



LV Cepeškrāsns
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija
Naudojimo instrukcija

2
26



Electrolux

SATURS

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 2 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 4 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 6 |
| 4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS..... | 7 |
| 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 7 |
| 6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 9 |
| 7. PIEDERUMU LIETOŠANA..... | 9 |
| 8. PAPILDFUNKCIJAS..... | 11 |
| 9. IETEIKUMI UN PADOMI..... | 11 |
| 10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 20 |
| 11. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 22 |
| 12. UZSTĀDĪŠANA..... | 23 |
| 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 24 |

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:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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

savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedcinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.

- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto temperatūras sensoru.

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 piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.
- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārļiecinieties, 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 atstāties 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 vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

2.2 Apsvērumi par vides aizsardzību

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

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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



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.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. 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.
- Ne tīriet katalītisko emailjas 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 elektrofikla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifiskāciju lampas.

2.6 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

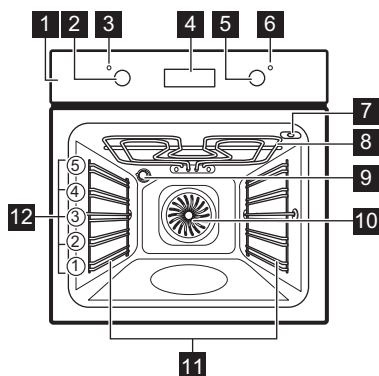
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.7 Servisa izvēle

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Kopskats



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

3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.
- **Grils-/ Cepamā panna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Temperatūras sensors**
Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.

4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



Lai iestatītu Diennakts laiku, skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.






Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

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

4.2 Uzkaršanās

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

1. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju  un iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju  un iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes. Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana












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

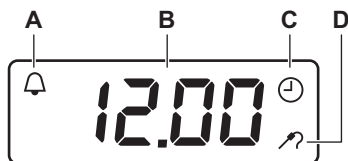
- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē cepeškrāsns funkcijas vai temperatūru.
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.

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

5.3 Cepeškrāsns funkcijas

| Cepeškrāsns funkcija | Lietojums |
|--|--|
| 0 | Izslēgta pozīcija Ierīce ir izslēgta. |
|  | Apgaismojums Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas. |
|  | Augš./Apakškar- sēšana Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozī- cijā. |
|  | Augšējā karsē- šana Lai apbrūninātu maizi, kūkas un kūciņas. Lai pa- beigtu gatavot ēdienus. |
|  | Apakškarsēšana Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku. |
|  | Grilēšana Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu mai- zi. |
|  | Ātrā grilēšana Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi. |
|  | Infratermiskā grilēšana Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūni- nātu produktus. |
|  | Ventilatora kar- sēšana /Atkau- sēšana Cepšanai vienlaicīgi līdz trīs cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemē- ram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma. |
|  | Picas uzstādīju- mi Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrū- nināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vie- nā plaukta pozīcijā. |

5.4 Displejs





- A. Funkciju indikators
- B. Laika displejs
- C. Funkciju indikators
- D. Temperatūras sensora indikators

5.5 Taustiņi


| Taustiņš | Funkcija | Apraksts |
|----------|----------|----------------------|
| — | MĪNUS | Lai iestatītu laiku. |
| + | PLUS | Lai iestatītu laiku. |

6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

6.1 Pulksteņa funkciju tabula

| Pulksteņa funkcija | Lietojums |
|--|--|
|  DIENNAKTS LAIKS | Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai tad, kad ierīce izslēgta. |
|  LAIKA ATGĀDINĀJUMS | Izmantojiet, lai iestatītu atskaitīšanas laiku. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja ierīce ir izslēgta. |


6.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana


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

1. Piespiediet **+** vai **—** pareiza laika iestatīšanai.

Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot, un displejs rāda iestatīto dienas laiku.

2. Lai mainītu diennakts laiku, nospiediet vienlaicīgi **+** un **—**, līdz

 sāk mirgot.

 Kad taimera funkcija ir aktīva, pašreizējo laiku mainīt nevar.

6.3 Laika atgādinājuma iestatīšana

Nospiediet atkārtoti **+** vai **—** vajadzīgās temperatūras iestatīšanai.

Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

Lai atceltu Laika atgādinājumu **+** vai **—**, nospiediet un turiet **—**, līdz pulksteņa funkcija izslēdzas un atskan skaņas signāls.

7. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Temperatūras sensora izmantošana

Temperatūras sensors mēra gaļas iekšējo temperatūru.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- Cepeškrāsns temperatūra. Skatiet cepšanas tabulu.
- Produkta iekšējā temperatūra. Skatiet cepeša iekšējās temperatūras sensora tabulu.



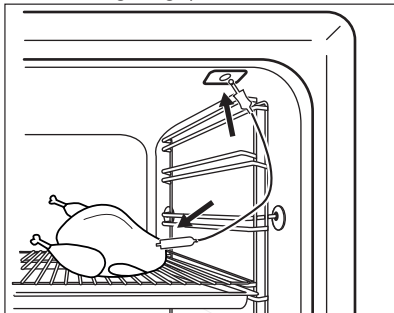
UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto cepeša iekšējās temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.

1. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni ligzdā cepeškrāsns nodalījuma augšpusē.

Temperatūras sensora indikators  mirgo.

2. Ievietojiet temperatūras sensora smailo galu gaļas vidū.



3. Piespiediet taustiņu \oplus vai \ominus , lai iestatītu iekšējo temperatūru. Temperatūru var iestatīt robežās no 30 °C līdz 99 °C.

4. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.

Kad gaļas temperatūra sasniegusi iestatīto temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.

5. Izslēdziet ierīci.
6. Izņemiet temperatūras sensora kontaktspraudni no ligzdas. Izņemiet gaļu no ierīces.

Ja gaļa nav līdz galam izcepusies, veiciet visu iepriekšminēto vēlreiz un iestatiet augstāku cepeša iekšējo temperatūru.



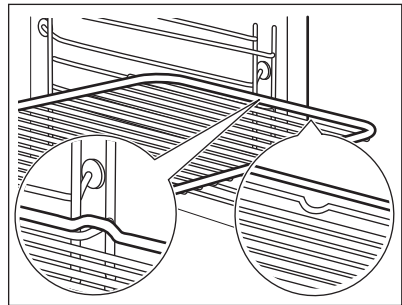
BRĪDINĀJUMS!

Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un kontaktspraudni. Temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus.

7.2 Piederumu ievietošana

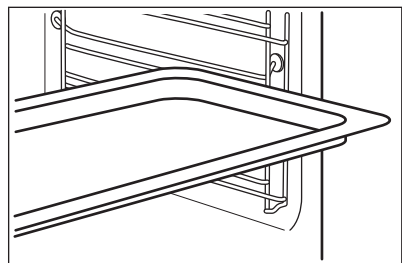
Restots plaukts:

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



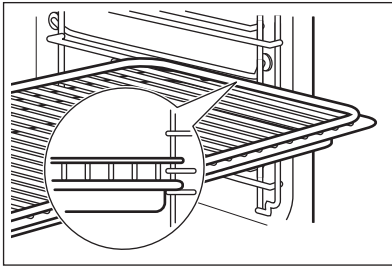
Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

Iebīdīet cepamo pannu starp plauktu balsta vadotnes stieņiem un restoto plauktu uz vadotnes stieņiem augstāk; pārliecinieties, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slidēt.

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. Skatiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu 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 uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

9.2 Kūku cepšana

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

9.3 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu 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, 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 |
| Smiļšu 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 |
| Ziemas-svētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | 20 cm kūku veidnē |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|--|----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------|---------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Plūmju pīrāgs ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Maizes traukā |
| Nelielas kūkas - vienā līmenī | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Uz cepamās paplātes |
| Nelielas kūkas - divos līmeņos | - | - | 140 - 150 | 2 un 4 | 25 - 35 | Uz cepamās paplātes |
| Nelielas kūkas - trīs līmeņos | - | - | 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 |
| 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 |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|--------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|------------------------|--------------|---------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| 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 |
| Tīti miltu produkti 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.

Valēji pīrāgi

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------|-----------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Valējais pīrāgs ar makaroniem | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Veidnē |
| Valējais 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 |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|---|----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------|--------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Liellopu gaļas cepētis 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 | Vesels |
| 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 ceptis vai fileja, pusjēla ¹⁾ | pēc biezuma cm | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 vai 2 |
| Liellopu gaļas ceptis vai fileja, vidēji izcepta ¹⁾ | pēc biezuma cm | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 vai 2 |
| Liellopu gaļas ceptis vai fileja, labi izcepta ¹⁾ | pēc biezuma cm | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 vai 2 |

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

| 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, cūkgaļas ribiņas | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 vai 2 |
| Gaļas 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 (tvaicēta)

| Ēdiens | Daudzums (kg) | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-------------|---------------|------------------|--------------|------------------|
| Vesela zivs | 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

- Apsedziet 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.

9.10 Temperatūras sensora tabula

| Ēdiens | Ēdiena iekšējā temperatūra (°C) |
|---|---------------------------------|
| Teļa cepetis | 75 - 80 |
| Teļa locītava | 85 - 90 |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls) | 45 - 50 |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts) | 60 - 65 |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts) | 70 - 75 |
| Cūkas plecs | 80 - 82 |
| Cūkas stilbiņš | 75 - 80 |
| Jēra gaļa | 70 - 75 |
| Vista | 98 |

| Ēdiens | Ēdiena iekšējā temperatūra (°C) |
|----------------------|---------------------------------|
| Zaķis | 70 - 75 |
| Forele/jūras plaudis | 65 - 70 |
| Tuncis/lasis | 65 - 70 |

10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Notīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet ierīces ārpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet 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 trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

10.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija



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

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

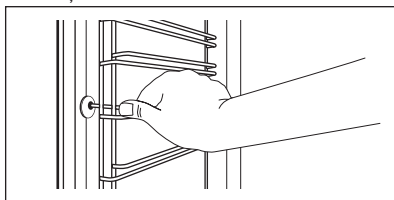
10.3 Durtiņu blīvējuma tīrīšana

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

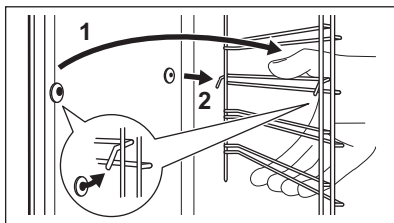
10.4 Plauktu balstu

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 atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

10.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

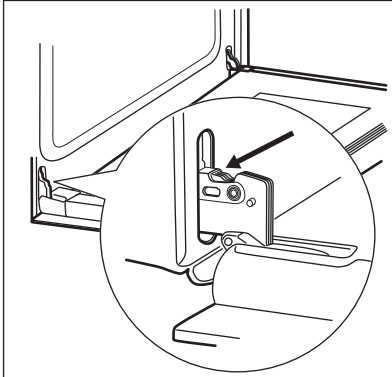
i Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsiet izņemt stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



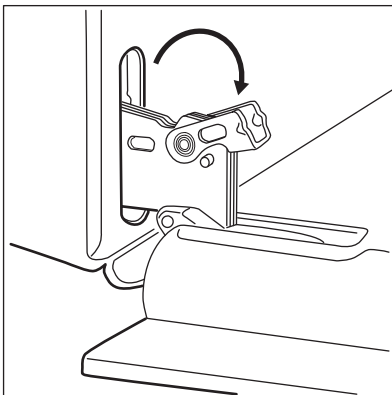
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsnsi, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.

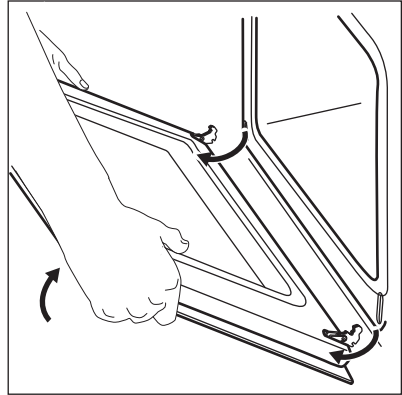


2. Paceliet un pagrieziet abu eņģu dviņas.

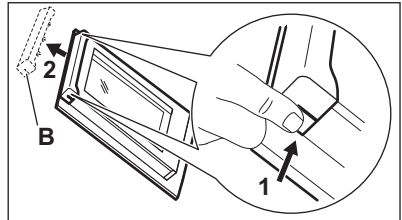


3. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas

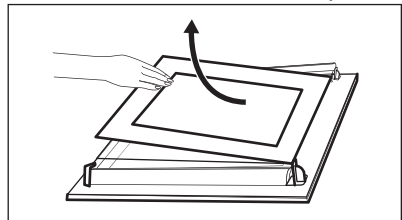
pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.
5. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

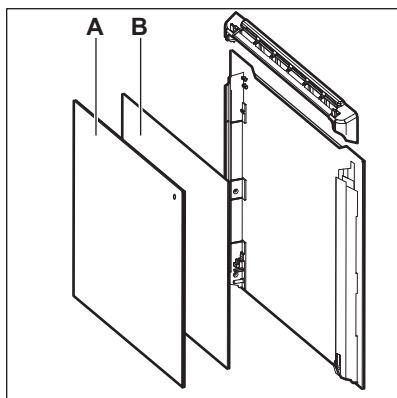


6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārlicinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.

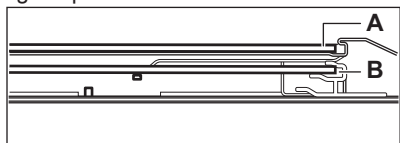


8. Notīriet stikla paneļus ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespaidumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.



Vidējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.



11. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

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. | Izdedzis drošinātājs. | Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |

10.6 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tīlnes apakšā drānu. Tas novērš lampas stikla pārsegu un tīlnes 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 nesadedzētu 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. Uzlieciet stikla pārsegu.

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|---|---|---|
| Lampa nedarbojas. | Lampa ir bojāta. | Nomainiet lampu. |
| Tvaiki un kondensāts no- sēžas uz ēdiena un cepeš- krāsns tilpnē. | Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi. | Pabeidzot gatavošanu, ne- atstājiet ēdienus cepeš- krāsnī ilgāk par 15 - 20 mi- nūtēm. |
| Displejs rāda "12.00". | Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums. | Atiestatiet pulksteni. |
| Displejā parādās F11. | Termozondes spraudkon- taks nav pareizi ievietots ligzdā. | Ievietojiet termozondes spraudkontaktu pēc iespē- jas dziļāk ligzdā. |

11.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

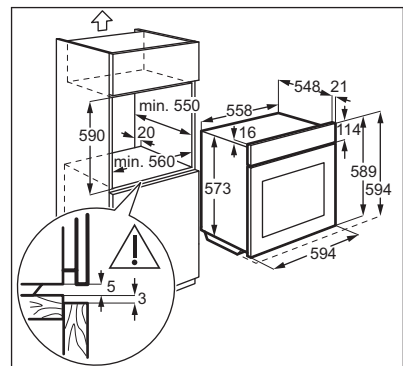
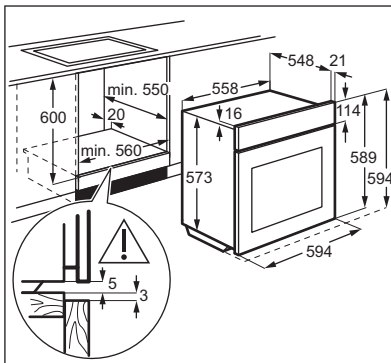
| | |
|---------------------------------|-------|
| Ierīces modeļa nosaukums (MOD.) | |
| Izstrādājuma Nr. (PNC) | |
| Sērijas numurs (S.N.) | |

12. UZSTĀDĪŠANA

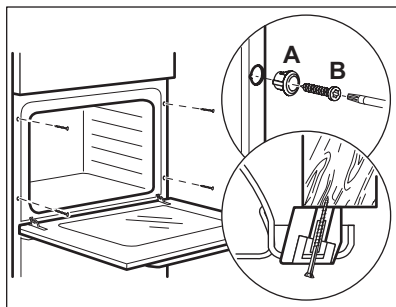


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Iebūvēšana



12.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



12.3 Elektroinstalācija



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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

12.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainībai:

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

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

| Kopējā jauda (W) | Kabeļa šķērsgriezums (mm 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. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

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

| | |
|---|------------------------|
| Ražotāja nosaukums | Electrolux |
| Modeļa identifikācija | EOB3311AOX |
| Energoefektivitātes indekss | 100.0 |
| Elektroenerģijas patēriņa klase | A |
| Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms | 0.93 kWh/ciklā |
| Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms | 0.85 kWh/ciklā |
| Tilpņu skaits | 1 |
| Karstuma avots | Elektrība |
| Skaņas līmenis | 72 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Masa | 31.1 kg |

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena

gatavošanai. 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsni.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns

temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Gatavošana ar ventilatoru


Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 27 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 28 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 31 |
| 4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART..... | 31 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 32 |
| 6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 33 |
| 7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS..... | 34 |
| 8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 35 |
| 9. PATARIMAI..... | 36 |
| 10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 44 |
| 11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 47 |
| 12. ĮRENGIMAS..... | 48 |
| 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 49 |

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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 techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta įrengimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas būtina turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

2.2 Elektros įvadas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir

elektros laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninio aptarnavimo centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių, ypač kai durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas.

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- 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 jūs ar rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojaus sugadinti prietaisą.

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

2.4 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 Vidinė apšvietimo lemputė

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė

yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.



ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

2.6 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

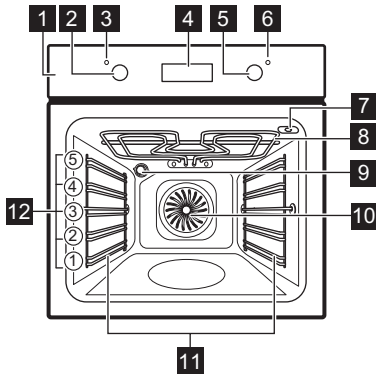
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

2.7 Techninė priežiūra

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



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

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.
- **Mėsos termometras (MT)**
Skirtas matuoti, kiek iškepęs maisto produktas.

4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.

4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš prietaiso visus priedus ir išimamas lentynų atramas.






Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą ir priedus išvalykite.

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

4.2 Išankstinis įkaitinimas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad išdegtų visi jame likę riebalai.

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

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

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įstumiamos rankenėlės

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

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.

5.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas






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

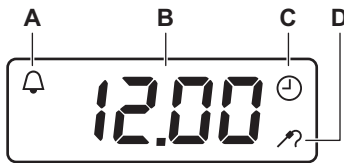
- Kai prietaisas veikia, užsidega lempučių.
- Simbolis rodo, ar rankenėle valdomos orkaitės funkcijos ar temperatūra.
- Orkaitei įkaitus užsidega indikatorius.

5.3 Orkaitės funkcijos

| Orkaitės funkcija | | Naudojimo sritis |
|-------------------|----------------------------------|---|
| | Išjungimo padėtis | Prietaisas yra išjungtas. |
| | Apšvietimas | Įjungti lempučių be maisto gaminimo funkcijos. |
| | Viršutinis / apatinis kaitinimas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. |
| | Viršutinis kaitinimas | Skrudinti duoną, pyragus ir pyragaičius. Pagaminėtiems patiekalams užbaigti. |
| | Apatinis kaitinimas | Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti. |
| | Kepimas ant grotelių | Plokštiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams. |
| | Spartus kepimas ant grotelių | Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui. |

| Orkaitės funkcija | Naudojimo sritis | |
|---|---------------------------------|--|
|  Terminis kepin-tuvas | Terminis kepin-tuvas | Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti. |
|  Karšto oro srautas / atšildymas | Karšto oro srautas / atšildymas | Vienu metu kepti maistą iki trijų lentynos padėčių ir džiovinti. Šią funkciją galima naudoti šaldytam maistui, pavyzdžiui, daržovėms ir vaisiams, atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio. |
|  Pica | Pica | Vienoje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. |

5.4 Ekranas





- A. Funkcijų indikatorius
- B. Laiko rodinys
- C. Funkcijų indikatorius
- D. Mėsos termometro indikatorius

5.5 Mygtukai

| Mygtukas | Funkcija | Aprašas |
|----------|-----------|-------------------|
| — | MAŽINIMAS | Laikui nustatyti. |
| + | DIDINIMAS | Laikui nustatyti. |

6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

6.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

| Laikrodžio funkcija | Naudojimo sritis | |
|--|------------------|---|
|  PAROS LAIKAS | PAROS LAIKAS | Paros laikui pamatyti ar pakeisti. Paros laiką pakeisti galima tik tada, kai prietaisas yra išjungtas. |
|  LAIKMATIS | LAIKMATIS | Naudokite jį atgalinei laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui. Funkciją LAIKMATIS galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas. |

6.2 Paros laiko nustatymas ir keitimas

⌚ mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

1. Spauskite \oplus arba \ominus tinkamam laikui nustatyti.

Maždaug po 5 sekundžių nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

2. Norėdami pakeisti paros laiką, spauskite vienu metu \oplus ir \ominus , kol pradės mirksėti ⌚.



Kai aktyvi laikmačio funkcija, jūs negalite keisti esamo laiko.

7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Mėsos termometro naudojimas

Mėsos termometras (MT) matuoja mėsos kepimo temperatūrą.

Galimi du temperatūros nustatymai:


- Orkaitės temperatūra. Žr. kepimo nuostatų lentelę;
- Kepimo temperatūra. Žr. mėsos termometro nuostatų lentelę.



DĖMESIO

Naudokite tik su prietaisu pateiktą mėsos termometrą arba originalias atsargines dalis.

1. Įkiškite mėsos termometro kištuką į lizdą, esantį orkaitės viršuje.

Mėsos termometro indikatorius  mirksi.

2. Mėsos termometro galą dėkite į mėsos vidurį.

6.3 Laikmčio nustatymas

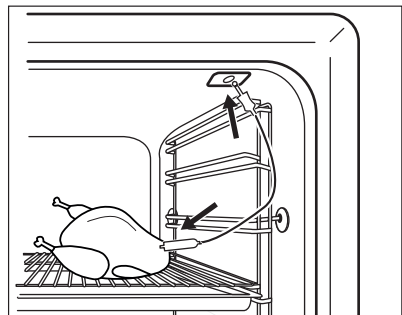
Norėdami nustatyti reikiamą laiką, spaudinėkite \oplus arba \ominus .

Laikmačio funkcija įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.

Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. Norėdami atšaukti laikmačio funkciją,

spauskite \oplus arba \ominus , tuomet

spauskite ir palaikykite \ominus , kol išsijungs laikrodžio funkcija ir pasigirs garso signalas.



3. Paspauskite mygtuką \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte kepimo temperatūrą. Galite nustatyti nuo 30 °C iki 99 °C temperatūrą.

4. Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

Kai prietaisas pasiekia nustatytą kepimo temperatūrą, pasigirsta garso signalai.

Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.

5. Išjunkite prietaisą.

6. Ištraukite mėsos termometro kištuką iš lizdo. Išimkite mėsą iš prietaiso.

Jei mėsa neiškepė taip, kaip norite, dar kartą atlikite pirmiau nurodytus veiksmus ir nustatykite aukštesnę kepimo temperatūrą.



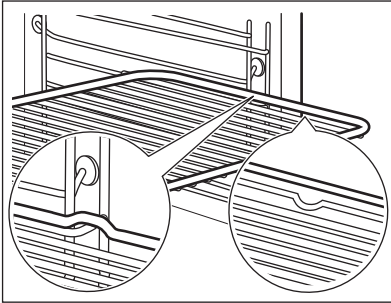
ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs, kai traukiate mėsos termometro galą ir kištuką. Mėsos termometras yra karštas. Galima nusideginti.

7.2 Priedų įstatymas

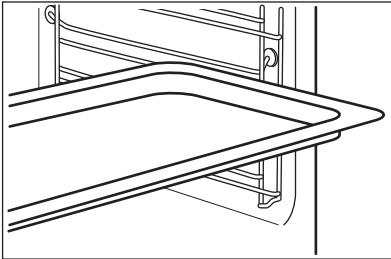
Grotelės:

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



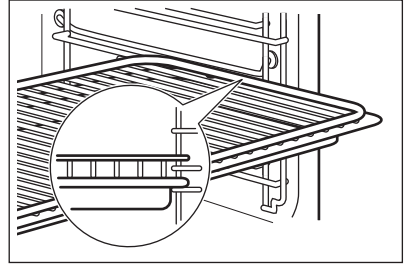
Gilus prikaistuvis:

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlių kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir gilus prikaistuvius vienu metu:

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8.1 Aušinimo ventiliatorius

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

8.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant prietaisą arba sugedus jo sudedamosioms dalims, jis gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl automatiškai įjungiamą.

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 pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite

9.5 Kepimo ir skrudinimo lentelė

Pyragai

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Karšto oro srautas | | Laikas (min.) | Pastabos |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Plaktos tešlos re- ceptai | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ir 4) | 45–60 | Pyrago for- moje |

aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

9.2 Pyragų kepimas

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

9.3 Mėsos ir žuvies gaminimas

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

9.4 Maisto ruošimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis 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 py- rago for- moje |
| Obuolių pyragas ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 (kairysis ir dešinys) | 80–100 | Dviejose 20 cm py- rago for- mose ant grotelių |
| Štrudelis | 175 | 3 | 150 | 2 | 60–80 | Kepimo skardoje |
| Pyragas su uogie- ne | 170 | 2 | 165 | 2 (kairysis ir dešinys) | 30–40 | 26 cm py- rago for- moje |
| Biskvitinis pyragas | 170 | 2 | 160 | 2 | 50–60 | 26 cm py- rago for- moje |
| Kalėdinis pyragas / riebus vai- sių pyra- gas ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90–120 | 20 cm py- rago for- moje |
| Slyvų pyra- gas ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50–60 | Duonos formoje |
| Maži pyra- gaičiai – vienas ly- gis | 170 | 3 | 140–150 | 3 | 20–30 | Kepimo skardoje |
| Maži pyra- gaičiai – du lygiai | - | - | 140–150 | 2 ir 4 | 25–35 | Kepimo skardoje |
| Maži pyra- gaičiai – trys lygiai | - | - | 140–150 | 1, 3 ir 5 | 30–45 | Kepimo skardoje |

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Karšto oro srautas | | Laikas (min.) | Pastabos |
|--|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – vienas ly- gis | 140 | 3 | 140–150 | 3 | 30–35 | Kepimo skardoje |
| Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – du lygiai | - | - | 140–150 | 2 ir 4 | 35–40 | Kepimo skardoje |
| Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – trys lygiai | - | - | 140–150 | 1, 3 ir 5 | 35–45 | Kepimo skardoje |
| Merengos – vienas lygis | 120 | 3 | 120 | 3 | 80–100 | Kepimo skardoje |
| Merengos – du ly- giai ¹⁾ | - | - | 120 | 2 ir 4 | 80–100 | Kepimo skardoje |
| Bande- lės ¹⁾ | 190 | 3 | 190 | 3 | 12–20 | Kepimo skardoje |
| Eklerai – vienas ly- gis | 190 | 3 | 170 | 3 | 25–35 | Kepimo skardoje |
| Eklerai – du lygiai | - | - | 170 | 2 ir 4 | 35–45 | Kepimo skardoje |
| Pyragai- čiai forme- lėse | 180 | 2 | 170 | 2 | 45–70 | 20 cm py- rago for- moje |
| Riebūs vaisiniai pyragai | 160 | 1 | 150 | 2 | 110–120 | 24 cm py- rago for- moje |
| Viktorijos pyragai- čiai | 170 | 1 | 160 | 2 (kairysis ir dešinys) | 50–60 | 20 cm py- rago for- moje |

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Duona ir pica

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Karšto oro srautas | | Laikas (min.) | Pastabos |
|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|------------------|--|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Balta duona ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60–70 | 1–2 kepalai, vienas kepalas – 500 g |
| Ruginė duona | 190 | 1 | 180 | 1 | 30–45 | Duonos formoje |
| Duonos bandelės ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (2 ir 4) | 25–40 | 6–8 bandelės kepimo skardoje |
| Pica ¹⁾ | 230–250 | 1 | 230–250 | 1 | 10–20 | Kepimo skardoje arba giliajame kepimo inde |
| Skлиндžiai ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10–20 | Kepimo skardoje |

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Apkepai

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Karšto oro srautas | | Laikas (min.) | Pastabos |
|--|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|------------------|----------|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Makaronų apkepas | 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 makaronai vamzdučiai ¹⁾ | 180–190 | 2 | 180–190 | 2 | 25–40 | Formoje |

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Mėsa

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Karšto oro srautas | | Laikas (min.) | Pastabos |
|---|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|------------------|---------------------------------|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Jautiena | 200 | 2 | 190 | 2 | 50–70 | Ant grote- lių |
| Kiauliena | 180 | 2 | 180 | 2 | 90–120 | Ant grote- lių |
| Veršiena | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 | Ant grote- lių |
| Angliškas jautienos kepsnys, su krauju | 210 | 2 | 200 | 2 | 50–60 | Ant grote- lių |
| Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniš- kai iškep- tas | 210 | 2 | 200 | 2 | 60–70 | Ant grote- lių |
| Angliškas jautienos kepsnys, gerai iš- keptas | 210 | 2 | 200 | 2 | 70–75 | Ant grote- lių |
| Kiaulienos mentė | 180 | 2 | 170 | 2 | 120–150 | Su odele |
| Kiaulienos kulninė | 180 | 2 | 160 | 2 | 100–120 | 2 vnt. |
| Aviena | 190 | 2 | 175 | 2 | 110–130 | Koja |
| Viščiukas | 220 | 2 | 200 | 2 | 70–85 | Visas |
| Kalakutas | 180 | 2 | 160 | 2 | 210–240 | Visas |
| Antis | 175 | 2 | 220 | 2 | 120–150 | Visa |
| Žąsis | 175 | 2 | 160 | 1 | 150–200 | Visa |
| Triušiena | 190 | 2 | 175 | 2 | 60–80 | Supjausty- ta gaba- lais |
| Zuikis | 190 | 2 | 175 | 2 | 150–200 | Supjausty- tas gaba- lais |
| Fazanas | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 | Visas |

Žuvis

| Patieka- las | Viršutinis / apatinis kaitinimas | | Karšto oro srautas | | Laikas (min.) | Pastabos |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|------------------|-----------|
| | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | Tempera- tūra (°C) | Lentynos padėtis | | |
| Upėtakis / jūros kar- šis | 190 | 2 | 175 | 2 | 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) | | Viena pu- sė | Antra pu- sė | |
| Filė bifš- teksai | 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 pusi- au) | 2 | 1000 | daug. | 30–35 | 25–30 | 4 |
| Kebabai | 4 | - | daug. | 10–15 | 10–12 | 4 |
| Vištienos 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 |
| Ėrienos 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 (troškinta)

| 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 atitirpdytą. |
| 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.

9.10 Mėsos termometro lentelė

| Patiekalas | Maisto kepimo temperatūra (°C) |
|--|--------------------------------|
| Kepta veršiena | 75–80 |
| Veršiuko koja | 85–90 |
| Angliškas jautienos kepsnys, su krauju | 45–50 |
| Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas | 60–65 |
| Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas | 70–75 |
| Kiaulienos mentė | 80–82 |
| Kiaulienos kulninė | 75–80 |
| Aviena | 70–75 |
| Viščiukas | 98 |
| Kiškiena | 70–75 |
| Upėtakis / jūros karšis | 65–70 |
| Tunas / lašiša | 65–70 |

10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Pastabos dėl valymo

- Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.
- Prietaiso vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviai.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.
- Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti.

Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.

- Jeigu turite neprisvytančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštirus daiktus. Tai gali pažeisti neprisvytančią dangą.

10.2 Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai

- i** Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

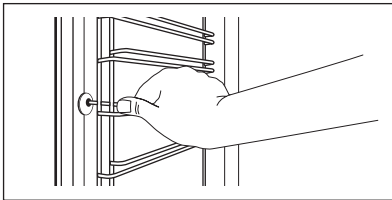
10.3 Durelių tarpiklio valymas

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

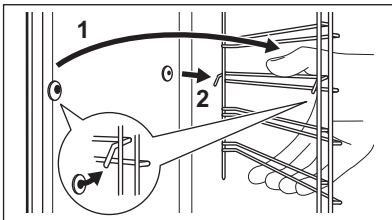
10.4 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynėlės priekį nuo šoninės sienelės.



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



Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

10.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

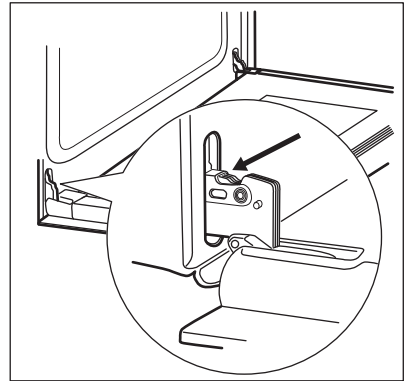
- i** Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti stiklo plokštes, nenuėmę orkaitės durelių.



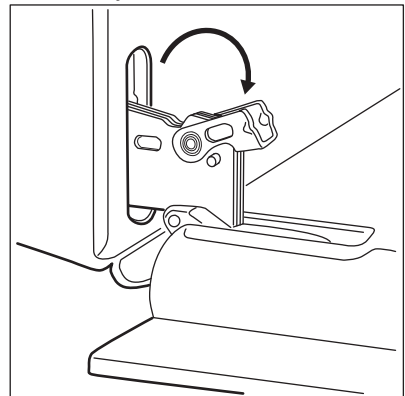
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

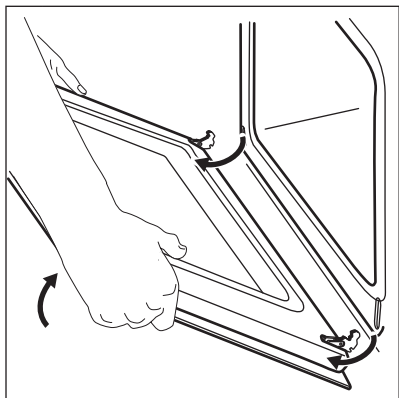
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



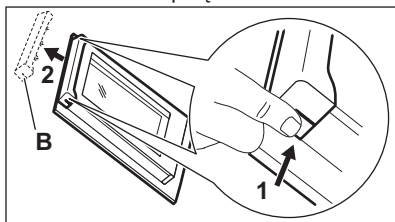
2. Pakelkite ir pasukite ant abiejų lankstų esančias svirteles.



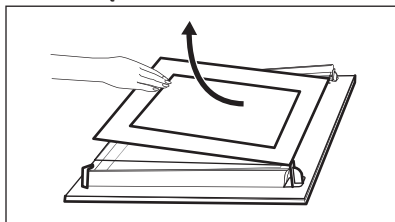
3. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



4. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



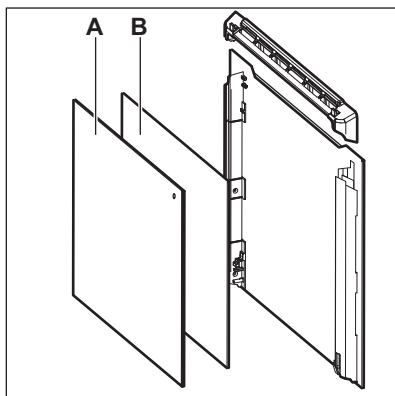
6. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
7. Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



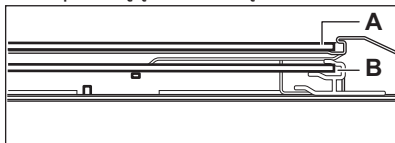
8. Stiklo plokštes nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes.

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

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



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



10.6 Lemputės keitimas

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



ISPĖJIMAS!

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



DĖMESIO

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

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

Galinė lemputė

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

2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Ką daryti, jeigu...

| Problema | Galima priežastis | Atitaisymo būdas |
|---|---|---|
| Orkaitė nekaista. | Orkaitė yra išjungta. | Ijunkite orkaitę. |
| Orkaitė nekaista. | Nenustatytas laikrodis. | Nustatykite laikrodį. |
| Orkaitė nekaista. | Nenustatytos būtinos nuostatos. | Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos. |
| Orkaitė nekaista. | Perdegė saugiklis. | Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Lemputė nešviečia. | Perdegusi lemputė. | Pakeiskite lemputę. |
| 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. |
| Ekrane rodoma „F11“. | Netinkamai įkištas maisto gaminimo termometro kištukas į lizdą. | Kuo giliau įkiškite maisto gaminimo termometro kištuką į lizdą. |

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.)

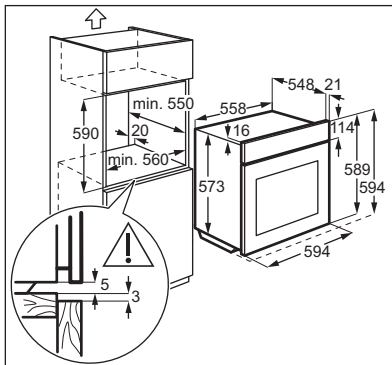
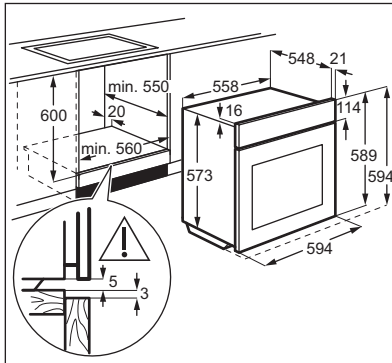
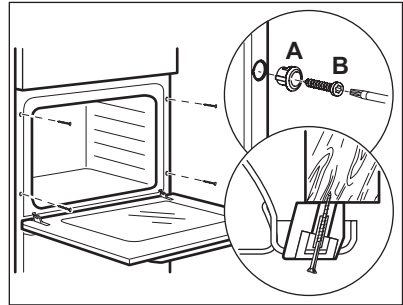
Gaminio numeris (PNC)

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Serijos numeris (S. N.)

12. ĮRENGIMAS**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

12.1 Įrengimas balduose**12.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės****12.3 Elektros įrengimas**

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

Prietaisas pristatomas 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

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

| Bendroji galia (W) | Kabelio skerspjūvis (mm ²) |
|---------------------|--|
| 1 380 – didžiausias | 3 x 0.75 |
| 2 300 – didžiausias | 3 x 1 |

| | |
|---------------------------|---|
| Bendroji galia (W) | Kabelio skerspjūvis (mm²) |
| 3 680 – didžiausias | 3 x 1.5 |

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

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

| | |
|--|---------------------|
| Tiekėjo pavadinimas | Electrolux |
| Modelio žymuo | EOB3311AOX |
| Energijos vartojimo efektyvumo indeksas | 100,0 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A |
| Energijos sąnaudos esant standartinei įkrovai ir naudojant įprastą veikseną | 0,93 kWh/ciklui |
| Energijos sąnaudos esant standartinei įkrovai ir naudojant priverstinės cirkuliacijos veikseną | 0,85 kWh/ciklui |
| Ertmių skaičius | 1 |
| Karščio šaltinis | Elektra |
| Tūris | 72 l |
| Orkaitės rūšis | Įmontuojama orkaitė |
| Svoris | 31.1 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

Patikrinkite, ar orkaitės durelės tinkamai uždarytos, kai prietaisas veikia, ir laikykite jas kuo daugiau uždarytas maisto gaminimo metu.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš dėdami maistą į vidų.

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

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių


Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

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



867341262-A-492017

