

KODGC70TX
EOD5C70X
EOD3C70TK



LV Cepeškrāsns
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija 2
Naudojimo instrukcija 34

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides,
support and more through our photo
registration visit **electrolux.com/register**



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. VADĪBAS PANELIS.....	7
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	7
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	8
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	10
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	11
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	13
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	13
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	25
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	28
13. UZSTĀDĪŠANA.....	30
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	32

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:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ℹ 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 neaizsargātu 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.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās daļas var sakarst lietošanas laikā.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- 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.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Elektriskais savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- 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 nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.

- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroītīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholā saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.

- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektroītīkla.

- Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai mājāsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.
- Pirms spuldzes nomainīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Servisa izvēlne

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

2.7 Ierīces utilizācija



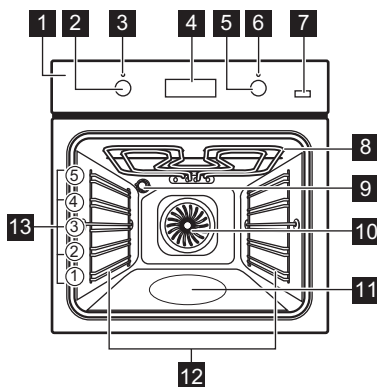
BRĪDINĀJUMS!

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.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa / simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūras)
- 6 Temperatūras indikators / simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Iekšienes izcilnis
- 12 Plauktu atbalsti, izņemami
- 13 Plauktu pozīcijas

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.

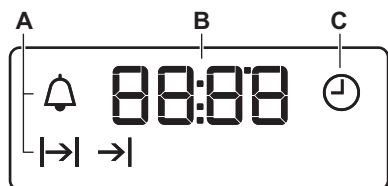
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Taustiņi

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.
	PAPILDU TVAĪKS	Lai ieslēgtu Papildu ventilatora karsēšanas funkciju.

4.2 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
B. Taimeris
C. Pulksteņa funkcija

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrānsi un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

5.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrānsi pirms pirmās lietošanas.



Par funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS skatiet sadaļā "Izmantošana ikdienā - funkcijas aktivizēšana: Ventilatora karsēšana PLUS".

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

5. Iestatiet funkciju  , piespiediet:
Papildu tvaiks . Iestatiet
maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15
minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai
atdzist.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iegremdējamie regulatori

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

6.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju
pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas
funkciju.
 2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai
izvēlētos temperatūru.
- Lampīna iedegas, kad cepeškrāsns
darbojas.
3. Lai izslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet
karsēšanas funkciju pārslēgu
izslēgšanas pozīcijā.

6.3 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns Pielietojums funkcija	
0	Cepeškrāsns ir izslēgta.
Izslēgta pozīcija	
	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
Apgaismojums (lampa)	

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

Cepeškrāsns Pielietojums funkcija



Karsēšana ar
ventilatoru /
Ventilatora
karsēšana
PLUS

Ēdiena vienlaicīgai ga-
tavošanai trīs plaukta
pozīcijās un ēdiena žā-
vēšanai.

Iestatiet temperatūru
par 20 - 40 °C zemāk
nekā funkcijai Augš./
Apakškarsēšana.
/ Lai gatavošanas laikā
pievienotu mitrumu. Lai
cepšanas laikā iegūtu
pareizo krāsu un
kraukšķīgo virskārtu. Lai
uzsildīšanas laikā pieš-
ķirtu ēdienam sulīgumu.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauздētu maizi.
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Picas uzstādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.

6.4 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

Šī funkcija paaugstina mitruma līmeni cepšanas laikā.

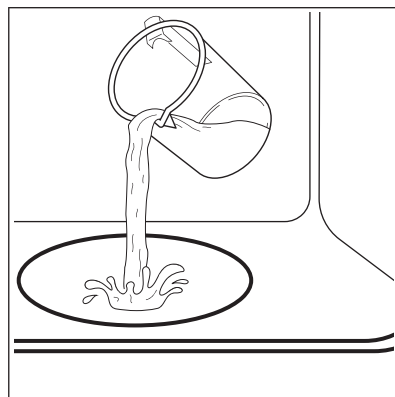


BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus. Kad funkcija beigusi darboties, uzmanīgi atveriet durvis.

1. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni.



Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.

Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.

**UZMANĪBU!**

Neuzpildiet tīltnes tvertni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsts.

1. Iestatiet funkciju: .
3. Piespiediet: Papildu tvaiks .
Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS.
Iedegsies indikators.
4. Pagrieziet vadības pārlēgu, lai mainītu temperatūru.
5. Uzsildiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes, lai rastos mitrums.
6. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.

Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durvis.

7. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārlēgu izslēgtā pozīcijā, piespiediet

Papildu tvaiks , lai izslēgtu cepeškrāsns.

Indikators izslēdzas.

8. Izlejiet ūdeni no tīltnes tvertnes.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pārliedziniet, ka cepeškrāsns ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tīltnes tvertnes.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
DIENNAKTS LAIKS	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
DARBĪBAS IL-GUMS	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas.
BEIGAS	Lai iestatītu laiku, kad ierīce atslēgsies.
LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Atpakaļskaitīšanas laika iestatīšana. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS var iestatīt jebkurā laikā – arī tad, ja ierīce izslēgta.

7.2 Laika iestatīšana. Laika mainīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

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

Piespiediet vai pareiza laika iestatīšanai.

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

Lai mainītu diennakts laiku, nospiediet atkārtoti , līdz sāk mirgot.

7.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .

3. Piespiediet vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu.

Displejā tiks parādīts .

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.

5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāks mirgot .
3. Lai iestatītu laiku, nospiediet  vai .

Displejā tiks parādīts .

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

7.5 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāks mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet .
5. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.
6. Apstipriniet ar .

Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad tiks sasniegts iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

7. Ierīce automātiski izslēdzas. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāks mirgot .
2. Piespiediet  vai , lai iestatītu vajadzīgo laiku. Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.
3. Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

7.7 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāks mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



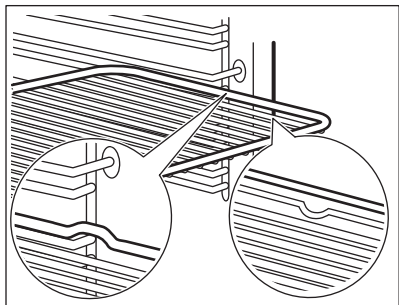
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Piederumu ievietošana

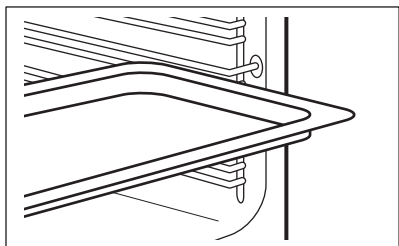
Restots plaukts:

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



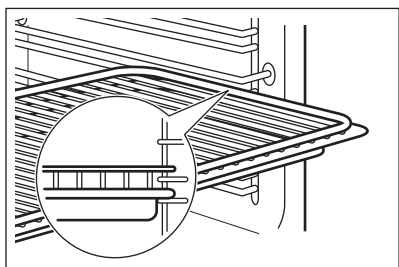
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



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

8.2 Teleskopiskās vadotnes



Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

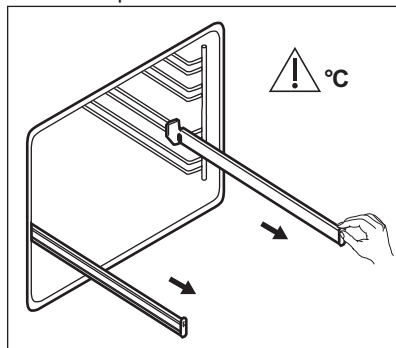
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



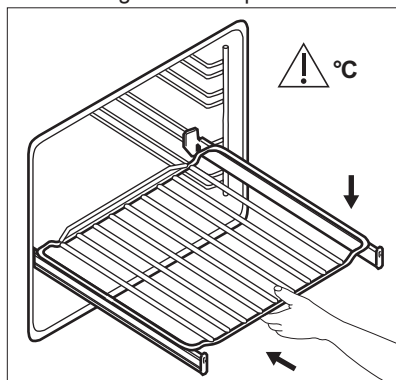
UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet 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 cepeškrāsnī.

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

9.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns 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.

10. 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.

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.

Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Izmantojiet cepamo paplāti.

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

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.

Gatavošanas laiki

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

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

10.2 Ventilatora karsēšana PLUS

Izmantojiet otro plaukta līmeni.



KŪKAS / CEPUMI / MAIZE

	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Cepumi / Plāceņi / Kruasāni	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Tīti miltu produkti	100	200	20 - 25
Maize	100	180	35 - 40
Plūmju kūka / Ābolu pīrāgs / Kanēļmaizītes, ceptas kūku formā	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Izmantojiet 150 ml ūdens, ja vien nav norādīts citādi.



SALDĒTI GATAVI ĒDIENI

	 (°C)	 (min.)
Pica	200 - 210	10 - 20
Kruasāni	170 - 180	15 - 25
Lazanja, izmantojiet 200 ml	180 - 200	35 - 50

Izmantojiet 100 ml ūdens.
Iestatiet temperatūru uz 110 °C.



PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA

	 (min.)
Tīti miltu produkti	10 - 20
Maize	15 - 25
Focaccia	15 - 25



PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA

	 (min.)
gaļa	15 - 25
Makaroni	15 - 25
Pica	15 - 25
Rīsi	15 - 25
Dārzeni	15 - 25

Izmantojiet 200 ml ūdens.
Izmantojiet stikla cepamtrauku.



CEPŠANA

	 (°C)	 (min.)
Liellopu gaļas cepetis	200	50 - 60
Vista	210	60 - 80
Cūkas cepetis	180	65 - 80

10.3 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

 PĪRĀGI						
	Augš./Apakš-karsēšana		Karsēšana ar ventila-toru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas recep-tes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepamā pa-plāte
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	175	1	160	2	50 - 60	Maizes forma
Mufini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Cepamā pa-plāte
Mufini, divi lī-meņi	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Cepamā pa-plāte
Mufini, trīs lī-meņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Cepamā pa-plāte
Cepumi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Cepamā pa-plāte
Cepumi, divi lī-meņi	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Cepamā pa-plāte
Cepumi, trīs lī-meņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Cepamā pa-plāte
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepamā pa-plāte

 PĪRĀGI						
	Augš./Apakš-karsēšana		Karsēšana ar ventila-toru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bezē, divi lī-meņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepamā pa-plāte
Bulciņas, ie-priekš uzsil-diet tukšu ce-peškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepamā pa-plāte
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepamā pa-plāte
Eklēri, divi lī-meņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepamā pa-plāte
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs au-gļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

 MAIZE UN PICA						
	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar venti-latoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	190	1	180	1	30 - 45	Maizes forma
Tīti miltu produkti, 6 - 8 maizītes	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	Cepamā paplāte

 MAIZE UN PICA						
	Augš./Apakškarsēšana	Karsēšana ar ventilatoru		 (min.) 		
	 (°C)		 (°C)			
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljēta paplāte
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepamā paplāte

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Lietojiet kūku veidni.

 APCEPINĀTI GATAVI PRODUKTI						
	Augš./Apakškarsēšana	Karsēšana ar ventilatoru		 (min.) 		
	 (°C)		 (°C)			
Valējais pīrāgs ar makaroniem, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	180	2	40 - 50	
Valējais dārzeņu pīrāgs, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	175	2	45 - 60	
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60	
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Lietojiet režģi.

 GAĻA			
	Augš./Apakškar- sēšana	Karsēšana ar ventilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Liellopa gaļa	200	190	50 - 70
Cūkgaļa	180	180	90 - 120
Teļa gaļa	190	175	90 - 120
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	200	50 - 60
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	200	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	200	70 - 75

 GAĻA					
	Augš./Apakškar- sēšana		Karsēšana ar ven- tilatoru		 (min.)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Cūkas plecs, ar ādu	180	2	170	2	120 - 150
Cūkgaļas stilbs, 2 gabali	180	2	160	2	100 - 120
Jēra kāja	190	2	175	2	110 - 130
Vista, vesela	220	2	200	2	70 - 85
Vesels tītars	180	2	160	2	210 - 240
Vesela pīle	175	2	220	2	120 - 150
Vesela zoss	175	2	160	1	150 - 200
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	60 - 80
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	150 - 200
Vesels fazāns	190	2	175	2	90 - 120

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

 ZIVS			
	Augš./Apakškarsēšana	Karsēšana ar ventilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190	175	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190	175	35 - 60

10.4 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

 GRILS			
	 (kg)	 (min.) Viena puse	 (min.) Otra puse
Filejas steiki, 4 gabali	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopa steiks, 4 gabali	0,6	10 - 12	6 - 8
Sardeles, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 4 gabali	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista, puse, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Vistas krūtiņa, 4 gabali	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gabali	0,4	12 - 14	10 - 12
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

Lai aprēķinātu cepšanas laiku, pareiziniet zemāk sniegtajā tabulā norādīto laiku ar filejas biezumu centimetros.

 LIELLOPA GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6	
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izepts	180 - 190	6 - 8	
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izepts	170 - 180	8 - 10	

 CŪKGAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Gaļas rulete, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 TEĻA GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Teļa gaļas cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Teļa locītava, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 JĒRS			
	 (°C)	 (min.)	
Jēra kāja / Jēra cepetis, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Jēra mugura, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 MĀJPUTNU GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Putnu gaļa, gabali, 0,2 - 0,25 kg katra	200 - 220	30 - 50	
Vista, puse, 0,4 - 0,5 kg katra	190 - 210	35 - 50	
Vista, broileris, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Pīle, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Zoss, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Tītars, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Tītars, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 ZIVS (TVAICĒTA)			
	 (°C)	 (min.)	
Zivs, vesela, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

10.6 Atkausēšana

	 (kg)	 Atkausēšanas laiks (min.)	 Papildu atkausē- šanas laiks (min.)	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgriezta apakšsta- ses lielā šķīvī. Cep- šanas laikā apgrie- ziet.
gaļa	1 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā ap- grieziet.
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir ne- daudz sasalis.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1,4	60	60	-

10.7 Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

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

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

	 (°C)	 (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6

 DĀRZEŅI	 (°C)	 (st.)
Dārzeņi zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Žaļumi	40 - 50	2 - 3

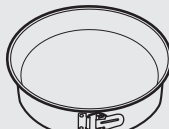
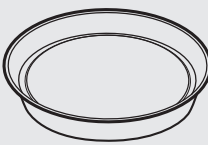
Iestatiet temperatūru uz 60-70°C.

 AUGĻI	 (st.)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10

 AUGĻI	
	 (st.)
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9

10.8 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
Picas panna	Cepamais trauks	Ramekini	Pīrāga pamatnes forma
Tumšs, neatstarojošs 28 cm diametrs	Tumšs, neatstarojošs 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumšs, neatstarojošs 28 cm diametrs

10.9 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	40 - 50
Maizīte, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min.)
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	30 - 45
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	40 - 50
Smalkmaizītes (kanapē), 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Dārzeni, apvārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	35 - 45

10.10 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				(°C)	(min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilato-ru	Cepamā paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilato-ru	Cepamā paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Augš./ Apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilato-ru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt-kūka, kūkas veid-ne Ø26 cm	Augš./ Apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt-kūka, kūkas veid-ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilato-ru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt-kūka, kūkas veid-ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilato-ru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilato-ru	Cepamā paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilato-ru	Cepamā paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-

				(°C)		(min.)	
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-	
Grauzdiņš, 4 - 6 gab.	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē		Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz resto-tā plauk-ta un dzi-lajā ce-pešpan-nā	4	maks.	20 - 30		Novietojiet resto-to plauktu cepeš-krāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Ga-tavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Piekaltnus neīrums tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli. Neīlāīiet cepeškrāsnī tīrītāju uz katalītiskā virsmām.



Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsnī iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.

Cepeškrāsnī iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uz-karsēīiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes. Nosusīniet cepeškrāsnī iekš-ieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Piederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, asiem priekšmetiem, kā arī trauku mazgājamā mašīnā.

11.2 Cepeškrāsns 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.

11.3 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Tīrīšanas procedūra likvidē kaļķakmens atliekas cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā pēc gatavošanas ar tvaiku.



Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 cepšanas cikliem.

1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez piedevām, kas nav stiprāks par 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

11.4 Durvju blīvējuma tīrīšana

Regulāri pārbaudiet durvju blīvējumu. Durvju blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpuses rāmi. Nelietojiet cepeškrāsns, ja durvju blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

11.5 Plauktu balstu un katalītisko paneļu izņemšana

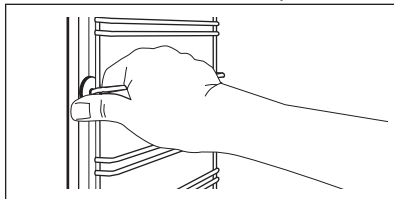
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus un katalītiskos paneļus.



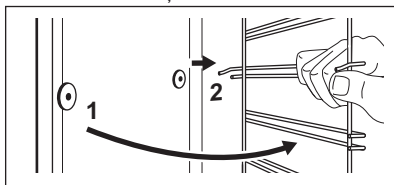
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus. Katalītiskie paneļi nav piestiprināti cepeškrāsns iekšpusē, tāpēc tie var izkrist, izņemot plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Ar otru roku pieturiet aizmugurējās plauktu vadotnes un katalītisko paneli.



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



Uzstādiēt izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpuses virzienā.

11.6 Katalītiskā tīrīšana

Iekšiene ar katalītisko pārklājumu ir pašattīroša. Tas absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas:

- izņemiet visus papildpiederumus .
- notīriet cepeškrāsns grīdu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
- notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

1. Iestatiet funkciju .
2. Noregulējiet cepeškrāsns temperatūru uz 250 °C grādiem un ļaujiet tai darboties vienu stundu.
3. Izslēdziet cepeškrāsns.
4. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet iekšieni ar mitru mīkstu drāniņu.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē katalītiskās tīrīšanas īpašības.

11.7 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneli. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



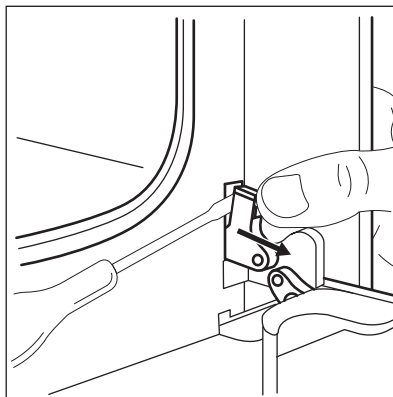
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



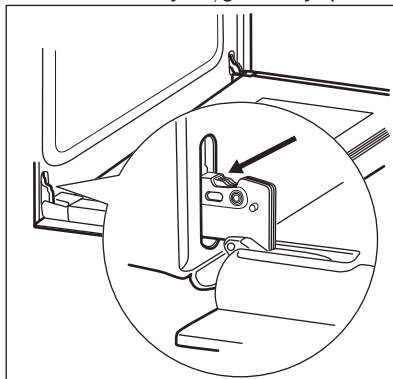
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

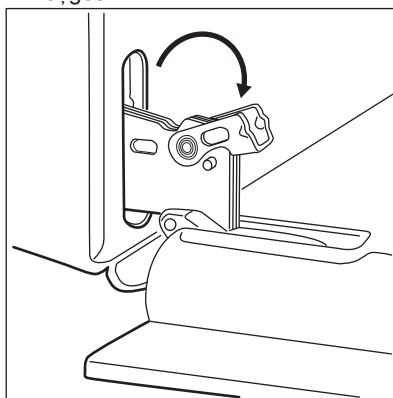
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.



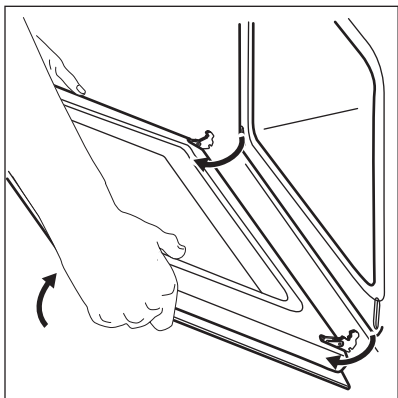
3. Atrodiet durvju eņģi kreisajā pusē.



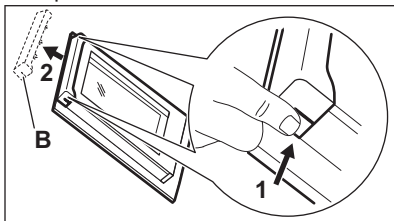
4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās eņģes.



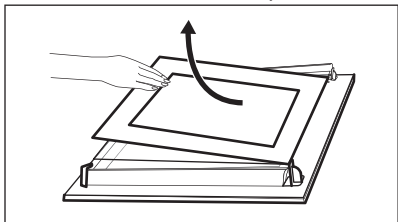
5. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



6. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.
7. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu.



8. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
9. Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



10. Notīriet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

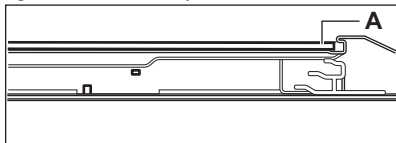
Skatiet sadaļu "Drošība".

Pēc tīrīšanas uzstādiet atpakaļ stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



11.8 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
3. Iekļāijiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.



UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliedzinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliedzinieties, 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.
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Funkcija nav pareizi ieslēgta: Ventilatora karsēšana PLUS ar papildu tvaika tautiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju, bet neiedegas Papildu tvaika indikators.	Neizvēlējāties karsēšanas funkciju, kas atbalsta papildu tvaika funkciju.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju, bet neiedegas Papildu tvaika indikators.	Papildu tvaika funkcija nedarbojas.	Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

12.2 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 cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

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

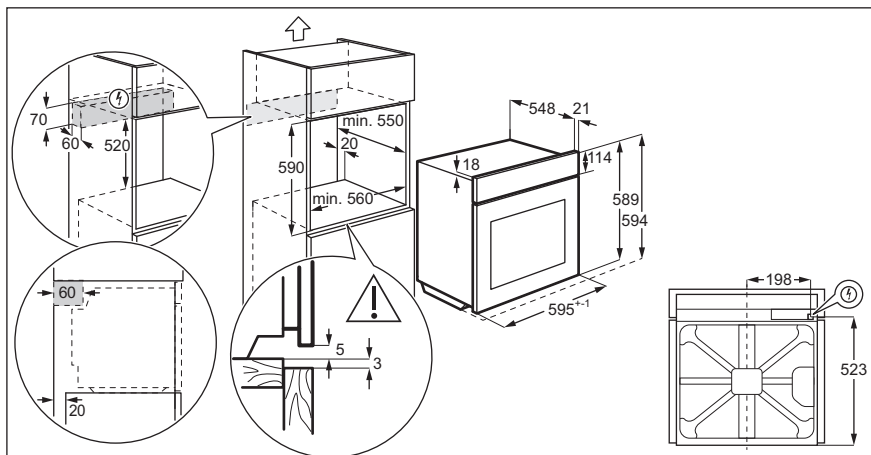
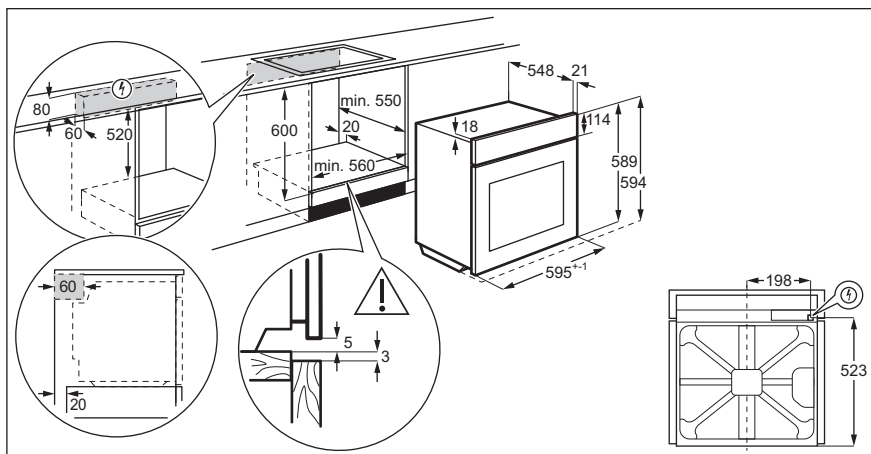
13. UZSTĀDĪŠANA



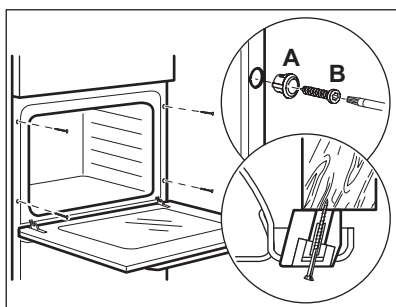
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Iebūvēšana



13.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



13.3 Elektroinstalācija

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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

13.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaiņai:

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

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

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērs griezums (mm ²)
maksimums 1380	3 x 0.75

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērs griezums (mm ²)
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).

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācijas lapa

Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	KODGC70TX 949499308 EOD5C70X 949499310 EOD3C70TK 949499312	
Energoefektivitātes indekss	95.3	
Energoefektivitātes klase	A	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.95 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	EOD3C70TK	30.5 kg
	EOD5C70X	30.4 kg
	KODGC70TX	30.3 kg

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

14.2 Enerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neveriet durvis pārāk bieži. Uzturiet tīras durvju starplikas un pārļiecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Ja iespējams, neveiciet cepeškrāsns iepriekšēju uzsildīšanu pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā reizē.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 minūtes pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	35
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	36
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	39
4. VALDYMO SKYDELIS.....	39
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	40
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	40
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	43
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	44
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	45
10. PATARIMAI.....	46
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	58
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	62
13. ĮRENGIMAS.....	63
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	65

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį 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.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu gali įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrosios saugos nuorodos

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- Pagalbinius reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- **[SPĖJIMAS!]** Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



[SPĖJIMAS!]

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- 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.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

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

2.2 Elektros įvadas



[SPĖJIMAS!]

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba 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 maitinimo 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:
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštos oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
 - 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 ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. 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 uždare orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.

prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

2.4 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.
- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Aptarnavimas

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

2.7 Šalinimas



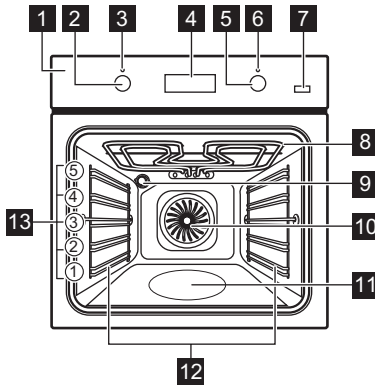
ĮSPĖJIMAS!

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.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Ekranas
- 5 Reguliavimo rankenėlė (temperatūrai)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Papildomi garai
- 8 Kaitinamasis elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Ertmės įduba
- 12 Išimama lentynėlė
- 13 Lentynos padėty

3.2 Pagalbiniai reikmenys

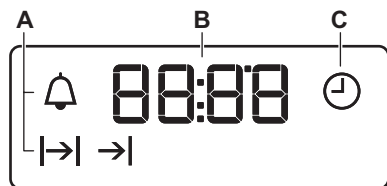
- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepamoji skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepimo prikaistuvis**
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Mygtukai

Jutiklio laukas / mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
⌚	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.
☞	PAPILDOMI GARAI	Karšto oro srauto PLIUS funkcijai įjungti.

4.2 Ekranas



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis
- C. Laikrodžio funkcija

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.

5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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

5.2 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Funkcijai: Karšto oro srautas PLIUS žr. skyrelį „Funkcijos nustatymas“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“. Karšto oro srautas PLIUS“.

1. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją paspauskite: Papildomi garai Nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė išsoka.

6.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą. Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.3 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Orkaitės apšvietimas	Ijungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.
 Karšto oro srautas / Karšto oro srautas PLIUS	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis+viršutinis kaitinimas. / drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepančią. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Drėgnas konvek. kepinimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepinimas. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Efektyvus energijos vartojimas“, „Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama laikantis energijos vartojimo efektyvumo klasės reikalavimų pagal EN 60350-1 standartą.
 Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Atitirpinimas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 Didysis Kepintuvas	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepinimui grielyje ir skrebučių skrudinimui.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Terminis kepintuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštiečiai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Pica	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagardui paruošti.
 Apatinis+viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

6.4 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

Šia funkcija padidinamas drėgmės kiekis gaminant.

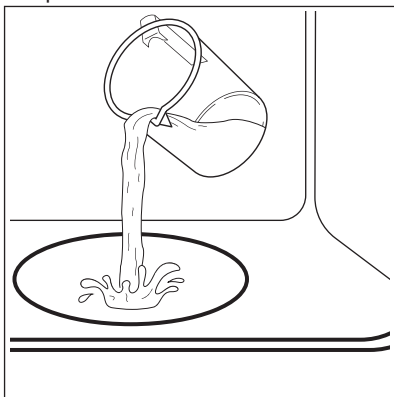


ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus. Kai funkcija sustabdoma, atsargiai atidarykite dureles.

1. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.



Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.

Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.



DĖMESIO

Nepildykite orkaitės ertmės, kai gaminatė maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

2. Nustatykite funkciją .
3. Paspauskite Papildomi garai .
Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.
- Isijungia indikatorius.
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5. Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę, kad atsirastų drėgmės.
6. Įdėkite maistą į orkaitę.
Žr. skyrių „Patarimai“.
- Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.
7. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, paspauskite Papildomi garai , kad išjungtumėte orkaitę.
Indikatorius išsijungia.
8. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš šalinami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 TRUKMĖ	Prietaiso veikimo trukmei nustatyti.
 PABAIGA	Nustatyti, kada prietaisas išsijungs.
 ATIDĖTAS PALEIDIMAS	Apima TRUKMĖS ir PABAIGOS funkciją.
 LAIKMATIS	Nustatyti atgalinės atskaitos laiką. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui. Funkciją LAIKMATIS galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas.

7.2 Laiko nustatymas. Laiko keitimas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

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

Spauskite  arba  tinkamam laikui nustatyti. Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas. Norėdami pakeisti paros laiką, paspauskite  pakartotinai, kol pradės mirksėti .

7.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spausdinėkite , kol pradės mirksėti .

3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką. Ekrane rodoma .

4. Laikui pasibaigus, mirksi  ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.

5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

7.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spausdinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Paspauskite  arba  ir nustatykite laiką.

Ekrane rodoma .

4. Laikui pasibaigus, mirksi  ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

7.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spausdinėkite , kol pradės mirksėti .

3. Spauskite $\oplus$ arba $\ominus$, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.
4. Paspauskite $\odot$.
5. Spauskite $\oplus$ arba $\ominus$, kad nustatytumėte PABAIGOS laiką.
6. Paspauskite $\odot$, kad patvirtintumėte. Prietaisas vėliau automatiškai įsijungs, veiks nustatytą TRUKMĘ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu laiku pasigirsta garso signalas.
7. Prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

7.6 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite $\odot$, kol pradės mirksėti .

2. Spauskite $\oplus$ arba $\ominus$, kad nustatytumėte reikiamą laiką.
- Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
 4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

7.7 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

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

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



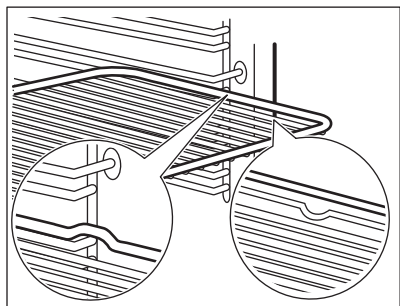
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Priedų įstatymas

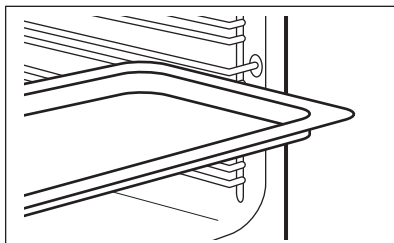
Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp grotelių atramos kreipiamųjų strypų: kojelės turi būti nukreiptos žemyn.



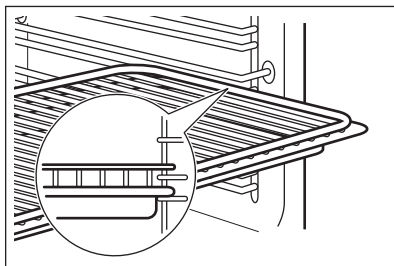
Kepimo skarda/ gilus kepimo indas:

Įstumkite kepimo skardą /gilų indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

Įstumkite kepimo skardą /gilų kepimo indą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



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

8.2 Ištraukiami bėgeliai

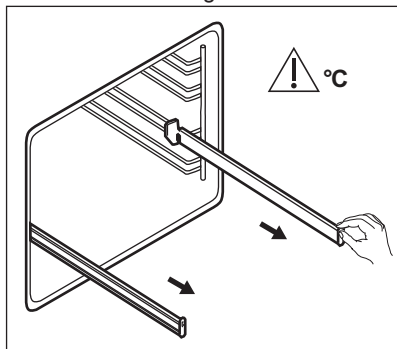
- i** Išsaugokite šią ištraukiamų bėgelių įrengimo instrukciją, kad ją galima būtų pasinaudoti ateityje.

Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

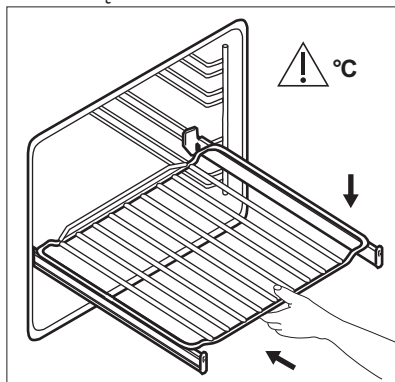


DĖMESIO
Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalų.

1. Ištraukite dešinįjį ir kairįjį ištraukiamus bėgelius.



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



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

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, ventiliatorius veikia toliau, kol orkaitė atvėsta.

9.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji

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

10. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

10.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėčių nuostatos.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Ši orkaitė 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. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

Naudokite kepimo skardą.

Pyragų kepimas

Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirtu laiku.

Jeigu kepatė dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

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.

Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

10.2 Karšto oro srautas PLIUS

Naudokite antrą lentynos padėtį.



PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA



(ml)



(°C)



(min.)

Sausainiai / Sklindžiai / Prancūziškieji rageliai

100

150–180

10–20

Itališka duona „Focaccia“

100

200–210

10–20

Pica

100

230

10–20

Duonos bandelės

100

200

20–25



PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA



(ml)



(°C)



(min.)

Duona

100

180

35–40

Slyvų pyragas / Obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje

100–150

160–180

30–60

Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.



UŽŠALDYTI PUSGAMINIAI



(°C)



(min.)

Pica

200–210

10–20

Prancūziškieji rageliai

170–180

15–25

Lazanija, naudokite 200 ml

180–200

35–50

Naudokite 100 ml vandens.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.



MAISTO ATGAMINIMAS



(min.)

Duonos bandelės

10–20

Duona

15–25

Itališka duona „Focaccia“

15–25



MAISTO ATGAMINIMAS



(min.)

mėsa

15–25

Makaronai

15–25

Pica

15–25

Ryžiai

15–25

Daržovės

15–25

Naudokite 200 ml vandens.

Naudokite stiklinį kepimo indą.



KEPSNIŲ KEPIMAS



(°C)



(min.)

Jautienos kepsnys

200

50–60

Viščiukas

210

60–80

Kepta kiauliena

180

65–80

10.3 Pyragų ir kepsnių kepimas

 PYRAGAI						
	Apatinis+viršutinis kaitinimas	Karšto oro srautas			 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago forma
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago forma
Varškės pyragas	170	1	165	2	60–80	Pyrago forma, Ø 26 cm
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skarda
Pyragai su uogiene	170	2	165	2	30–40	Pyrago forma, Ø 26 cm
Mielinė pynutė, įkaitinkite tuščią orkaitę	160	2	150	2	90–120	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	175	1	160	2	50–60	Duonos skarda
Keksiukai	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skarda
Keksiukai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skarda
Keksiukai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skarda
Sausainiai	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skarda
Sausainiai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skarda
Sausainiai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skarda
Merengos	120	3	120	3	80–100	Kepimo skarda
Merengos, du lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	–	–	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skarda

 PYRAGAI						
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	190	3	12–20	Kepimo skarda
Eklerai	190	3	170	3	25–35	Kepimo skarda
Eklerai, du lygiai	–	–	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skarda
Pyragaičiai formelėse	180	2	170	2	45–70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Riebus vaisinis pyragas	160	1	150	2	110–120	Pyrago forma, Ø 24 cm

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 DUONA IR PICA						
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	Kepimo skarda
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Emaliuota skarda
Sklindžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pyrago formą.

 APKEPAI					
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Makaronų apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	180	2	40–50
Daržovių apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	175	2	45–60
Apkepai su įdaru	180	1	180	1	50–60
Lazanija	180–190	2	180–190	2	25–40
Įdaryti makaronai kaneloni	180–190	2	180–190	2	25–40

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite groteles.

 MĖSA			
	Apatinis+viršutinis kaitinimas	Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Jautiena	200	190	50–70
Kiauliena	180	180	90–120
Veršiena	190	175	90–120
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	200	50–60
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	210	200	60–70
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210	200	70–75

 MĖSA					
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kiaulienos mentė, su odele	180	2	170	2	120–150
Kiaulienos kulninė, 2 gabalai	180	2	160	2	100–120
Ėriuko koja	190	2	175	2	110–130
Viščiukas	220	2	200	2	70–85
Kalakutas	180	2	160	2	210–240
Antis	175	2	220	2	120–150
Žąsis	175	2	160	1	150–200
Triušiena pjaustyta gabalais	190	2	175	2	60–80
Triušiena, pjaustyta gabalais	190	2	175	2	150–200
Visas fazanas	190	2	175	2	90–120

Naudokite antrą lentynos padėtį.

 ŽUVIS			
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Upėtakis / Jūros karšis, 3–4 žuvis	190	175	40–55
Tunas / Lašiša, 4–6 filė	190	175	35–60

10.4 Grilis

Ikaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

 GRILIS			
	 (kg)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė
Filė kepsniai, 4 vienetai	0.8	12–15	12–14
Jautienos didkepsnis, 4 vienetai	0.6	10–12	6–8
Dešrelės, 8	-	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vienetai	0.6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	-	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vienetai	0.4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0.6	20–30	-
Žuvies filė, 4 vienetai	0.4	12–14	10–12
Skrudinti sumuštiniai, 4–6	-	5–7	-
Skrebutis, 4–6	-	2–4	2–3

10.5 Terminis kepinuvas

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.

Norėdami apskaičiuoti kepimo trukmę, padauginkite toliau lentelėje nurodytą laiką iš filė storio centimetru.

 JAUTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Jautienos kepsnys arba filė, su krauju	190-200	5-6
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas	180-190	6-8

 JAUTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas	170-180	8-10

 KIAULIENA		
	 (°C)	 (min.)
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis, 1–1,5 kg	160-180	90-120
Kapotiniai / Šonkauliukai, 1–1,5 kg	170-180	60-90

 KIAULIENA			
	 (°C)	 (min.)	
Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg	160–170	50–60	
Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg	150–170	90–120	

 VERŠIENA			
	 (°C)	 (min.)	
Kepta veršiena, 1 kg.	160–180	90–120	
Veršiuko koja, 1,5–2 kg	160–180	120–150	

 AVIENA			
	 (°C)	 (min.)	
Ėriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg	150–170	100–120	
Ėrienos nugarinė, 1–1,5 kg	160–180	40–60	

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

 ŽUVIS (TROŠKINTA)			
	 (°C)	 (min.)	
Visa žuvis, 1–1,5 kg	210–220	40–60	

10.6 Atitirpinimas

	 (kg)	 Atšildymo laikas (min.)	 Likusi atšildymo trukmė (min.)	
Viščiukas	1	100–140	20–30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
mėsa	1 0.5	100–140 90–120	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atšilusią.
Upėtakio	0,15	25–35	10–15	-
Braškės	0.3	30–40	10–20	-
Sviestas	0.25	30–40	10–15	-
Didelis puošnus tortas	1.4	60	60	-

10.7 Džiovinimas–Karšto oro srautas

Išklokite 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.

Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

 DARŽOVĖS		
	 (°C)	 (val.)
Pupos	60-70	6-8

 DARŽOVĖS		
	 (°C)	 (val.)
Paprikos	60-70	5-6
Daržovės sriubai	60-70	5-6
Grybai	50–60	6-8
Žolelės	40-50	2-3

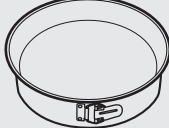
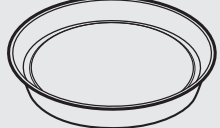
Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	
	 (val.)
Slyvos	8-10
Abrikosai	8-10
Pjaustyti obuoliai	6-8

 VAISIAI	
	 (val.)
Kriaušės	6-9

10.8 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

			
Picos kepimo indas	Kepimo indas	Keraminiai indeliai	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kaitlentė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

10.9 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Biskvitinis vy- nietinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40

		 (°C)		 (min.)
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pa- grindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyra- gaiciai	kepimo indas ant gro- telių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	35–45
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	30–45
Migdoliniai sau- sainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sau- sainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	40–50
Tartaletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Daržovės, vir- tos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Viduržemio jū- ros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	4	35–45

10.10 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				(°C)		(min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	–	
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	–	
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	–	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	–	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70–90	–	
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago formoje	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	[kaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.	
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago formoje	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	[kaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.	

				 (°C)	 (min.)	
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyra- go for- moje	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	Įkaitinkite orkaitę maždaug 10 mi- nučių.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140– 150	20–40	–
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140– 150	25–45	–
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140– 150	25–45	–
Skrebu- tis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	Įkaitinkite orkaitę maždaug 3 mi- nutes.
Mėsainis su jautie- na, 6 vnt., 0,6 kg	Grilis	Grotelės ir suren- kamoji skarda	4	daug.	20–30	Dėkite groteles ant orkaitės ket- virtojo lygio, o surenkamąją skardą – ant tre- čiojo lygio. Ap- verskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Įkaitinkite orkaitę maždaug 3 mi- nutes.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

 Valymo priemonės	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelnia valymo priemone. Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę. Išsienėjusias dėmes valykite specialiu orkaitių valikliu. Orkaitės valiklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.
 Kasdienis naudojimas	Orkaitės ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviai. Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.
 Priedai	Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu valymo priemone. Priedų indaplovėje plauti negalima. Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite stipraus poveikio priemonių, aštrių daiktų ir neplaukite jų indaplovėje.

11.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

11.3 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkių nuosėdų likučiai.



Naudojant šią funkciją: Karšto oro srautas PLIUS patartina atlikti valymo procedūrą mažiausiai kas 5 - 10 maisto gaminimo ciklus.

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.

2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

11.4 Durelių tarpiklio valymas

Reguliariai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis yra aplink orkaitės angos rėmą. Nenaudokite orkaitės, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrąją valymo informaciją.

11.5 Lentynų atramų / katalizinių plokščių išėmimas

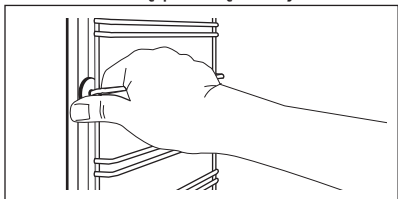
Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes.



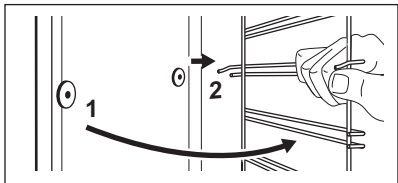
DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių ir gali nukristi, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Kita ranka prilaikykite galinius lentynų bėgelius ir katalizinę plokštę vietoje.



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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.



Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

11.6 Katalizinis valymas

Ertmė su katalizine danga yra savaime išsivalanti. Ji sugeria riebalus.

Prieš įjungiant katalizinį valymą:

- išimkite visus priedus ;
 - išvalykite orkaitės apačią šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu;
 - vidinį durelių stiklą išvalykite šiltu vandeniu ir minkšta šluoste.
1. Nustatykite funkciją .
 2. Nustatykite 250 °C orkaitės temperatūrą ir palikite ją veikti 1 valandą.
 3. Išjunkite orkaitę.
 4. Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio kataliziniam valymui.

11.7 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad ją nuvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



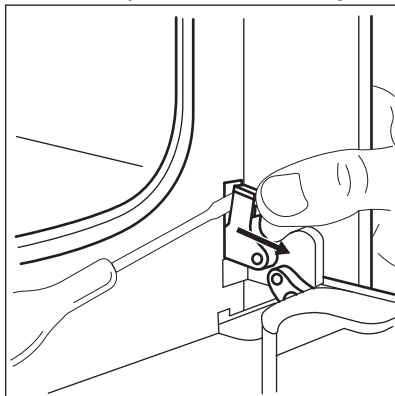
Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.



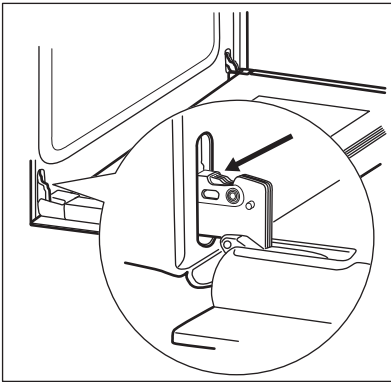
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be vidinės stiklo plokštės.

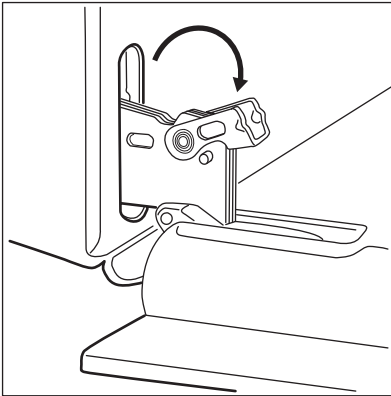
1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2. Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



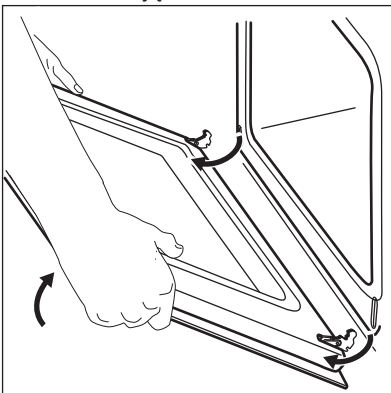
3. Suraskite lankstą kairėje durelių pusėje.



4. Pakelkite ir iki galo pasukite ant kairiojo lanksto esančią svirtelę.

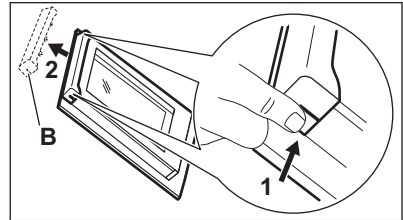


5. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.

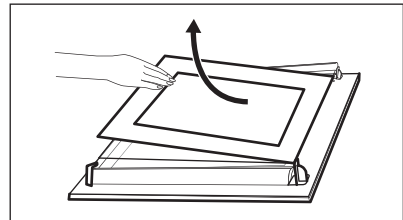


6. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabiliaus paviršiaus.

7. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



8. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
9. Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



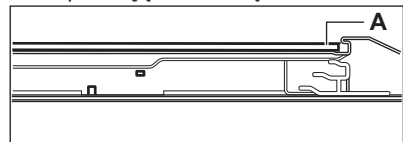
10. Nuvalykite stiklo plokštės vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštės. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

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

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

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



11.8 Lempučių keitimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lempučių gali būti karšta.

1. Išjunkite orkaitę.
Palaukite, kol orkaitė atvės.
2. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.
3. Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.



DĖMESIO

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

Galinė lempučių

1. Pasukite stiklinį lempučių gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempučių pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempučių .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Išjunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lempučių nešviečia.	Perdegusi lempučių.	Pakeiskite lempučių.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Jūs tinkamai neįjungėte funkcijos: Karšto oro srautas PLIUS su papildomais garais.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Nepripildėte įdubos vandeniui.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Norite suaktyvinti karšto oro srauto PLUS funkciją, bet nešviečia papildomų garų indikatorius.	Jūs nepasirinkote kaitinimo funkcijos, kuri palaikytų papildomų garų funkciją.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLUS“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto PLUS funkciją, bet nešviečia papildomų garų indikatorius.	Papildomų garų funkcija neveikia.	Išjunkite prietaisą, naudodami namų saugiklį arba apsauginį jungiklį skirstomojoje saugiklių dėžėje, ir vėl įjunkite prietaisą. Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLUS“.
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

12.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	
Gaminio numeris (PNC)	
Serijos numeris (S. N.)	

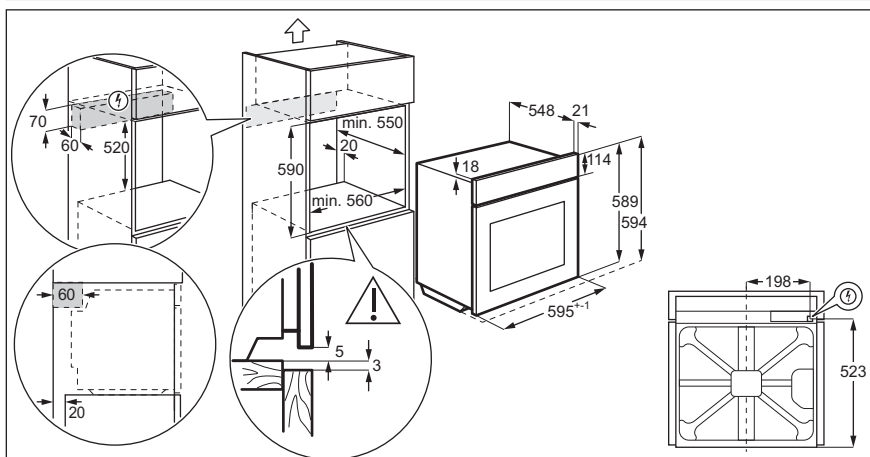
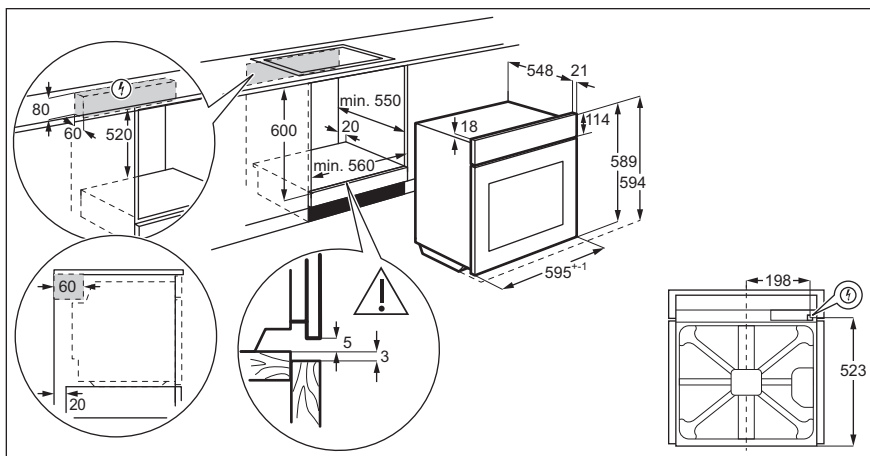
13. ĮRENGIMAS



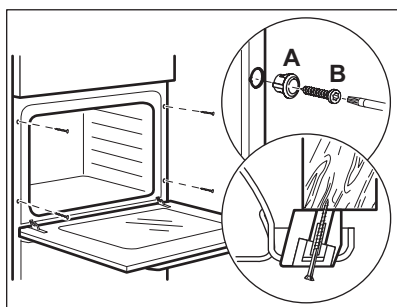
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Įrengimas balduose



13.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės



13.3 Elektros įrengimas

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

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

13.4 Kabelis

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

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

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

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm ²)
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).

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacijos apie gaminį lapas

Gaminio informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	KODGC70TX 949499308 EOD5C70X 949499310 EOD3C70TK 949499312	
Energijos efektyvumo indeksas	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.95 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Garsumas	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOD3C70TK	30.5 kg
	EOD5C70X	30.4 kg
	KODGC70TX	30.3 kg

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

14.2 Energijos taupymas



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

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra tinkamai uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite prietaiso durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnės pertraukėles tarp kepimų.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Likęs karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas,

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

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

www.electrolux.com/shop



867355176-C-162019