelių.



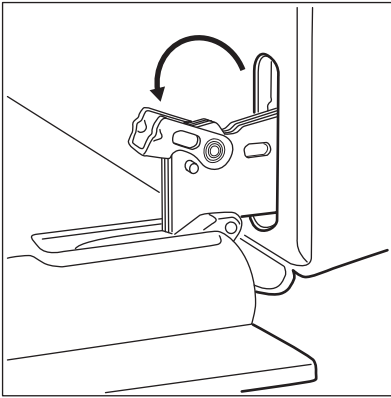
PERSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

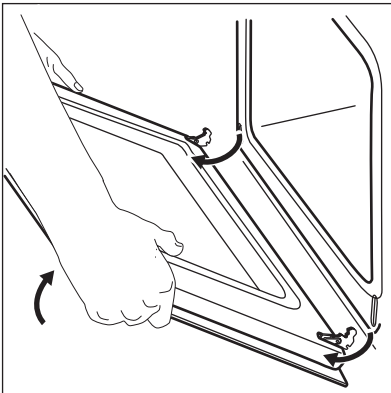
1. Visiškai atidarykite orkaitės dureles ir suimkite du durelių lankstus.



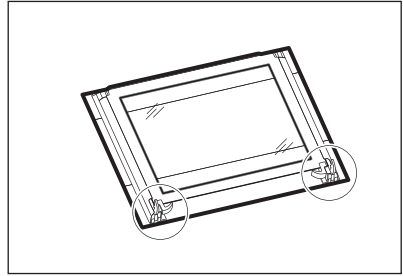
2. Pakelkite ir pasukite svirtėles, esančias ant šių dviejų lankstų.



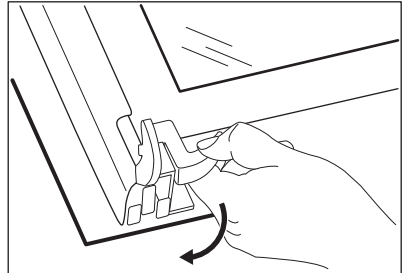
3. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



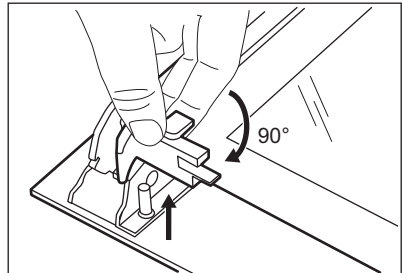
4. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabiliaus paviršiaus.



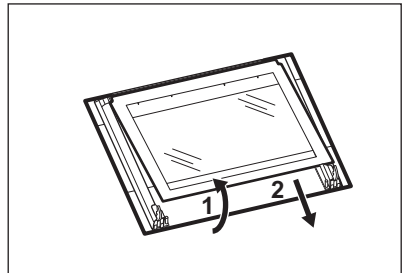
5. Atlaisvinkite fiksavimo sistemą ir išimkite vidines stiklo plokštes.



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



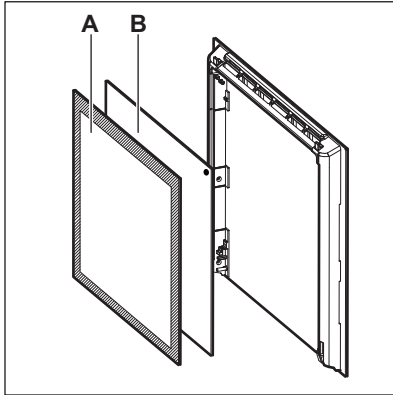
7. Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštes vieną po kitos. Pradėkite nuo viršutinės plokštės.



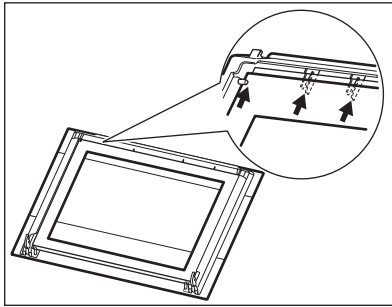
8. Stiklo plokštes nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes.

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

Būtinai stiklo plokštes (A ir B) atgal dėkite tinkama seka. Pirmą plokštę (A) turi dekoratyvinį rėmelį. Šilkografinės spaudos sritis privalo būti nukreipta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius (A) su šilkografinė spauda nebūtų šiurkštus liesti.



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



11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.7 Lemputės keitimas

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



ĮSPĖJIMAS!

Žūtis nuo elektros srovės pavojus! Atjunkite saugiklį prieš keisdami lempučių. Lemputė ir lempučių stiklinis gaubtas gali būti karšti.



PERSPĖJIMAS!

Halogeninę lempučių visada suimkite skudurėliu, kad ant lempučių neprisiviltų riebalų likučiai.

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

Galinė lempučių

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

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.	Išitikinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Lemputė perdegusi.	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.
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.)

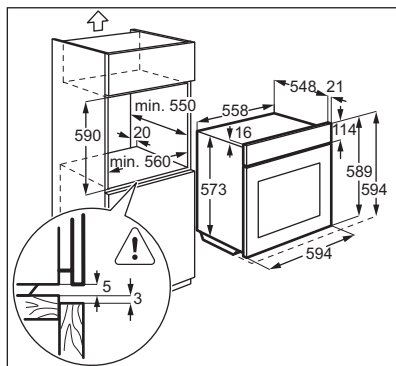
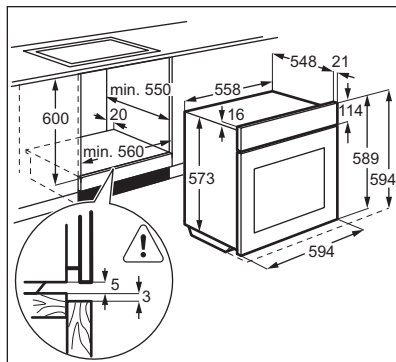
12. ĮRENGIMAS



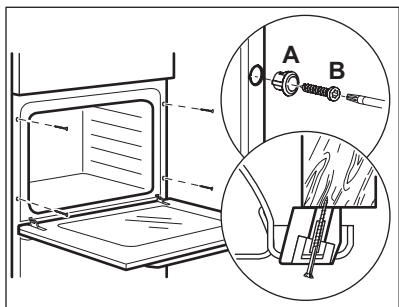
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Įrengimas balduose



12.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės



12.3 Elektros įrengimas

i Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

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.

Kabelio skerspjūvis priklauso nuo bendrosios galios, nurodytos duomenų plokštelėje ir lentelėje:

Bendra galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm ²)
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. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio kortelė ir informacija pagal ES 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	„Electrolux“
Modelio identifikatorius	EOB43430OK EOB43430OX
Energijos efektyvumo indeksas	103,5
Energijos efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiančiam įprastu režimu	0,93 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiančiam ventiliatoriaus režimu	0,88 kWh/ciklui
Orkaičių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	72 l
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė
Masė	EOB43430OK 33.2 kg EOB43430OX 33.3 kg

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

13.2 Energijos taupymas

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


- **Bendri patarimai**
 - Įsitikinkite, ar orkaitės durelės tinkamai uždarytos, kai prietaisas veikia, ir gaminant maistą laikykite jas kuo daugiau uždarytas.
 - Naudokite metalinius indus, kad pagerintumėte energijos taupymą.
 - 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 kepimo laikui pagal maisto gaminimo trukmę. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.


- 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 žemiausią galimą temperatūros nuostatą.

14. 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



867304838-B-422014