

EOB6220AOR  
EOB6220AOV



---

LV Tvaika cepeškrāšns  
LT Garinē orkaitē

---

Lietošanas instrukcija  
Naudojimo instrukcija

2  
37



**Electrolux**

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	8
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	10
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	11
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	15
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	16
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	28
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	33
12. UZSTĀDĪŠANA.....	34
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	35

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

### Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

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



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

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



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

# 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uztādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiat un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.
- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu 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 vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.

### 2.2 Apsvērumi par vides aizsardzību



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- 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.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju cepeškrāsns uzsildīšanai.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - 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 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.
- 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 Gatavošana ar tvaiku



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
  - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vaļā ierīces durvis.
  - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

## 2.5 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrofikla.
- Pārliecinieties, 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 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.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai

mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

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

## 2.7 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

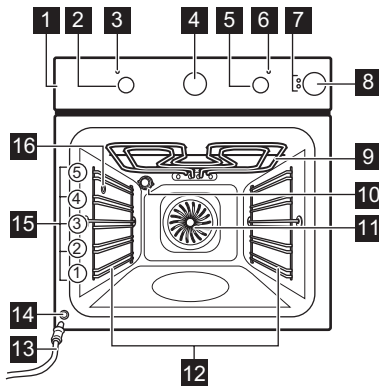
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

## 2.8 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** Analogais taimeris
- 5** Temperatūras regulators
- 6** Temperatūras indikators / simbols
- 7** Ūdens tvertnes indikators
- 8** Ūdens atvilkne
- 9** Sildelements
- 10** Lampa
- 11** Ventilators
- 12** Izņemams plaukta atbalsts
- 13** Novadcaurule
- 14** Ūdens izvades vārsts
- 15** Cepšanas līmeņi
- 16** Tvaika pievads

### 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.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Plaktiem un paplātēm.

## 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



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

### 4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.






Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

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

### 4.2 Uzkaršēšana

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

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

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

## 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 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.


### 5.2 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Izslēgta pozīcija	Ierīce ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
 Augš./Apakškar-sēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozī-cijā.
 Augšējā siltums	Lai apbrūninātu maizi, kūkas un kūciņas. Lai pa-beigtu gatavot ēdienus.
 Grunts siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 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.



Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ventilatora kar- sēšana /Atkau- sēšana	<p>Cepšanai vienlaicīgi līdz trīs cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškaršēšanas temperatūra. Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.</p>
 Picas uzstādīju- mi	<p>Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškaršēšanas temperatūra.</p>
 Ventilatora kar- sēšana + Tvaiks	<p>Lai tvaicētu ēdienus. Izmantojiet šo funkciju, lai samazinātu ēdiena gatavošanas laiku un saglabātu vitamīnus un barības vielas pārtikas produktā. Atlasiet funkciju un iestatiet temperatūru starp 130 °C līdz 230 °C.</p>

### 5.3 Gatavošana ar tvaiku

- Iestatiet funkciju .
- Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni. Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni, līdz iedegas indikators "Tvertne pilna". Tvertnes maksimālā ietilpība ir 900 ml. Tas ir pietiekoši, lai veiktu aptuveni 55-60 minūšu ilgu gatavošanu.

**i** Šķidrumam izmantojiet tikai ūdeni. Nelietojiet filtrētu ūdeni (demineralizētu) vai destilētu ūdeni. Nelietojiet citus šķidrumus. Nelejiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus šķidrumus vai alkoholiskus dzērienus (grapa, viskijs, konjaks utt.).

- Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
- Gatavojiet ēdiena atbilstošā ēdiena gatavošanas traukā.
- Iestatiet temperatūru robežās no 130 °C līdz 230 °C. Gatavošana ar tvaiku nesniedz labus rezultātus, ja temperatūra pārsniedz 230 °C.



#### BRĪDINĀJUMS!

Nogaidiet vismaz 60 minūtes pēc katras tvaika gatavošanas funkcijas izmantošanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadišanas pa ūdens izvades vārstu.


Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no tvertnes.



#### UZMANĪBU!


Ierīce ir karsta. Iespējams gūt apdegumus. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

### 5.4 Tukšas tvertnes indikators

Indikators  rāda, ka tvertne ir tukša un to ir nepieciešams uzpildīt.

Lai saņemtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Gatavošana ar tvaiku".

### 5.5 Indikators "Tvertne pilna"

Indikators  rāda, ka cepeškrāsns gatava gatavošanai ar tvaiku.

- i** Ja tvertnē iepildīsiet par daudz ūdens, drošības sistēma to novadīs atpakaļ cepeškrāsns pamatnes daļā. Notīriet ūdeni ar sūkli vai drānu.

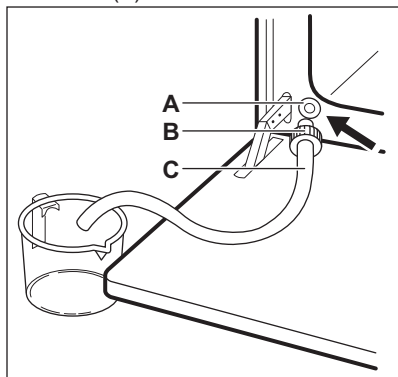
## 5.6 Ūdens tvertnes iztukšošana



### UZMANĪBU!

Pirms ūdens tvertnes iztukšošanas pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi.

1. Sagatavojiet nosusināšanas cauruli (C), kas iekļauta tajā pašā iepakojumā ar lietošanas pamācību. Ielieciet savienotāju (B) uz viena no nosusināšanas caurules galiem.
2. Ievietojiet otro nosusināšanas caurules galu (C) konteinerā. Ielieciet to zemākā pozīcijā nekā izvades vārsts (A).



3. Atveriet cepeškrāsns durvis un ievietojiet savienotāju (B) ūdens izvades vārstā (A).
4. Ūdens tvertnes iztukšošanas laikā atkārtoti spiediet savienotāju.



Pagaidiet, līdz ūdens pārstāj plūst no ūdens izvades vārsta.

5. Izņemiet savienotāju no vārsta, kad ūdens pārstājis plūst.



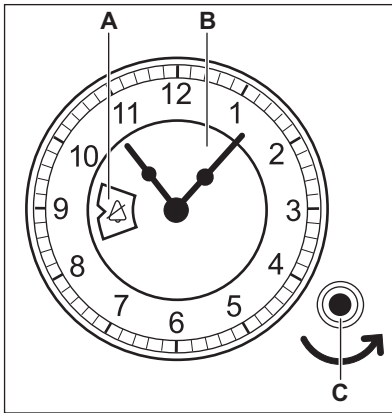
Neizmantojiet izvadīto ūdeni atkārtotai ūdens tvertnes uzpildei.

## 6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 6.1 Analogais taimeris

Taimerim ir šādas funkcijas:

- Diennakts laiku
- Laika atgādinājums + gatavošanas beigas.




- A. Lodziņš
- B. Ciparnīca
- C. Iestatīšanas regulators

## Pulksteņa laika iestatīšana

Lai iestatītu diennakts laiku, piespiediet un pagrieziet iestatījumu pārslēgu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam (bultiņas norādītājā virzienā), līdz pulksteņa rādītāji sasnieguši vajadzīgo pozīciju. Negrieziet iestatījumu pārslēgu pulksteņa rādītāja virzienā.

Kad laiks iestatīts, ļaujiet iestatījumu pārslēgam atgriezties sākotnējā pozīcijā vai arī uzmanīgi pavelciet to atpakaļ.

Parastais iestatījums 

Pagrieziet iestatījumu pārslēgu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz lodziņā redzams . Šajā pozīcijā ierīce tiek darbināta manuāli. Laika atgādinājuma + gatavošanas beigu funkcija ir izslēgta.

## Laika atgādinājums + gatavošanas beigas

Lietojiet to, lai iestatītu automātisko cepeškrāsns funkcijas izslēgšanas laiku. Maksimālais laiks, kuru var iestatīt, ir 180 minūtes.





Izmantojiet to tikai tāda ēdiena gatavošanai, kas cepšanas laikā nav jāpārbauda.

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Pagrieziet iestatīšanas pārslēgu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz pārslēga lodziņā redzams vajadzīgais izslēgšanas laiks (minūtēs).

Sākas laika atskaite. Kad laiks pagājis, atskan skaņas signāls. Ierīce atslēdzas.



Skaņas signālu var atslēgt. Pagrieziet iestatījumu pārslēgu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz lodziņā redzams . Šajā pozīcijā pēc ierīces deaktivizēšanās skaņas signāls neatskan.

Lai atceltu laika atgādinājuma + gatavošanas beigu funkciju, pagrieziet iestatījumu pārslēgu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz logā parādās .

# 7. PIEDERUMU LIETOŠANA

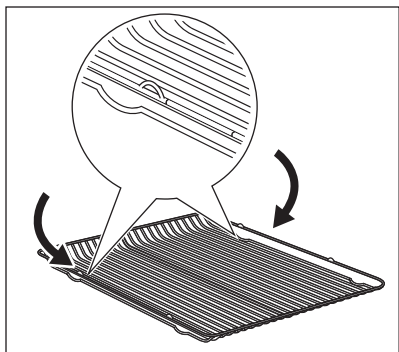


**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 7.1 Piederumu ievietošana

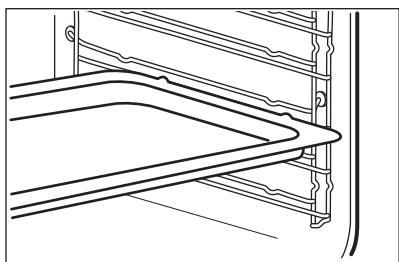
Restots plaukts:

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



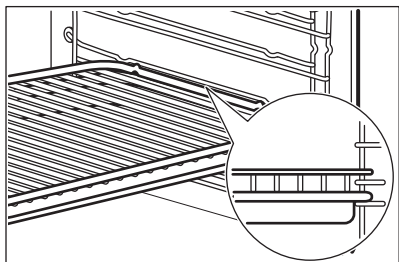
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

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



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

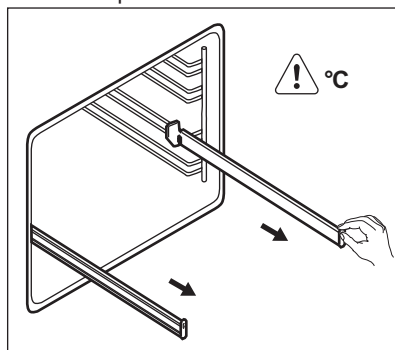
## 7.2 Teleskopiskās vadotnes

**i** Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

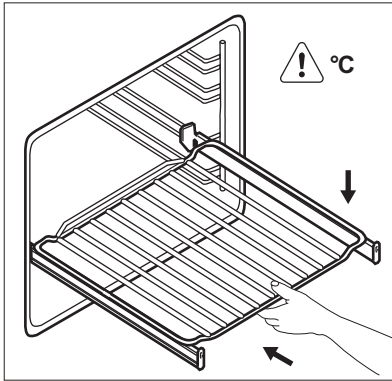
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var vieglāk ielikt un izņemt.

**!** **UZMANĪBU!** Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neelļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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



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

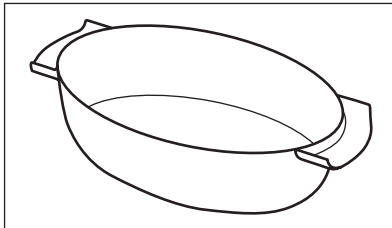
### 7.3 Piederumi gatavošanai, izmantojot tvaiku

- i** Tvaika komplekta papildpiederumi neietilpst ierīces komplektā. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo piegādātāju.

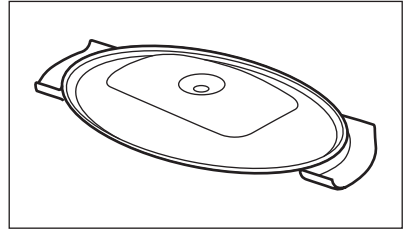
#### Diētiskais cepamais trauks gatavošanas ar tvaiku funkcijām.

Trauks sastāv no stikla bļodas, vāka ar caurumu sprauslas caurulei (C) un tērauda grīla, ko novietot cepamā trauka apakšā.

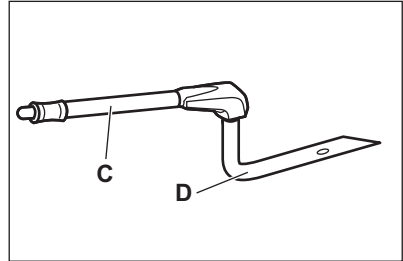
#### Stikla bļoda (A)



#### Vāks (B)

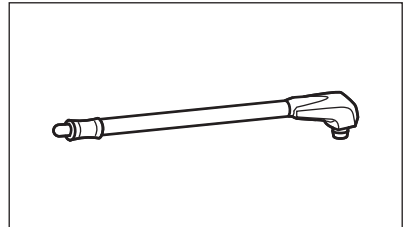


#### Sprausla un sprauslas caurule.

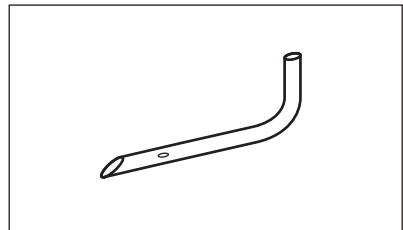


"C" ir sprauslas caurule gatavošanai ar tvaiku, "D" ir sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku.

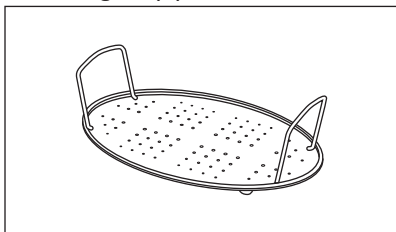
#### Sprauslas caurule (C)



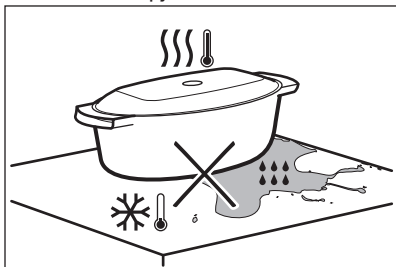
#### Sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku (D)



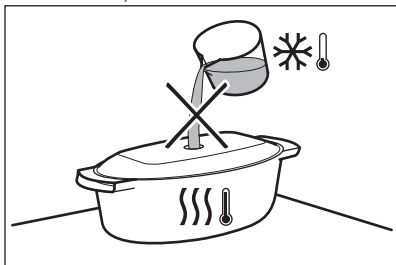
### Tērauda grils (E)



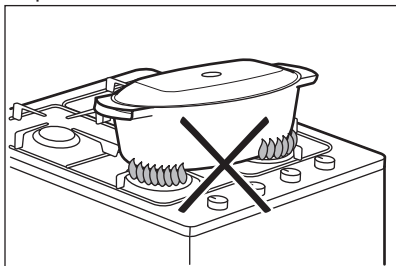
- Nelieciet karstu cepamo trauku uz aukstas/slapjas virsmas.



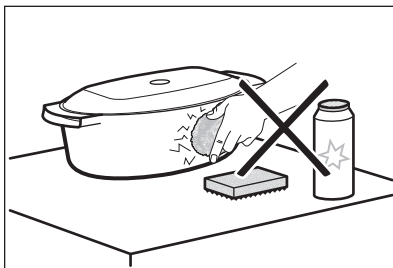
- Nelejiet karstā cepamajā traukā aukstu šķidrumu.



- Nelietojiet cepamo trauku uz karstas plīts virsmas.



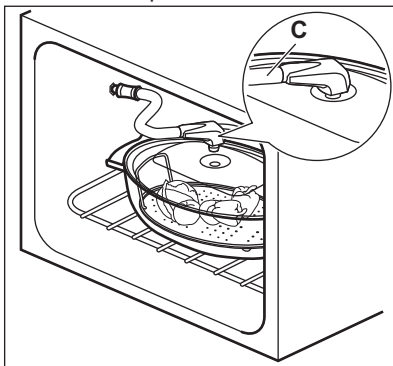
- Neizmantojiet cepamā trauka tīrīšanai abrazīvus līdzekļus, skrāpjus un pulverus.



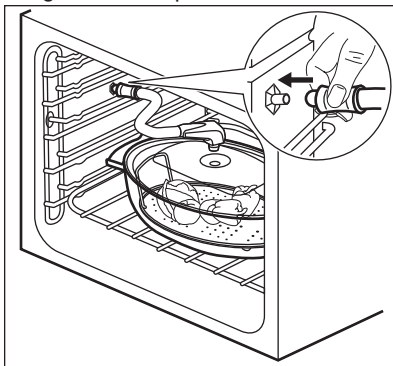
### 7.4 Gatavošana ar tvaiku diētiskajā cepamā traukā

Novietojiet ēdienu uz tērauda grila cepamajā traukā un uzlieciet tam vāku.

1. Ievietojiet sprauslas cauruli īpašajā diētiskā cepamā trauka atverē.



2. Novietojiet cepamo trauku uz otrā plaukta līmeņa no apakšas.
3. Ievietojiet otru sprauslas caurules galu tvaika iepļūdes atverē.



Pārliecinieties, ka sprauslas caurule nav saspiesta vai nesaskaras ar sildelementiem cepeškrāsns augšā.

4. Iestādiet cepeškrāsns uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

## 7.5 Tiešā gatavošana ar tvaiku

Novietojiet ēdienu uz tērauda grila cepamajā traukā. Pielejiet nedaudz ūdens.



### UZMANĪBU!

Nelietojiet trauka vāku.



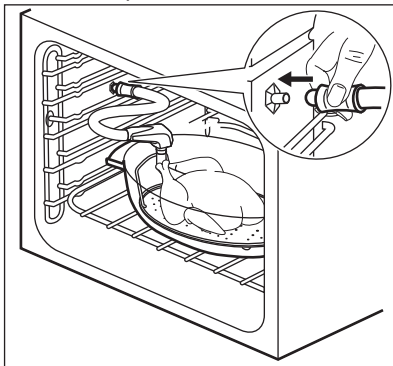
### BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsnij darbojoties, rīkojieties ar sprauslu uzmanīgi. Noteikti izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, aiztiekot sprauslu, ja cepeškrāsns ir karsta. Noteikti izņemiet sprauslu no cepeškrāsns, kad nelietojat tvaika funkciju.



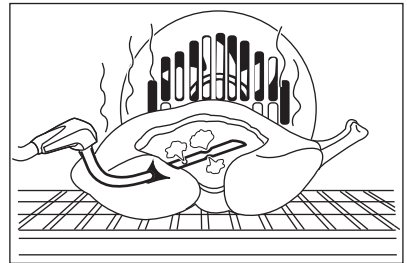
Sprauslas šjūtene ir īpaši paredzēta gatavošanai un nesatur kaitīgas vielas.

1. Ievietojiet sprauslu (D) sprauslas caurulē (C). Pievienojiet otru galu tvaika ieplūdes atverei.



2. Novietojiet cepamo trauku uz pirmā vai otrā plaukta līmeņa no apakšas. Pārliecinieties, ka sprauslas caurule nav saspiesta vai nesaskaras ar sildelementiem cepeškrāsns augšā.
3. Iestādiet cepeškrāsns uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

Gatavojot ēdienus, piemēram, vistu, pīli, tītaru, mazu vai lielu zivi, ielieciet sprauslu (D) tieši tukšajā gaļas daļā. Pārliecinieties, lai atveres netiktu bloķētas.



Lai saņemtu sīkāku informāciju par gatavošanu ar tvaiku, skatiet gatavošanas ar tvaiku tabulas sadaļā "Padomi un ieteikumi".

## 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 atstatus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārkļājiet 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 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
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) <sup>1)</sup>	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 palātes
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 <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē
Plūmju pīrāgs <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - vienā līmenī	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uz cepamās palātes
Nelielas kūkas - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās palātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās palātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
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 <sup>1)</sup>	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Smalkmaizītes <sup>1)</sup>	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

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 - 8 maižiņas uz cepamās paplātes
Pica <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi <sup>1)</sup>	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

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Vaļējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Veidnē
Lazanja <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē

<sup>1)</sup> 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 ceptis anġļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas ceptis anġļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas ceptis anġļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta

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

<sup>1)</sup> 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 stils (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

atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

- Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.
- Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika,

### Dārzeni

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

**9.10 Karstā gaisa + Tvaiks****Kūkas un smalkmaizītes**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ābolkūka <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	20 cm kūku veidnē
Tortes	175	30 - 40	2	26 cm kūku veidnē
Augļu torte	160	80 - 90	2	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	160	35 - 45	2	26 cm kūku veidnē
Panettone <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	20 cm kūku veidnē
Plūmju kūka <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	Maizes traukā
Kūciņas	150 - 160	25 - 30	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Cepumi	150	20 - 35	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Saldas maizītes <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	Uz cepamās paplātes
Brioši <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes

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

**Maize un pica**

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Baltmaize <sup>1)</sup>	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Maizīte <sup>1)</sup>	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 un 4)	6 - 8 maizītes uz cepamās paplātes
Pica <sup>1)</sup>	-	200 - 220	20 - 30	2	Uz cepamās paplātes

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

**Vaļēji pīrāgi**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ar dārzeņu pildījumu	170 - 180	30 - 40	1	Veidnē
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2	Veidnē
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	1 (2 un 4)	Veidnē

**Gaļa**

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Cūkas cepetis	1000	180	90 - 110	2	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	1000	180	90 - 110	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pusjēls	1000	210	45 - 50	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - vidēji izcepts	1000	200	55 - 65	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pilnībā izcepts	1000	190	65 - 75	2	Uz restota plaukta
Jēra gaļa	1000	175	110 - 130	2	Stilbs
Vista	1000	200	55 - 65	2	Vesela
Tītars	4000	170	180 - 240	2	Vesela
Pīle	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Vesela
Zoss	3000	160 - 170	150 - 200	1	Vesela
Trusis	-	170 - 180	60 - 90	2	Sadalīts gabalos

**Zivs**

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Forele	1500	180	25 - 35	2	3-4 zivis
Tuncis	1200	175	35 - 50	2	4-6 filejas
Heks	-	200	20 - 30	2	-

**Uzsildīšana ar tvaiku**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Sautējums/sacepums <sup>1)</sup>	140	15 - 25	2	Uzsildīt un šķīvja
Makaroni un mērce <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Uzsildīt un šķīvja
Piedevas (piemēram, rīsi, kartupeļi, makaroni) <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Uzsildīt un šķīvja
Viena šķīvja ēdieni <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Uzsildīt un šķīvja
Gaļa <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Uzsildīt un šķīvja
Dārzeņi <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Uzsildīt un šķīvja

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

## 9.11 Gatavošana diētiskajā cepamā traukā

Izmantojiet funkciju Karstā gaisa + Tvaiks.

**Dārzeņi**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Brokoļi, ziedkopas	150	20 - 25	2
Baklažāns	150	15 - 20	2
Ziedkāposti, ziedkopas	150	25 - 30	2
Tomāti	150	15	2
Baltie sparģeļi	150	35 - 45	2
Zaļie sparģeļi	150	25 - 35	2
Cukīni, šķēlītēs	150	20 - 25	2
Burkāni	150	35 - 40	2
Fenhelis	150	30 - 35	2
Kolrābis	150	25 - 30	2
Paprika, strēmeles	150	20 - 25	2
Seleriju šķēlītēs	150	30 - 35	2

**Gaļa**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vārīts šķiņķis	150	55 - 65	2
Vārīta vistas krūtiņa	150	25 - 35	2
Kasseler (žāvēta cūkas mugura)	150	80 - 100	2

**Zivs**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Forele	150	25 - 30	2
Laša filejas	150	25 - 30	2

**Piedevas**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rīsi	150	35 - 40	2
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	150	50 - 60	2
Vārīti kartupeļi, dai- viņās	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

## 10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Tīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;

- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

### 10.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija



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

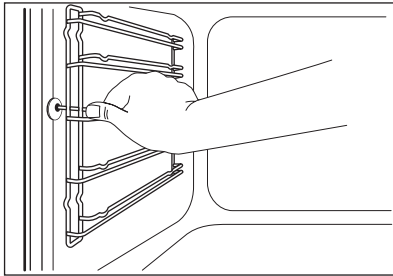
### 10.3 Durtiņu blīvējuma tīrīšana

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

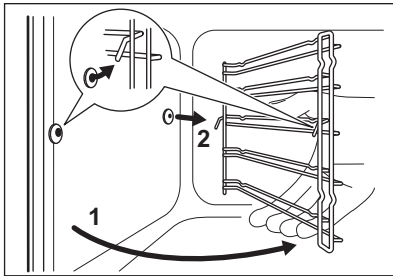
### 10.4 Plauktu balstu

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.



Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpuses virzienā.

### 10.5 Ūdens tvertnes tīrīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Neļiejiet ūdeni ūdens tvertnē tīrīšanas cikla laikā.



Tīrīšanas cikla laikā ūdens var pilēt no tvaika pievada cepeškrāsns iekšpusē. Ievietojiet pannu notecēšanai uz plaukta līmenī tieši zem tvaika pievada, lai novērstu ūdens nokļūšanu cepeškrāsns iekšpuses apakšdaļā.

Pēc kāda laika cepeškrāsnī var rasties kaļķa nogulsnes. Lai to novērstu, tīriet tās cepeškrāsns daļas, kas rada tvaiku. Pēc gatavošanas ar tvaiku izlejiet ūdeni no tvertnes.

#### Ūdens tipi

- **Mīksts ūdens ar zemu kaļķa saturu** - ražotājs iesaka, jo tas ļauj samazināt tīrīšanas ciklu skaitu.
- **Krāna ūdens** - jūs to varat izmantot, ja jūsu mājas ūdens padeve aprīkota ar attīrītāju vai ūdens saldinātāju.
- **Ciets ūdens ar augstu kaļķa saturu** - tas nekādi neietekmē ierīces veiktspēju, taču palielina tīrīšanas ciklu skaitu.

### KAĻĶA DAUDZUMA TABULA ATBILSTOŠI PVO (PASAULES VESELĪBAS ORGANIZĀCIJAS) DATIEM

Kaļķa nosēdumi	Ūdens cietība		Ūdens klasifikācija	Darbiniet atkaļķošanas ciklu ik pēc
	(Franču pakāpēs)	(Vācu pakāpēs)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Salds vai mīksts	75 cikli – 2,5 mēneši

Kaļķa nosēdumi	Ūdens cietība		Ūdens klasifikācija	Darbiniet atkaļķošanas ciklu ik pēc
	(Franču pakāpēs)	(Vācu pakāpēs)		
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Vidēji ciets	50 cikli – 2 mēneši
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Ciets vai kaļķains	40 cikli – 1,5 mēnesis
virs 180 mg / l	virs 18	virs 10	Ļoti ciets	30 cikli – 1 mēnesis

1. Uzpildiet ūdens tverti ar 850 ml ūdens un 50 ml citronskābes (piecas tējkarotes). Izslēdziet cepeškrāsni un gaidiet aptuveni 60 minūtes.
2. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Ventilatora karsēšana + Tvaiks. Iestatiet temperatūru 230 °C. Atslēdziet to pēc 25 minūtēm un ļaujiet atdzist 15 minūtes.
3. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Ventilatora karsēšana + Tvaiks. Iestatiet temperatūru diapazonā no 130 līdz 230 °C. Izslēdziet to pēc 10 minūtēm.

Ļaujiet tai atdzist un tad iztukšojiet tvertnes saturu. Skatiet sadaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana".

4. Izskalojiet ūdens tvertni un notīriet ar drānu atlikušās kaļķa nogulsnes cepeškrāsni.
5. Iztīriet nosusināšanas cauruli ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Lai novērstu bojājumus, nelietojiet skābes, aerosolus vai tamlīdzīgus tīrīšanas līdzekļus.

## 10.6 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

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



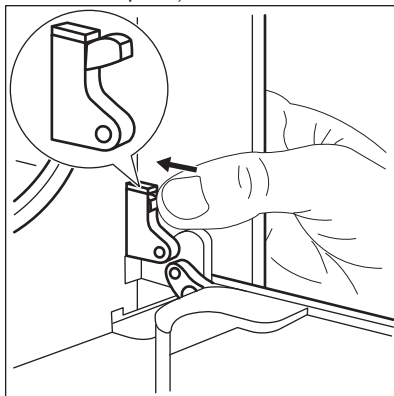
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsit izņemt stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.



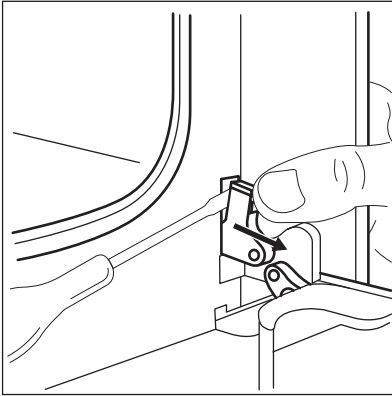
### UZMANĪBU!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

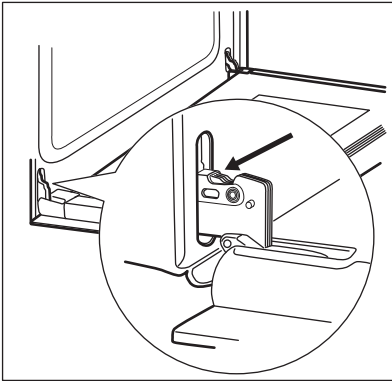
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiet eņģi pa labi no durvīm.
2. Piespiediet pievelkošo detaļu, līdz tā virzās atpakaļ.



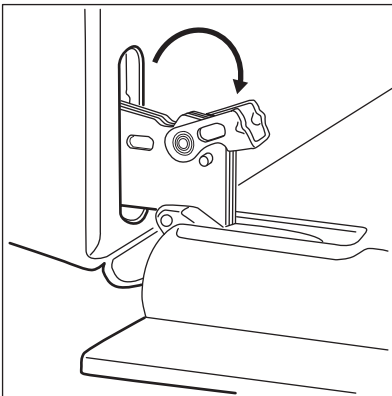
3. Pieturiet piespiesto detaļu ar vienu roku. Ar otru roku, izmantojot skrūvgriezi, paceliet un pagrieziet labās puses eņģu sviru.



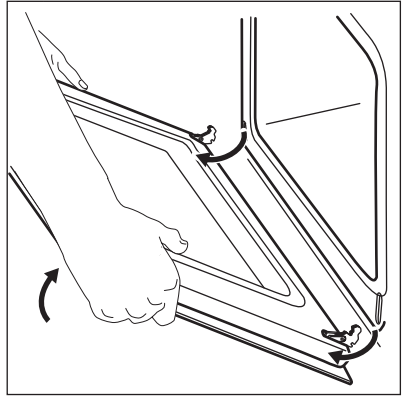
4. Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.



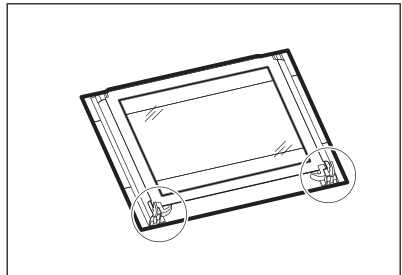
5. Paceliet un pagrieziet kreiso eņģu sviru.



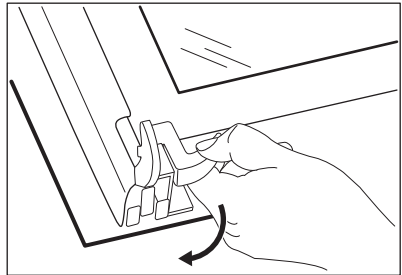
6. Veriet ciet cepeškrāsns durvis pusvirus, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



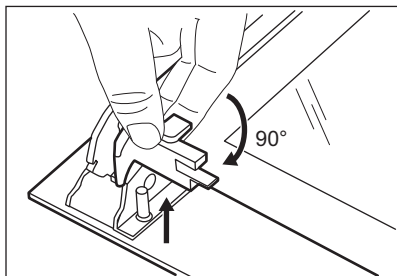
7. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



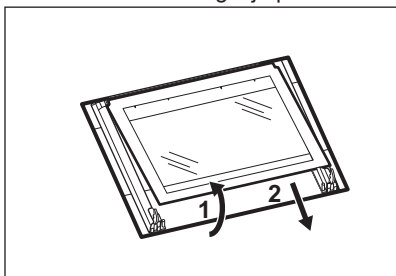
8. Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu stikla paneļus.



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



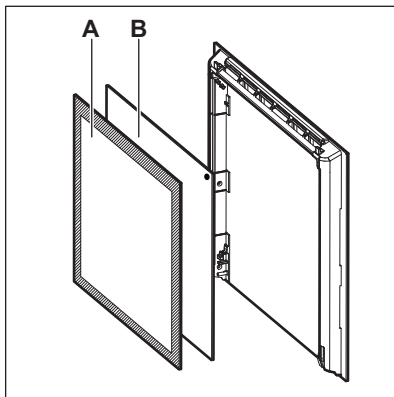
10. Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneļus vienu pēc otra. Sāciet ar augšējo paneli.



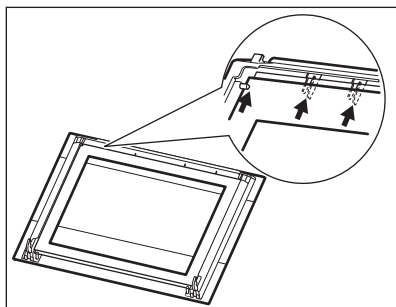
11. Notīriet stikla paneļus ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet 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. Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārlicinieties, vai stikla paneļa ietvara virsma (A) drukāto apzīmējumu pusē, tai pieskaroties, nav raupja.



Vidējais stikla panelis noteikti jāuzstāda līgzdā pareizi.



## 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. PROBLĒMRISINĀŠANA



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

## 11.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīta programma Laika atgādinājums + gatavošanas beigas.	Iestatiet programmētāju Laika atgādinājums + gatavošanas beigas. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliedzieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsnī ir ūdens.	Tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Izslēdziet cepeškrāsns un savāciet ūdeni ar lupatu vai sūkli.
Ir izslēgts indikators "Pilns rezervuārs"  .	Tvertnē nav pietiekami daudz ūdens.	Piepildiet tvertni ar ūdeni, līdz iedegas indikators. Ja no ierīces sāk tecēt ārā ūdens un indikators "Pilns rezervuārs" neiedegas, sazinieties ar kvalificētu meistar.
Deg indikators "Pilns rezervuārs"  .	Tvertnē nav ūdens.	Piepildiet tvertni. Ja indikators turpina degt, sazinieties ar kvalificētu meistar.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Kaļķakmens nobloķējis atveri.	Pārbaudiet tvaika ieplūdes atveri. Notīriet kaļķakmeni.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens rezervuāru.
Ūdens tvertnes iztukšošanai ir nepieciešamas vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika ieplūdes atveres tek ūdens.	Cepeškrāsnī ir kaļķakmens nogulsnes.	Iztīriet ūdens tvertni. Skatiet sadaļu "Ūdens rezervuāra tīrīšana".

## 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) .....

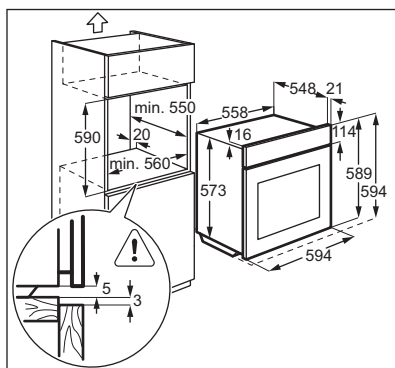
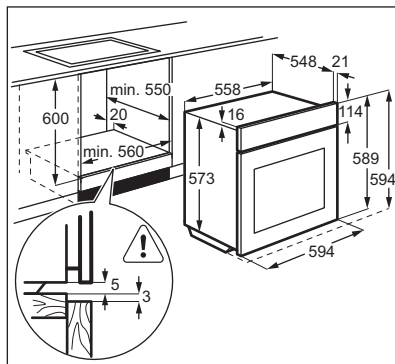
Sērijas numurs (S.N.) .....

## 12. UZSTĀDĪŠANA

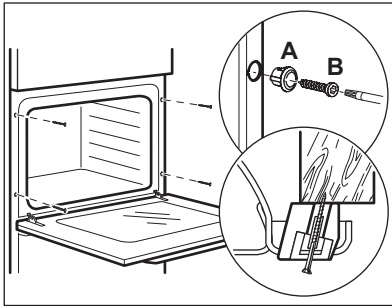


**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 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 nomaīnai:

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

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

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

Iezemēšanas vadam (zaļš/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	EOB6220AOR EOB6220AOV
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	EOB6220AOR 36.8 kg
	EOB6220AOV 36.9 kg

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

## 13.2 Enerģijas taupīšana



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

### Vispārēji padomi

Pārliecinieties, ka cepeškrāsnis 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.....	38
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	39
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	42
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART.....	42
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	43
6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	45
7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	46
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	50
9. PATARIMAI.....	51
10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	63
11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	68
12. ĮRENGIMAS.....	69
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	70

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



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

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



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

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



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

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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į 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.
- ĮSPĖJIMAS! 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.

- 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, pasirinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynėlių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

## 2. SAUGOS 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 uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.
- 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



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- 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 jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.

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



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukęs:
  - 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 kaupsis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.



## 2.4 Troškinimas garuose



### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusidegini arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
  - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
  - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškimo garuose.

## 2.5 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.

## 2.6 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.

## 2.7 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

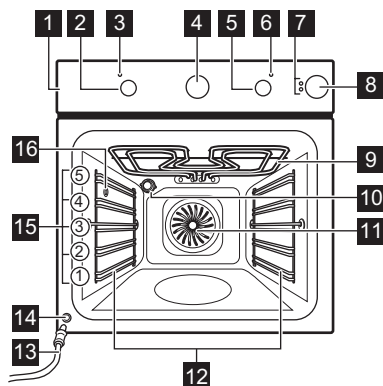
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

## 2.8 Techninė priežiūra

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

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Analoginis laikmatis
- 5 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Vandens talpos indikatorius
- 8 Stalčius vandeniui
- 9 Kaitinamasis elementas
- 10 Lemputė
- 11 Ventiliatorius
- 12 Išimama lentynėlė
- 13 Išleidimo vamzdelis
- 14 Vandens išleidimo vožtuvas
- 15 Lentynėlės padėtys
- 16 Garų įleidimas

### 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 skardoms.

## 4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš prietaiso visus priedus ir išimamas lentynų atramas.






Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą ir priedus išvalykite.

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

### 4.2 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 sklįsti kvapai ir veržtis

dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą patalpų vėdinimą.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas











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

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


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


### 5.2 Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija		Naudojimo sritis
	Išjungimo padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
	Orkaitės apšvietimas	Įjungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.
	Viršutinis / apatinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Viršutinis kaitinimas	Skrudinti duoną, pyragus ir pyragaičius. Pagaminėti patiekalams užbaigti.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
	Didysis kepinuvas	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
	Terminis kepinuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Karšto oro srautas / atšildymas	Vienu metu kepti maistą iki trijų lentynos padėčių ir džiovinti. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją. Šią funkciją galima naudoti šaldytam maistui, pavyzdžiui, daržovėms ir vaisiams, atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 Pica	Vienoje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją.
 Karštas oras + garai	Garuose troškintiems patiekalams ruošti. Šią funkciją naudokite kepimo laikui sutrumpinti, kad maiste liktų daugiau vitaminų ir maistingųjų medžiagų. Pasirinkite šią funkciją ir nustatykite 130–230 °C temperatūrą.

### 5.3 Troškinimas garuose

1. Nustatykite funkciją .
2. Norėdami atidaryti vandens stalčių, paspauskite jo dangtelį. Vandens į stalčių pilkite tol, kol užsidegs įspėjamoji lemputė „Bakelis pilnas“. Maksimali bakelio talpa – 900 ml. Šio kiekio užtenka maždaug 55–60 min. trukmės gaminimui.

 Kaip skystį naudokite tik vandenį. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Nenaudokite jokių kitų skysčių. Į vandens stalčių nepilkite lengvai užsiliepsnojančių skysčių arba alkoholio (grapos, viskio, konjako ir pan.).

3. Įstumkite vandens stalčių į jo pradinę padėtį.
4. Ruoškite maistą tinkamame priekistuvyje.
5. Nustatykite 130–230 °C temperatūrą. Garinant aukštesnėje kaip 230 °C temperatūroje gaunami ne itin geri rezultatai.



#### ISPĖJIMAS!

Po kiekvieno gaminimo garuose funkcijos naudojimo palaukite mažiausiai 60 minučių, kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.


Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš vandens bakelio.



#### DĖMESIO


Prietaisas yra karštas. Galima nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštinate vandens stalčių.

### 5.4 Indikatorius „Bakelis tuščias“

Indikatorius  rodo, kad bakelis yra tuščias ir jį reikia pakartotinai pripildyti.

Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kepimas garuose“.

### 5.5 Indikatorius „Bakelis pilnas“

Indikatorius  rodo, kad orkaitė paruošta kepimui garuose.

- i** Jeigu į bakelį pripylėte per daug vandens, per apsaugos nuotaką vandens perteklius nutekės ant orkaitės dugno. Sugerkite vandenį kempine.

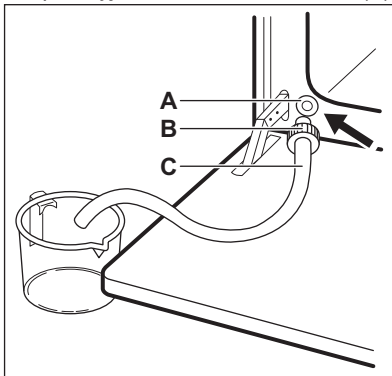
## 5.6 Vandens bakelio pripildymas



### DĖMESIO

Prieš išpildami vandenį iš vandens talpyklės, įsitikinkite, ar prietaisas yra atvėsęs.

1. Paruoškite išleidimo vamzdelį (C), pateiktą pakuotėje kartu su vartotojo vadovu. Uždėkite jungtį (B) ant vieno iš išleidimo vamzdelio galų.
2. Kitą išleidimo vamzdelio (C) galą įdėkite į indą. Jis turi būti žemesnėje padėtyje nei išleidimo vožtuvas (A).



3. Atidarykite orkaitės dureles ir įstatykite jungtį (B) į išleidimo vožtuvą (A).
4. Spaudinėkite jungtį, kol iš vandens talpyklės ištekės visas vanduo.



Palaukite, kol iš vandens išleidimo vožtuvo bėgantis vanduo liausis bėgęs.

5. Kai vanduo nebeteka, išimkite jungtį iš vožtuvo.



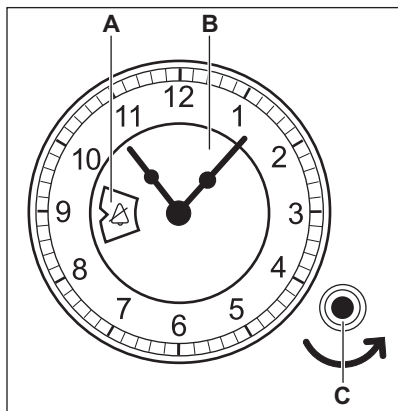
Į vandens talpyklę nepilkite išleisto vandens.

## 6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 6.1 Analoginis laikmatis

Laikmatis turi šias funkcijas:

- Paros laikas
- Laikmatis – gaminimo pabaigos programavimas.




- A. Langelis
- B. Ratukas
- C. Nuostatų rankenėlė

## Paros laiko nustatymas


Norėdami nustatyti paros laiką, paspauskite ir sukite nuostatų rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę (rodyklės rodoma kryptimi), kol laikrodžio rodyklė bus reikiamoje padėtyje. Nesukite nuostatų rankenėlės prieš laikrodžio rodyklę. Nustatę laiką, leiskite nuostatų rankenėlei grįžti atgal į pradinę padėtį arba atsargiai patraukite ją atgal.

[prasta nuostata] 



Sukite nuostatų rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę tol, kol langelyje bus rodoma . Šioje padėtyje prietaisą valdote rankomis. Minučių skaitlys ir gaminimo pabaigos funkcija yra išjungta.


## Laikmatis – gaminimo pabaigos programavimas

Naudokite jį orkaitės funkcijos automatinio išjungimo laikui nustatyti. Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti, yra 180 minučių.

 Naudokite jį tik gamindami patiekalus, kurių nereikia maišyti arba stebėti gaminimo metu.

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
2. Sukite nuostatų rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę tol, kol ratuko langelyje bus rodomas reikiamas išjungimo laikas (minutėmis). Pradedama atgalinė laiko atskaita. Pasibaigus laikui, girdėsis garso signalas. Prietaisas išsijungia.

 Garso signalą galima išjungti. Sukite nuostatų rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę tol, kol langelyje bus rodoma . Esant šiai nuostatai, prietaisui išsijungus, nesigirdi jokio garso signalo.

Norėdami atšaukti laikmačio ir gaminimo pabaigos funkciją, sukite nustatymų rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol ekranelyje bus rodoma .

## 7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



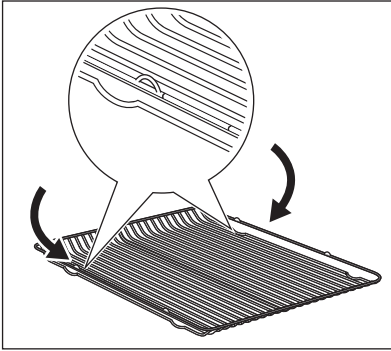
### ISPĖJIMAS!

Zr. saugos skyrius.

### 7.1 Priedų įstatymas

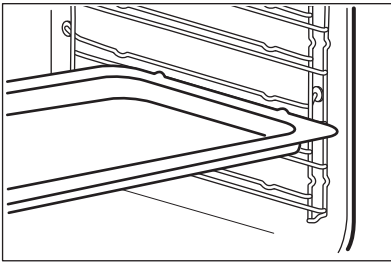
Grotelės:

Istumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitinkinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



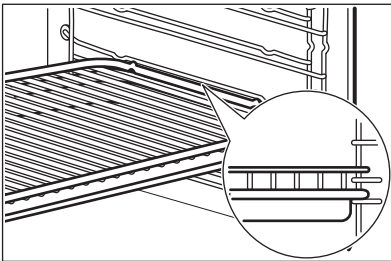
Gilus prikaistuvis:

Istumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlės kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu:

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



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

## 7.2 Išimami bėgeliai



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

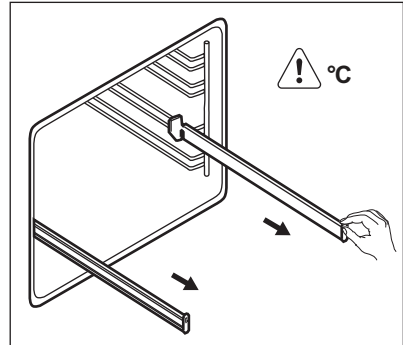
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



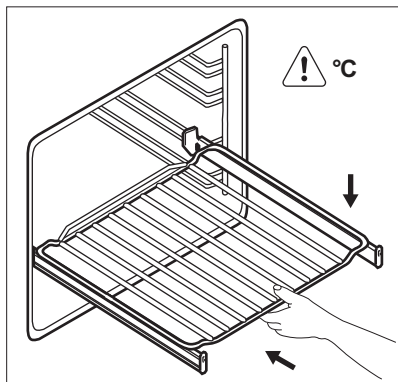
### DĖMESIO

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

1. Ištraukite dešinįjį ir kairįjį ištraukiamus bėgelius.



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



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

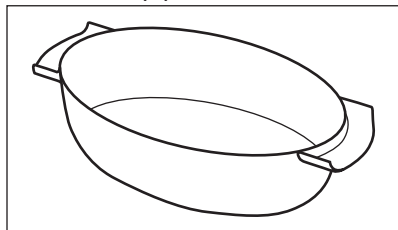
### 7.3 Maisto garinimui naudojami priedai

**i** Garų komplekto priedai su prietaisu nepateikiami. Dėl papildomos informacijos kreipkitės į vietos tiekėją.

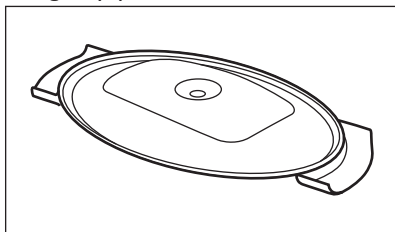
#### Dietinių patiekalų kepimo indas skirtas kepimo garuose funkcijoms

Kepimo indą sudaro stiklo indas, dangtis su anga purkštuko vamzdeliui (C) ir plieno grotelės, skirtos dėti ant kepimo indo dugno.

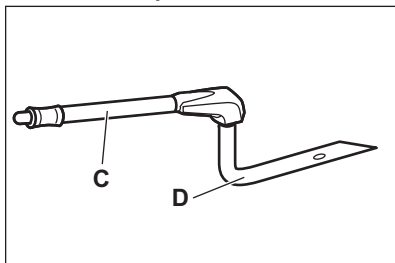
#### Stiklo indas (A)



#### Dangtis (B)

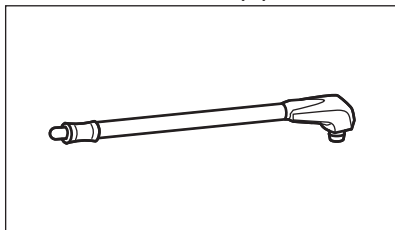


#### Purkštukas ir purkštuko vamzdelis

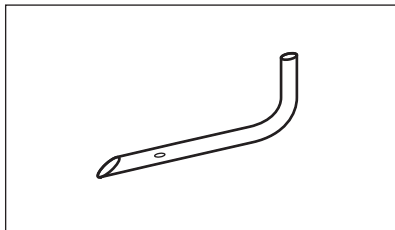


„C“ – tai purkštuko vamzdelis kepimui garuose, „D“ – purkštukas tiesioginiam kepimui garuose.

#### Purkštuko vamzdelis (C)

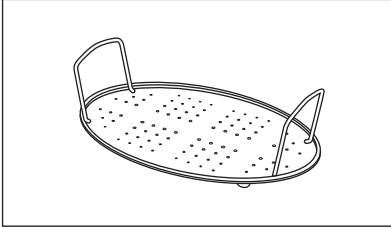


#### Purkštukas tiesioginiam kepimui garuose (D)





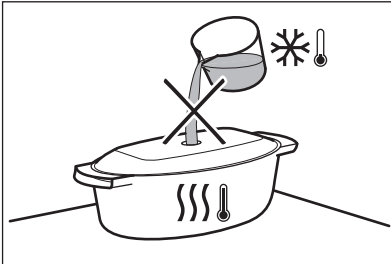
### Plieno grotelės (E)



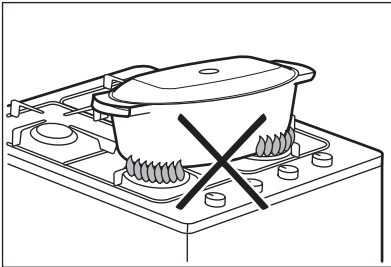
- Nestatykite įkaitusio kepimo indo ant šaltų / šlapių paviršių.



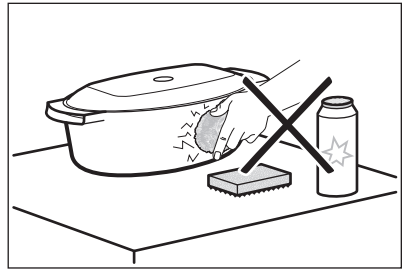
- Kai kepimo indas yra įkaitęs, nepilkite į jį šaltų skysčių.



- Nenaudokite kepimo indo ant karšto maisto gamavimo paviršiaus.



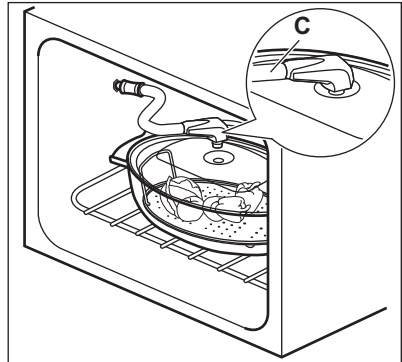
- Nevalykite kepimo indo šlifuojamosiomis medžiagomis, metaliniais šveistukais ir milteliais.



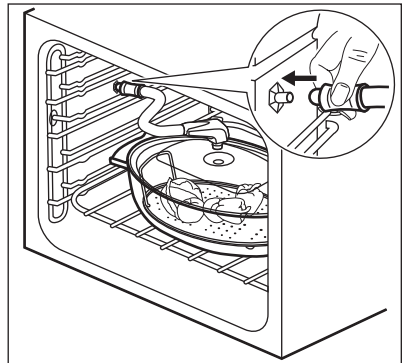
### 7.4 Kepimas garuose naudojant dietinių patiekalų kepimo indą

Dėkite maistą į kepimo indą, ant plieno grotelių, ir uždenkite jį dangčiu.

1. Įkiškite purkštuko vamzdelį į specialią angą, esančią dietinių patiekalų kepimo indo dangtyje.



2. Dėkite kepimo indą orkaitės antros skardos padėtyje nuo apačios.
3. Kitą purkštuko vamzdelio galą įdėkite į garų įleidimo angą.



Įsitinkite, ar purkštuko vamzdelis nesuspaustas ir neliečia orkaitės viršuje esančio kaitinimo elemento.

4. Nustatykite orkaitės kepimo garuose funkciją.

## 7.5 Tiesioginis kepimas garuose

Dėkite maistą į kepimo indą, ant plieno grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens.



### DĖMESIO

Nenaudokite indo dangčio.



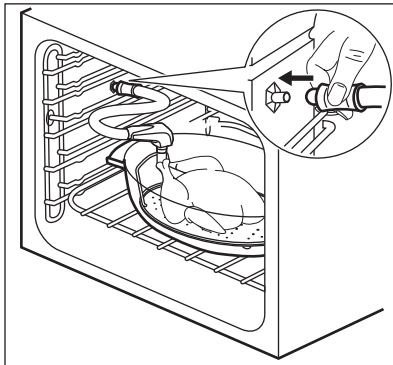
### ĮSPĖJIMAS!

Kai orkaitė veikia, naudodami purkštuką, būkite atsargūs. Norėdami paliesti purkštuką, kai orkaitė yra karšta, visada mūvėkite orkaitės pirštines. Jeigu garų funkcijos nenaudojate, purkštuką iš orkaitės visada išimkite.



Purkštuko vamzdelis yra specialiai skirtas kepimui ir jame nėra pavojingų medžiagų.

1. Įkiškite purkštuką (D) į purkštuko vamzdelį (C). Kitą galą prijunkite prie garų įleidimo angos.

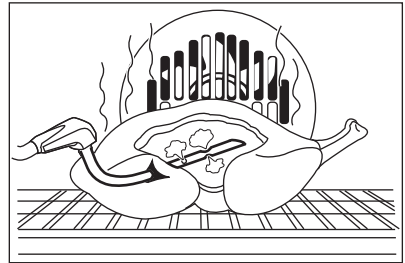


2. Dėkite kepimo indą orkaitės pirmos arba antros skardos padėtyje nuo apačios.

Įsitinkite, ar purkštuko vamzdelis nesuspaustas ir neliečia orkaitės viršuje esančio kaitinimo elemento.

3. Nustatykite orkaitės kepimo garuose funkciją.

Gamindami viščiuką, antį, kalakutą, ožkiuką arba didelę žuvį, įkiškite purkštuką (D) tiesiai į tuščiaavidurę mėsos dalį. Įsitinkite, kad neužkimštumėte angų.



Daugiau informacijos apie kepimą garuose rasite kepimo garuose lentelėse, pateiktose skyriuje „Naudingi patarimai“.

## 8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 8.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad

prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Išjungus prietaisą, orkaitės aušinimo ventiliatorius gali toliau veikti tol, kol prietaisas atvės.

## 8.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant prietaisą arba sugedus jo sudedamosioms dalims, jis gali pavojingai perkaisti. Norint to

išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl automatiškai įjungiamo.

## 9. PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

### 9.1 Bendroji informacija

- Prietaise yra 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

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 kepeate 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 prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

## 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
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 <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (kairysis ir dešinys- sis)	80–100	Dviejose 20 cm pyr- ago for- mose ant grotelių
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skardoje
Pyragas su uo- giene	170	2	165	2 (kairysis ir dešinys- sis)	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 pyr- agas <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90–120	20 cm pyr- ago for- moje
Slyvų pyr- agas <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50–60	Duonos formoje
Maži pyr- gaičiai – vienas ly- gis	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skardoje
Maži pyr- gaičiai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skardoje

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Maži pyra- gaičiai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai te- šlainiai – vienas ly- gis	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai te- šlainiai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai te- šlainiai – 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 <sup>1)</sup>	-	-	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skardoje
Ban- delės <sup>1)</sup>	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 pyr- ago for- moje
Riebūs vaisiniai pyragai	160	1	150	2	110–120	24 cm pyr- ago for- moje

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
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	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Balta duo- na <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60–70	1–2 kepa- lai, vienas kepalas – 500 g
Ruginė duona	190	1	180	1	30–45	Duonos formoje
Duonos ban- delės <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	6–8 ban- delės ke- pimo skar- doje
Pica <sup>1)</sup>	230–250	1	230–250	1	10–20	Kepimo skardoje arba gi- liame ke- pimo inde
Sklind- žiai <sup>1)</sup>	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

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Apkepai su įdaru <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50–60	Formoje
Lazanija <sup>1)</sup>	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje
Įdaryti ma- karonai vamzdu- čiai <sup>1)</sup>	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

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
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 žuvis
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 pusė	Antra pusė	
Filė bif- šteksai	4	800	daug.	12–15	12–14	4



Patieka- las	Kiekis		Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Gabalai	(g)		Viena pusė	Antra pusė	
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
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 pa- dėtis
Jautienos kepsnys arba filė, šiek tiek pakeptas <sup>1)</sup>	storio cm	190–200	5–6	1 arba 2
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniš- kai iškeptas <sup>1)</sup>	storio cm	180–190	6–8	1 arba 2
Jautienos kepsnys arba filė, iškep- tas <sup>1)</sup>	storio cm	170–180	8–10	1 arba 2

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

**Kiauliena**

<b>Patiekalas</b>	<b>Kiekis (kg)</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laikas (min.)</b>	<b>Lentynos padėtis</b>
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**

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

**Aviena**

<b>Patiekalas</b>	<b>Kiekis (kg)</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laikas (min.)</b>	<b>Lentynos padėtis</b>
Ēriuko koja, kepta aviena	1–1,5	150–170	100–120	1 arba 2
Ērienos nugarinė	1–1,5	160–180	40–60	1 arba 2

**Paukštiena**

<b>Patiekalas</b>	<b>Kiekis (kg)</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laikas (min.)</b>	<b>Lentynos padėtis</b>
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.

**Daržovės**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtis
Pupos	60–70	6–8	3	1 / 4
Pipirai	60–70	5–6	3	1 / 4

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Daržovės rau-ginimui	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 padėtys
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

## 9.10 Karštas oras + garai

### Pyragai ir tešlainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Obuolių pyragas <sup>1)</sup>	160	60–80	2	20 cm pyrago formoje
Apkepai	175	30–40	2	26 cm pyrago formoje
Vaisių pyragas	160	80–90	2	26 cm pyrago formoje
Biskvitinis pyragas	160	35–45	2	26 cm pyrago formoje
Panettone <sup>1)</sup>	150–160	70–100	2	20 cm pyrago formoje
Slyvų pyragas <sup>1)</sup>	160	40–50	2	Duonos formoje
Pyragėliai	150–160	25–30	3 (2 ir 4)	Kepimo skardoje
Sausainiai	150	20–35	3 (2 ir 4)	Kepimo skardoje
Mielinės bandelės <sup>1)</sup>	180–200	12–20	2	Kepimo skardoje
Sviestinės bandelės <sup>1)</sup>	180	15–20	3 (2 ir 4)	Kepimo skardoje

<sup>1)</sup> Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

**Duona ir pica**

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Balta duona <sup>1)</sup>	1 000	180–190	45–60	2	1–2 kepalai, vienas kepalas – 500 g
Bandelės <sup>1)</sup>	500	190–210	20–30	2 (2 ir 4)	6–8 bandelės keptimo skardoje
Pica <sup>1)</sup>	-	200–220	20–30	2	Keptimo skardoje

<sup>1)</sup> Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

**Apkepai**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
[darytos daržovės	170–180	30–40	1	Formoje
Lazanija	170–180	40–50	2	Formoje
Bulvių plokštainis	160–170	50–60	1 (2 ir 4)	Formoje

**Mėsa**

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Kepta kiauliena	1 000	180	90–110	2	Ant grotelių
Veršiena	1 000	180	90–110	2	Ant grotelių
Kepta jautiena – su krauju	1 000	210	45–50	2	Ant grotelių
Rostbifas, vidutiniškai iškepęs	1 000	200	55–65	2	Ant grotelių
Rostbifas, iškepęs	1 000	190	65–75	2	Ant grotelių
Aviena	1 000	175	110–130	2	Koja
Viščiukas	1 000	200	55–65	2	Visas
Kalakutiena	4 000	170	180–240	2	Visa
Antis	2 000–2 500	170–180	120–150	2	Visa
Žąsis	3 000	160–170	150–200	1	Visa
Triušiena	-	170–180	60–90	2	Supjaustyta gabalais

**Žuvis**

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Upėtakis	1 500	180	25–35	2	3–4 žuvis
Tunas	1 200	175	35–50	2	4–6 filė
Sidabrinė menkė	-	200	20–30	2	-

**Pašildymas garais**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Troškiniai / apkepai <sup>1)</sup>	140	15–25	2	Pašildymas ant skardos
Makaronai ir padažai <sup>1)</sup>	140	10–15	2	Pašildymas ant skardos
Garnyras (pvz., ryžiai, bulvės, makaronai) <sup>1)</sup>	140	10–15	2	Pašildymas ant skardos
Vienos porcijos patiekalai <sup>1)</sup>	140	10–15	2	Pašildymas ant skardos
Mėsa <sup>1)</sup>	140	10–15	2	Pašildymas ant skardos
Daržovės <sup>1)</sup>	140	10–15	2	Pašildymas ant skardos

<sup>1)</sup> Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

## 9.11 Maisto gaminimas dietiniame kepimo inde

Naudokite karšto oro srauto ir garų funkciją.

**Daržovės**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Smulkinti brokoliai	150	20–25	2
Baklažanai	150	15–20	2
Smulkinti žiediniai kopūstai	150	25–30	2
Pomidorai	150	15	2
Balti šparagai	150	35–45	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žali šparagai	150	25–35	2
Cukinių griežinėliai	150	20–25	2
Morkos	150	35–40	2
Pankoliai	150	30–35	2
Kaliaropės	150	25–30	2
Juostelėmis pjaustyti pipirai	150	20–25	2
Griežinėliais pjaustyti salierai	150	30–35	2

### Mėsa

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Virtas kumpis	150	55–65	2
Virta viščiuko krūtinėlė	150	25–35	2
Kasseler (rūkyta kiaulienos nugarinė)	150	80–100	2

### Žuvis

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Upėtakis	150	25–30	2
Lašišos filė	150	25–30	2

### Garnyrai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ryžiai	150	35–40	2
Vidutinio dydžio bulvės su lupenomis	150	50–60	2
Virtos bulvės, ketvirčiais	150	35–45	2
Polenta	150	40–45	2

## 10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 10.1 Pastabos dėl valymo

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

## 10.2 Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai



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

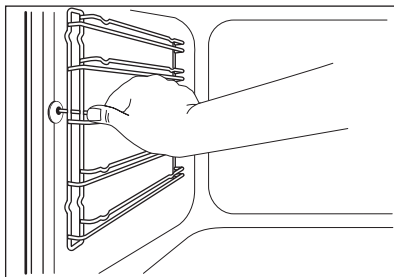
## 10.3 Durelių tarpiklio valymas

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

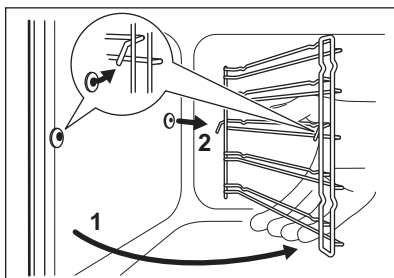
## 10.4 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas .

1. Atitraukite lentynėles priekį nuo šoninės sienelės.



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



Įdėkite lentynas atvirkščia tvarka.



Ištraukiamų grotelių atraminiai kaišičiai turi būti atsukti į priekį.

## 10.5 Vandens bakelio valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Valymo procedūros metu į vandens bakelį vandens nepilkite.



Valymo procedūros metu iš garų įleidimo angos į orkaitę gali prilašėti šiek tiek vandens. Norėdami, kad vanduo nelašėtų ant orkaitės dugno, ant lentynos, kuri yra tiesiai po garų įleidimo anga, padėkite surenkamąjį padėklą.

Antraip po kiek laiko orkaitėje susidarys kalkių nuosėdų. Norėdami to išvengti, valykite orkaitės dalis, generuojančias



garus. Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš bakelio.

### Vandens tipai

- **Minkštas vanduo, kuriame yra mažai kalkių** – rekomenduojamas gamintojo: mažina valymo procedūrų skaičių.
- **Vandentiekio vanduo** – galite jį naudoti, jeigu namų vandens tiekimo sistemoje įrengtas vandens valytuvus arba vandens minkštiklis.
- **Kietas vanduo, kuriame yra daug kalkių** – jis neturi jokie poveikio prietaiso veikimui, bet padidina valymo procedūrų skaičių.

### KALCIO KIEKIO LENTELĖ, NURODYTA PSO (Pasaulio sveikatos organizacijos)

Kalkių nuosėdos	Vandens kietumas		Vandens kategorija	Nukalkinimą atlikite kas
	(prancūziškais laipsniais)	(vokiškais laipsniais)		
0–60 mg/l	0–6	0–3	Minkštas	75 ciklų – 2,5 mėn.
60–120 mg/l	6–12	3–7	Vidutinio kietumo	50 ciklų – 2 mėn.
120–180 mg/l	12–18	8–10	Kietas arba kalkingas	40 ciklų – 1,5 mėn.
daugiau nei 180 mg/l	daugiau nei 18	daugiau nei 10	Labai kietas	30 ciklų – 1 mėn.

1. Pripilkite į vandens bakelį 850 ml vandens ir 50 ml citrinos rūgšties (penkis arbatinius šaukštelius). Išjunkite orkaitę ir palaukite maždaug 60 minučių.
2. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją „Karštas oras + garai“. Nustatykite 230 °C temperatūrą. Po 25 minučių ją išjunkite ir palaukite 15 minučių, kol atvės.
3. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją „Karštas oras + garai“. Nustatykite 130–230 °C temperatūrą. Išjunkite ją po 10 minučių.  
Palaukite, kol atauš ir ištuštinkite talpyklės turinį. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens bakelio“.
4. Išskalaukite vandens bakelį ir nuvalykite šluoste orkaitės viduje likusias kalkių nuosėdas.
5. Rankomis šiltame muiluotame vandenyje išplaukite išleidimo vamzdelį. Nenaudokite rūgščių, purškiamų priemonių ar panašių valymo medžiagų, kad jo nesugadintumėte.

### 10.6 Orkaitės durelių valymas

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



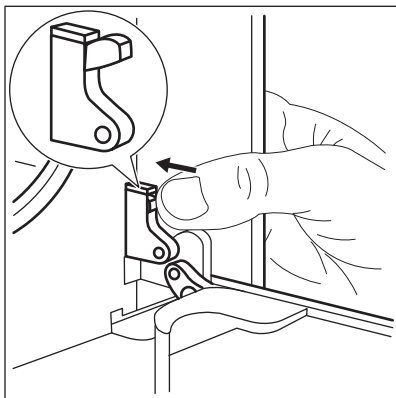
Orkaitės duralės gali staiga užsidaryti, jeigu jūs bandysite išimti stiklo plokštes, nenuėmę orkaitės durelių.



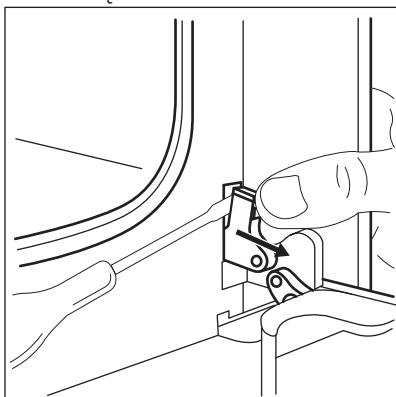
#### DĖMESIO

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

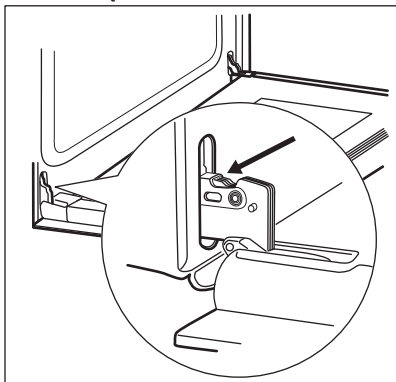
1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2. Traukite tvirtinimo dalį, kol ją atitrauksite.



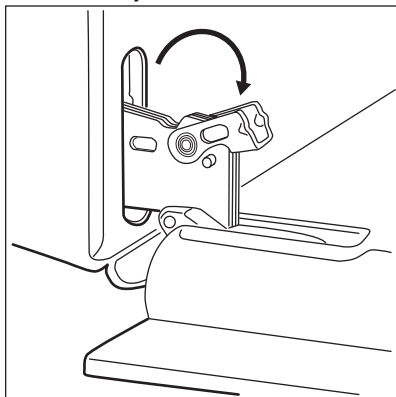
3. Viena ranka laikykite išstumtą dalį. Kita ranka atsuktuvu ją iškelkite ir pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



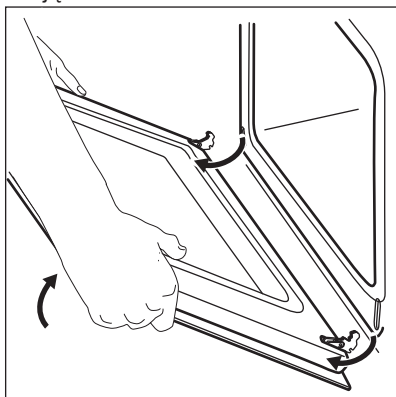
4. Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.



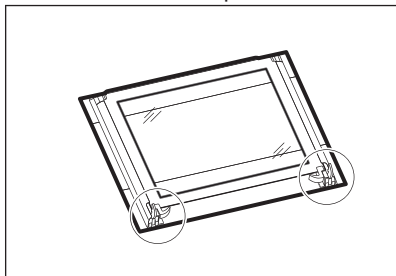
5. Pakelkite ir pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.



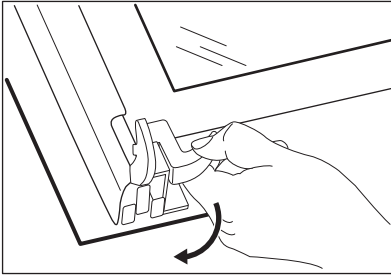
6. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



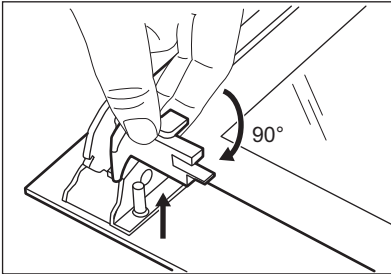
7. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.



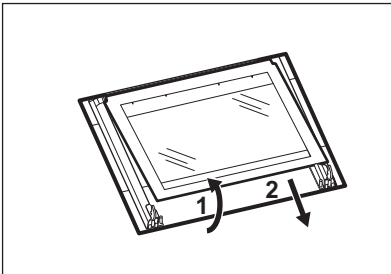
8. Atlaisvinkite fiksavimo sistemą ir išimkite vidines stiklo plokštes.



9. Pasukite du fiksuorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



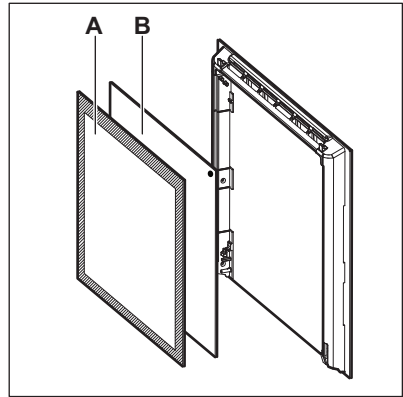
10. Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštes vieną po kitos. Pradėkite nuo viršutinės plokštės.



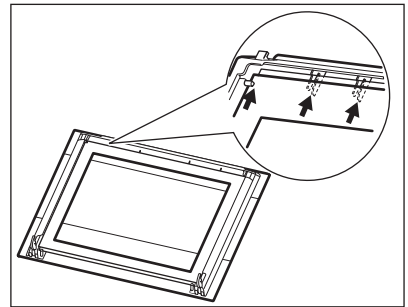
11. Stiklo plokštės nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes.

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 šurkštus liesti.



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



## 10.7 Lempučių keitimas

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



### ĮSPĖJIMAS!

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



### DĖMESIO

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 lemputė

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

2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

# 11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 11.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatyta funkcija „Laikmatis – gaminimo pabaigos programavimas“.	Nustatykite funkciją „Laikmatis – gaminimo pabaigos programavimas“. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.
Orkaitė nekaista.	Perdegę 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.
Orkaitėje yra vandens.	Vandens talpyklėje pripilta per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir iššluostykite vandenį iš prietaiso šluoste arba kempine.
Nešviečia indikatorius „Bakelis pilnas“  .	Vandens talpykloje trūksta vandens.	Pilkite vandens į talpyklą tol, kol užsidegs indikatorius. Jeigu vanduo ima tekėti į orkaitės vidų, o indikatorius vis tiek nešviečia, kreipkitės į kvalifikuotą techninės priežiūros centro meistrą.
Šviečia indikatorius „Bakelis tuščias“  .	Vandens talpykloje nėra vandens.	Pripildykite talpyklą. Jeigu indikatorius tebešviečia, kreipkitės į kvalifikuotą techninės priežiūros centro meistrą.
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Kalkių nuosėdos užkimšo angą.	Patikrinkite vandens įvado angą. Pašalinkite kalkių nuosėdas.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Vandens talpykloje nėra vandens.	Pripildykite vandens talpyklą.
Vandens talpyklai ištuštinti reikia daugiau nei trijų minučių arba vanduo teka iš garų įvado angos.	Orkaitėje susidarė kalkių nuosėdų.	Išvalykite vandens talpyklą. Žr. skyrių „Vandens talpyklos valymas“.

## 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.)	.....

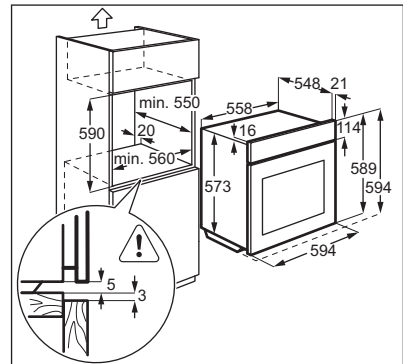
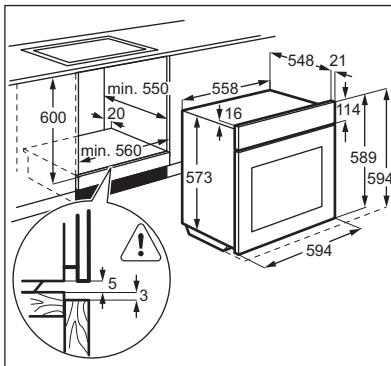
## 12. ĮRENGIMAS



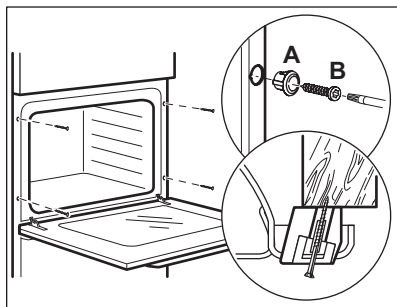
### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Įrengimas balduose



## 12.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės



## 12.3 Elektros įrengimas

- i** Gamintojas nėra atsakingas, jeigu Jūs 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 <sup>2</sup> )
1 380 – didžiausias	3 x 0.75
2 300 – didžiausias	3 x 1
3 680 – didžiausias	3 x 1.5

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

# 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOB6220AOR EOB6220AOV
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	EOB6220AOR	36.8 kg
	EOB6220AOV	36.9 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 vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

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



867324352-A-332016

