

EOD6C71V
EOD6C71X
EOD6C71Z
LOD6C71Z



LV Cepeškrāsns
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija 2
Naudojimo instrukcija 38

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

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.....	12
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	14
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	15
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	28
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	32
13. UZSTĀDĪŠANA.....	35
14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	36

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



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un 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 spēlēt ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Neīrieties 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. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



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 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, 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 kabeli. 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 kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturēšu 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 elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanu.
- 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 mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.
- Pirms spuldzes nomainīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Servisa izvēle

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

2.7 Ierīces utilizācija



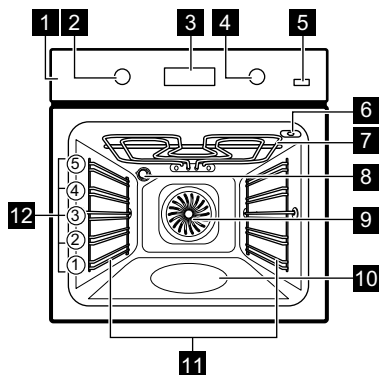
BRĪDINĀJUMS!

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 Displejs
- 4 Vadības regulators (temperatūras)
- 5 Papildu tvaiks
- 6 Temperatūras sensora ligzda
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Iekšienes izcilnis
- 11 Izņemams plaukta atbalsts
- 12 Cepšanas līmeņi

3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.
- **Grils-/ Cepamā panna**

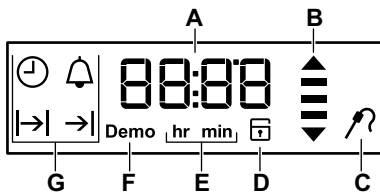
- Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Temperatūras sensors**
Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Taustiņi

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestāfītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU. Turiet to nospiestu vairāk nekā 3 sekundes, lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu.
	PULKSTENIS	Lai iestāfītu pulksteņa funkciju.
	TEMPERATŪRA	Lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja ierīce ar to aprīkota). Izmantot tikai karsēšanas funkcijas darbības laikā.
	PAPILDU TVAIKS	Lai ieslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

4.2 Displejs



- Taimeris / Temperatūra
- Uzsilšanas un atlikušā siltuma indikators
- Temperatūras sensors (tikai atsevišķiem modeļiem)
- Elektroniska durvju bloķēšana (tikai atsevišķiem modeļiem)
- Stundas/minūtes
- Demo režīms (tikai atsevišķiem modeļiem)
- Pulksteņa funkcijas

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



Lai iestāfītu 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 cepeškrāsni un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

5.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 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  , piespiediet: Papildu tvaiks . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

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

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ





BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iegremdējamie regulatori

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

6.2 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Izslēgtā stāvoklī	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Ātrā Uzsilšana	Tā samazina sakarsēšanas laiku.

Cepeškrāsns funkcija Pielietojums



Ventilatora Karsēšana / Ventilatora karsēšana PLUS

Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai.

Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana. / Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu.







Picas Uzstādījumi



Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.



Augšējā + apakšējā karsēšana (Augš./Apakškarsēšana)

Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Grunts Sil-tums	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.
 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. Tiek izmantots atlikušais sil-tums. 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. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepusus un apbrūnātu.
 Katalīze	Lai palīdzētu pašattīrošajam katalītiskajam cepeškrāsns segumam.

6.3 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

Lampīņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

3. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

6.4 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

Šī funkcija paaugstina mitruma līmeni cepšanas laikā.

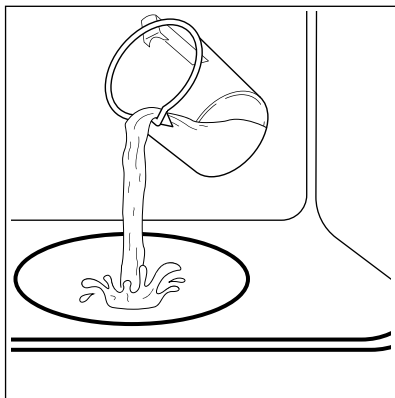


BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus. Neveriet cepeškrāsns durvis laikā, kad darbojas funkcija. 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 tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

2. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

3. Iestatiet funkciju: 

4. Piespiediet: Papildu tvaiks 

Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS.

Iedegsies indikators.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai mainītu temperatūru.

6. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā, piespiediet

Papildu tvaiks , lai izslēgtu cepeškrāsns.

Indikators izslēdzas.

7. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.



BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

6.5 Ātrā Uzsilšana

Ātrā sakarsēšana samazina sakarsēšanas laiku.




Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrā uzsilšana.

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai ātri uzsilētu.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu temperatūru.

Kad cepeškrāsns sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.


3. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.



6.6 Karsēšanas indikators



Kad darbojas cepeškrāsns funkcija, joslas displejā  parādās viena pēc otras, temperatūrai cepeškrāsnī palielinoties, un pazūd, temperatūrai samazinoties.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula


Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir izslēgta.

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 BEIGAS	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.


Pulksteņa funkcija	Lietojums
 LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Izmantojiet, lai iestatītu atskaitīšanas laiku. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja cepeškrāsns ir izslēgta.

7.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana



Pēc pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, pagaidiet, līdz displejā tiek parādīts **hr** un "**12:00**". "**12**" mirgo.

1. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas.
2. Piespiediet , lai apstiprinātu un iestatītu minūtes.





Displejs rāda **min** un iestatīto laiku. "**00**" mirgo.


3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu pareizas minūtes.
4. Piespiediet , lai apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

Displejā redzams jaunais laiks.

Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet , kamēr displejā sāk mirgot diennakts laika  simbols.





7.3 Funkcijas DARBĪBAS LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas, un apstipriniet ar .


Kad funkcijas DARB. ilgums iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.





7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana


1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes, un apstipriniet ar .





Iestatītajā Beigu laikā 2 minūtes skanēs

- skaņas signāls.  un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.
4. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
 5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes funkcijai DARB.ILGUMS, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu DARBĪBAS ILGUMA stundas, un apstipriniet ar .

Displejā mirgojot tiks parādīts .

4. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas funkcijai DARB.ILGUMS, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu BEIGU minūtes, un apstipriniet ar . Displejs rāda   un iestatīto temperatūru.

Cepeškrāsns vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika.



Iestatītajā BEIGU laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls. → I un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns izslēdzas.

5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

6. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

Laika atgādinājumu var iestatīt gan tad, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, gan izslēgta.

1. Vairākkārt spiediet  3s, kamēr displejā mirgo  un "00".

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Temperatūras sensora izmantošana


Temperatūras sensors mēra cepeša iekšējo temperatūru. Kad gaļa sasniegusi iestatīto temperatūru, cepeškrāsns izslēdzas.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- Cepeškrāsns temperatūru. Skatiet cepšanas tabulu.
- Cepeša iekšējo temperatūru. Skatiet cepeša iekšējās temperatūras sensora tabulu.




UZMANĪBU!
Izmantojiet tikai cepeškrāsns komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.
2. Ievietojiet temperatūras sensora galu (ar  simbolu uz roktura) gaļas gabala vidū.

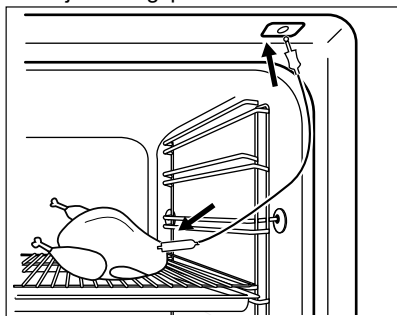
2. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu sekundes un pēc tam minūtes.

Ja iestatāt laiku, kas ir ilgāks par 60 minūtēm, uz displeja parādās simbols **hr**.


3. Iestatiet stundu.
4. LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm. Kad pagājuši 90% no iestatītā laika, atskan skaņas signāls.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.

Displejā mirgo "00:00" un . Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.


3. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni ligzdā cepeškrāsns nodalījuma augšpusē.



Gādājiet, lai temperatūras sensors paliktu gaļā un pieslēgts ligzdai vārīšanas laikā.


Izmantojot temperatūras sensoru pirmoreiz, noklusējuma iekšējā temperatūra ir 60°C. Kad  mirgo, jūs varat izmantot temperatūras regulatoru, lai izmainītu noklusējuma cepeša iekšējo temperatūru.

Displejā redzams temperatūras sensora simbols un noklusējuma cepeša iekšējā temperatūra.

4. Piespiediet , lai saglabātu jauno cepeša iekšējo temperatūru, vai

nogaidiet 10 sekundes un iestatījumi tiks saglabāti automātiski.

Jaunā cepeša iekšējā temperatūra pēc noklusējuma redzama, kad nākošo reizi lietosiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru.

Kad gaļa sasniegusi iestatīto cepeša iekšējo temperatūru, mirgo cepeša iekšējās temperatūras sensora  un cepeša iekšējās noklusējuma temperatūras simbols. Atskan signāls, kas ilgst 2 minūtes


5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
6. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensora kontaktspraudni no ligzdas. Izņemiet no cepeškrāsns gaļu.
7. Izslēdziet cepeškrāsni.



BRĪDINĀJUMS!

Rīkojieties piesardzīgi, izņemot no temperatūras sensora gaļu un kontaktspraudni. Iekšējās temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus.

Katru reizi, ievietojot temperatūras sensoru ligzdā, nepieciešams atkal iestatīt cepeša iekšējo temperatūru. Jūs nevarat izvēlēties darb. laiku un beigu laiku.

Kad cepeškrāsns aprēķina paredzamo darbības ilgumu pirmo reizi, displejā mirgo simbols . Kad aprēķins beidzies, displejā redzams gatavošanas darbības ilgums. Aprēķini tiek veikti paralēli gatavošanas procesam un darbības laika vērtība displejā tiek atjaunināta, ja nepieciešams.

Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī vārišanas laikā:

1. Nospiediet $^{\circ}\text{C}$:
 - vienu reizi – displejā redzama iestatītā iekšējā temperatūra; ja nepieciešams, to var mainīt 5 sekunžu laikā.
 - divas reizes – displejā redzama pašreizējā cepeškrāsns temperatūra.
 - trīs reizes – displejā redzama iestatītā cepeškrāsns

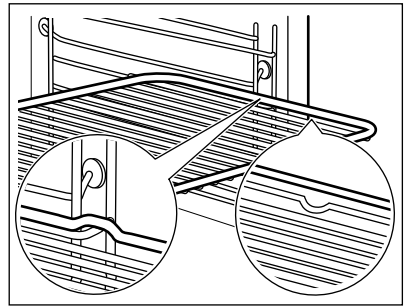
temperatūra; ja nepieciešams, to var mainīt 5 sekunžu laikā. Šī informācija ir pieejama tikai uzsildīšanas fāzes laikā.

2. Lai mainītu temperatūru, pagrieziet temperatūras regulatoru.

8.2 Piederumu ievietošana

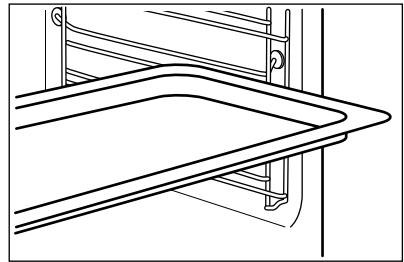
Restots plaukts:

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



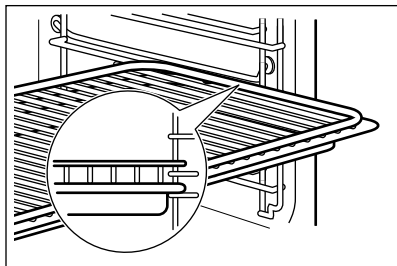
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



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

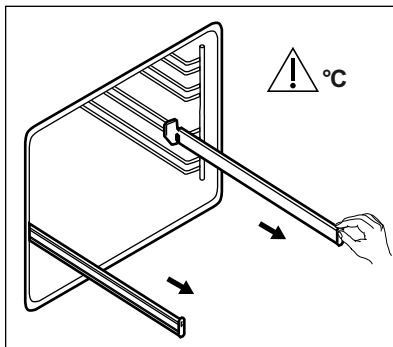
8.3 Teleskopiskās vadotnes

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

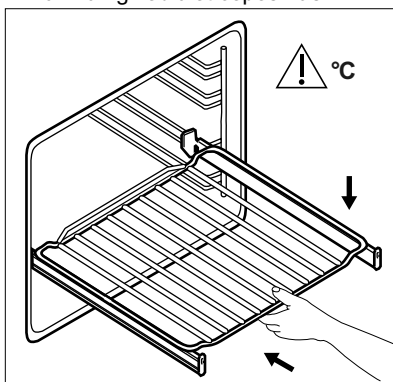
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.

- !** **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 iebīdīet cepeškrāsnī.




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

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Kad ir aktivizēta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsnī nevar nejauši ieslēgt.

1. Pārliecinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir izslēgšanas pozīcijā.
2. Nospiediet un turiet nospiestu  un **°C** vienlaicīgi 2 sekundes.


Atskan skaņas signāls. SAFE parādās displejā.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

9.2 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju bloķēšanu var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.

Kad aktivizēta funkciju bloķēšana, darbojošās cepeškrāsns funkcijas temperatūras un laika iestatījumus nevar nejauši nomainīt.

1. Izvēlieties cepeškrāsns funkciju un iestatiet to pēc savām vēlmēm.
2. Turiet nospiestu  un **°C** vienlaicīgi divas sekundes.

Atskan skaņas signāls. Loc parādās displejā 5 sekundes.




Loc parādās displejā, kad pagrieziet temperatūras regulatoru vai nospiežat kādu no taustiņiem, kamēr ir ieslēgta funkciju bloķēšana.

Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, cepeškrāsns darbība apstājas.

Izslēdzot cepeškrāsns, kamēr aktivizēta Funkciju bloķēšana, tā automātiski pārslēdzas uz Bērnu drošības funkciju. Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

9.3 Atlikušā siltuma indikators

Izslēdzot cepeškrāsns, displejā redzams atlikušā siltuma indikators , ja temperatūra cepeškrāsnī ir virs 40 °C. Pagrieziet temperatūras regulatoru pa kreisi vai pa labi, lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru.

9.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēdzas automātiski pēc kāda laika, ja darbojas cepeškrāsns funkcija un jūs nemaināt iestatījumus.

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
30 - 115	12.5

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimāli	3

Pēc automātiskās izslēgšanās, nospiediet jebkuru taustiņu, lai atkal iedarbinātu ierīci.



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: produkta iekšējās temperatūras sensors, apgaismojums, ilgums, beļgas.

9.5 Dzesēšanas ventilators

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

9.6 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.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu 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 sistēma, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.

Kūku cepšana

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

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

Gaļas un zivju pagatavošana

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.

Pirms pagatavotās gaļas sagriezšanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļaujiet 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, atrodiēt labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

10.2 Ventilatora karsēšana PLUS

Kūkas/smalkmaizītes/maize
Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 150 ml ūdens.

Izmantojiet cepamo paplāti.

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsns 5 minūtes.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cepumi / Plāceņi / Kruasāni	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pica	230	10 - 20
Maize/bulciņas	200	20 - 25
Maize	180	35 - 40
Plūmju kūka / Ābolu pīrāgs / Kānēlmaizītes, ceptas kūku formā	160 - 180	30 - 60

Saldēti gatavi ēdieni

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pica	200 - 210	10 - 20
Kruasāni	170 - 180	15 - 25
Lazanja	180 - 200	35 - 50

Pārtikas atjaunošana

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet temperatūru uz 110 °C.

Pārtika	Laiks (min.)
Maize/bulciņas	10 - 20
Maize	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Gaļa	15 - 25
Makaroni	15 - 25
Pica	15 - 25
Rīsi	15 - 25

Pārtika	Laiks (min.)
Dārzeņi	15 - 25

Cepšana

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Izmantojiet stikla cepamo trauku.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu ceptis	200	50 - 60
Vista	210	60 - 80

10.3 Cepšana**Kūkas**

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūku veidnē
Smiļšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (kreisais un labais)	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	170	2	165	2 (kreisais un labais)	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	170	2	160	2	50 - 60	26 cm kūku veidnē
Ziemas-svētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē
Plūmju kūka ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Nelielas kūkas - vienā līmenī	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē – vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Bezē – divos līmeņos ¹⁾	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Smalkmaizītes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītūka ar pildījumu	170	1	160	2 (kreisais un labais)	50 - 60	20 cm kūku veidnē

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmaize ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā
Tīti miltu produkti ¹⁾	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes
Pica ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Vaļēji pīrāgi

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

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gab.
Jēra gaļa	190	2	175	2	110 - 130	Kājiņa
Vista	220	2	200	2	70 - 85	Vesela
Tītars	180	2	160	2	210 - 240	Vesela
Pīle	175	2	220	2	120 - 150	Vesela
Zoss	175	2	160	1	150 - 200	Vesela
Trusis	190	2	175	2	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	190	2	175	2	150 - 200	Sadalīts gabalos
Fazāns	190	2	175	2	90 - 120	Vesels

Zivs

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

10.4 Grilēšana

Iestatiet maksimālo temperatūru.

Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Ēdiens	Daudzums		Laiks (min.)	
	Gabali	Daudzums (kg)	Viena puse	Otra puse
Filejas steiki	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopu gaļas steiki	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Sardeles	8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista (sadaliņa uz pusēm)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	10 - 15	10 - 12
Vistas krūtiņa	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers	6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Graudziņi ar garnējumu	4 - 6	-	5 - 7	-
Graudziņš	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Infratermiskā Grilēšana

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

Liellopa Gaļa

Iepriekš uzkārsējiet cepeškrāsni.

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10

Cūkgaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Plecs, skausts, šķiņķa gabals (1-1,5 kg)	160 - 180	90 - 120
Sadaliēt ribas, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Cūku kājas (iepriekš uzvārītas), 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120

Teļa Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Teļa cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Tēja stilbi, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

Jēra Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Jēra kāja, jēra cepetis, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Putnu Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putna gaļas porcijas, 0,2-0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Vista, puse, 0,4-0,5 kg katra	190 - 210	35 - 50

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cālis, Poularde, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pile, 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)

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vesela zivs, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Atkausēšana

Pārtika	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1,0	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgriezta apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1,0 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

10.7 Žāvēšana - Ventilatora Karsēšana

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

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

Dārzeni

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Augļi

Iestādiet temperatūru uz 60-70°C.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Laiks (st.)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9

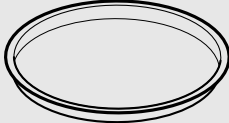
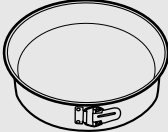

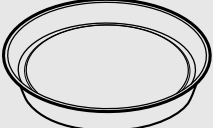
10.8 Temperatūras sensora tabula

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Teļa cepetis	75 - 80

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Teļa locītava	85 - 90
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjiēls)	45 - 50
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	60 - 65
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	70 - 75
Cūkas plecs	80 - 82
Cūkas stilbiņš	75 - 80
Jēra Gaļa	70 - 75
Vista	98
Zaķis	70 - 75
Forele/jūras asaris	65 - 70
Tuncis/lasis	65 - 70

10.9 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	Cepamtrauks	Keramikas cepamtrauki	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.10 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Pārtika	Papildierīces	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizīte, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35

Pārtika	Papildierīces	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Mandeļcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Smalkmaizītes (kanapē), 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeņi, apvārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

10.11 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Maza kūka	Augšējā + apakšējā karsēšana	Cepamā paplāte	3	170	20 - 30	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Maza kūka	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	3	150 - 160	20 - 35	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Maza kūka	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Ābolu pīrāgs	Augšējā + apakšējā karsēšana	Restes	2	180	70 - 90	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas.
Ābolu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2	160	70 - 90	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas.
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Augšējā + apakšējā karsēšana	Restes	2	170	40 - 50	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2	160	40 - 50	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2 un 4	160	40 - 60	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Diagonāli izvietotas. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augšējā + apakšējā karsēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Graudziņš 4-6 gabali	Grilēšana	Restes	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers 6 gabali, 0,6 kg	Grilēšana	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsni ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas 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

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

Noīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā

ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Piekaltošus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsni paredzēto tīrīšanas līdzekli. Neklājiet cepeškrāsni tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

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

Cepeškrāsni iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas ļaujiet cepeškrāsni darboties 10 minūtes. Pēc katras lietošanas noīriet mitrumu iekšpusē.

11.2 Cepeškrāsnis 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 cepeškrānsi, 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

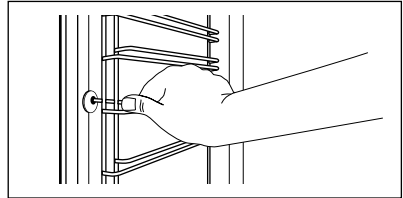
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus un katalītiskos paneļus.



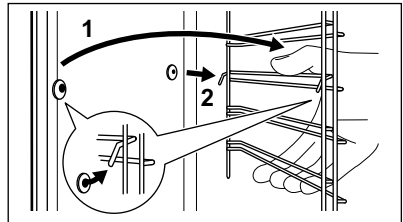
UZMANĪBU!

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.



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem 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 .

Nevar mainīt katalītiskās tīršanas ilgumu. Var aizkavēt tīršanas sākumu, izmantojot funkciju: BEIGAS. Signāls atskan tīršanas laika beigās.


2. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
3. Izslēdziet cepeškrāsni. Lai pārtrauktu tīršanu pirms tās beigām, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.
4. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet iekšieni ar mitru mikstu drāniņu.

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

11.7 Tīršanas atgādinājums

Lai atgādinātu Jums, ka ir nepieciešama pirolītiskā tīršana, 10 sekundes pēc katras cepeškrāsns ieslēgšanas un izslēgšanas mirgo simbols CATA.

Tīršanas atgādinājums nodziest:

- pēc katalīzes funkcijas beigām.
- ja vienlaikus nospiežat  3s un °C.

11.8 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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



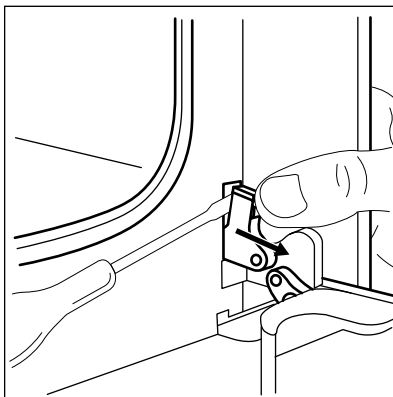
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsit izņemt stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



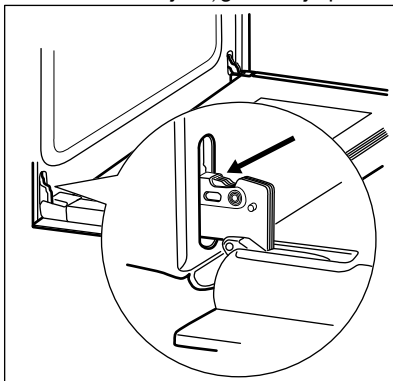
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneli.

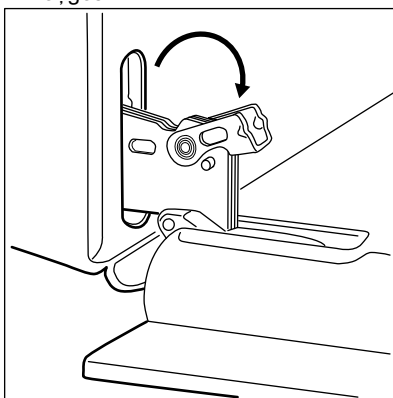
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.



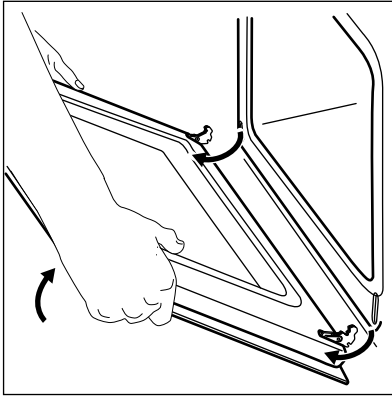
3. Atrodiet durvju eņģi kreisajā pusē.



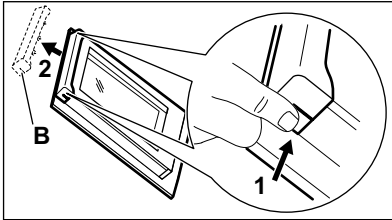
4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās eņģes.



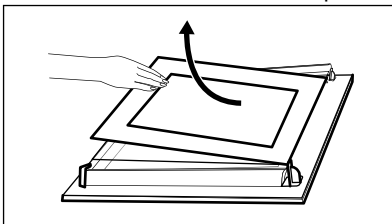
5. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



6. Novietojiet durvis uz mīkstas 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 paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārļiecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



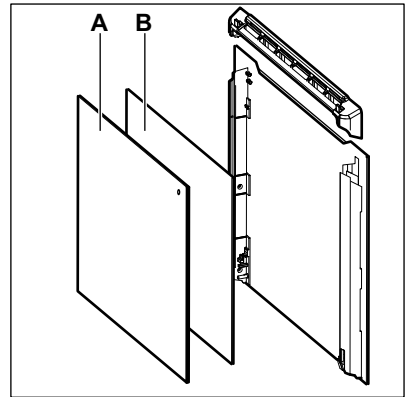
10. Notīriet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

Pēc tīršanas uzstādiet atpakaļ stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

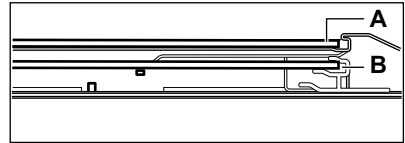
Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/

iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.



Pārļiecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



11.9 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotilkla.
3. Iekļājiet 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. PROBLĒMRISINĀŠANA







BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
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.	Automātiskā izslēgšanās aktīva.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
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.
Nedarbojas cepeša iekšējās temperatūras sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsni atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsni ilgāk par 15 - 20 minūtēm.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Displejā ir redzams kods "C2".	Jūs vēlaties ieslēgt Atkausēšanas vai katalītisko funkciju, bet neizņēmat termozondes spraudni no ligzdas.	Izņemiet no kontaktligzdas cepeša iekšējās temperatūras sensora spraudni.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav šajā tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Funkcija nav pareizi ieslēgta: Ventilatora karsēšana PLUSar papildu tvaika taustiņu.	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".
Jūs vēlaties aktivizēt tīrīšanas funkciju, bet displejā redzams "C4".	Papildu tvaika taustiņš ir nospiests.	Vēlreiz nospiediet papildu tvaika taustiņu.
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
No tīlpnes tvertnes tek ūdens.	Tīlpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tīlpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts " Demo ".	Ieslēgts demo režīms.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet cepeškrāsni. 2. Vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešus  taustiņus   °C. 3. Pirmais cipars displejā un Demo indikators sāk mirgot. 4. Ievadiet kodu 2468, pagriežot temperatūras regulatoru pa labi vai pa kreisi, lai izmainītu vērtību, un nospiediet , lai apstiprinātu. 5. Nākamais cipars sāk mirgot. 6. Demo režīms izslēdzas, kad apstiprināt pēdējo ciparu un kods ir pareizs.
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:

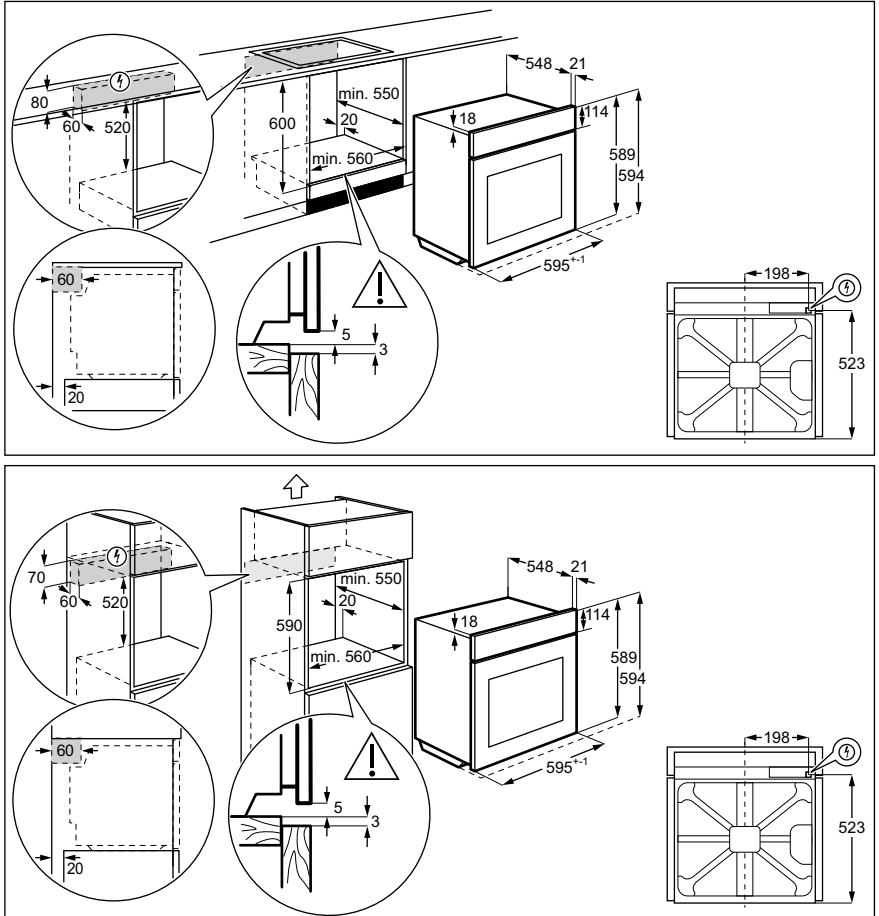
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma numurs (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. UZSTĀDĪŠANA

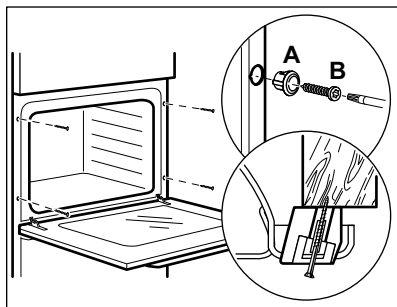


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Iebūvēšana



13.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



13.3 Elektroinstalācija



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 nomainībai:

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

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

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērssgriezums (mm ²)
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

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

14. ENERGOEFEKTIVĀTE

14.1 Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD6C71V 949499553 EOD6C71X 949499550 EOD6C71Z 949499552 LOD6C71Z 949499556
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Masa	EOD6C71V	33.3 kg
	EOD6C71X	33.1 kg
	EOD6C71Z	33.3 kg
	LOD6C71Z	33.3 kg

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

14.2 Enerģijas taupīšana

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

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neveriet durvis pārāk bieži. Uzturiet tīras durvju starplikas un pārliecinieties, 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 ar ventilatoru.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un

gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzskarsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Kad izslēdzat cepeškrāsns, displejs rāda atlikušo siltumu. Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

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 atliušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu lampu


Gatavošanas laikā izslēdziet lampu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.


Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Lampu var ieslēgt vēlreiz, bet šī rīcība samazinās paredzamos enerģijas ietaupījumus.

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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	39
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	40
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	42
4. VALDYMO SKYDELIS.....	43
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	43
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	44
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	46
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	48
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	50
10. PATARIMAI.....	51
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	64
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	68
13. ĮRENGIMAS.....	70
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	72

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- 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. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- 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.

- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- 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 lentynėlių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu 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 prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

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 lizdąjunkite 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:

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 ventilavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.

- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų 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 uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol

prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

2.4 Valymas ir priežiūra



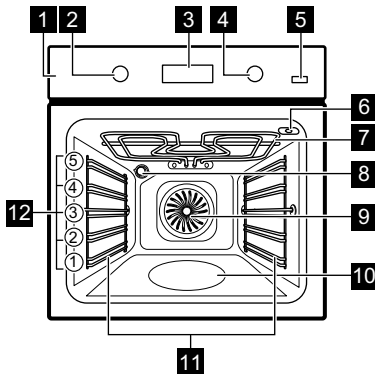
ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendra apžvalga



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 Techninė priežiūra

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

2.7 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

1 Valdymo skydelis

2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė

3 Ekranas

4 Valdymo rankenėlė (temperatūrai)

5 Papildomi garai

6 Vidaus temperatūros jutiklio lizdas

7 Kaitinimo elementas

8 Lemputė

9 Ventilatorius

10 Ertmės įduba

11 Išimama lentynėlė

12 Lentynėlės padėtyš

3.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepamoji skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepimo prikaistuvis**

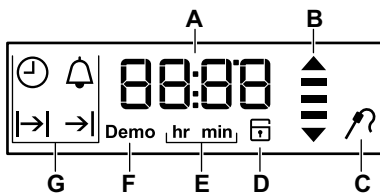
- Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Kepimo termometras**
Skirtas matuoti, kiek maistas yra iškepęs.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Mygtukai

Jutklio laukas / mygtukas	Funkcija	Aprašas
	LAIKMATIS	LAIKMAČIUI nustatyti. Palaikykite daugiau kaip 3 sekundes, kad įjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės lempuotę.
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
	TEMPERATŪRA	Orkaitės temperatūrai arba kepimo termometro temperatūrai tikrinti (jeigu taikytina). Naudokite tik kai veikia kaitinimo funkcija.
	PAPILDOMI GARAI	Karšto oro srauto PLIUS funkcijai įjungti.

4.2 Valdymo Skydelis



- A. Laikmatis / temperatūra
- B. Įkaitinimo ir likusio karščio indikatorius
- C. Kepimo termometras (tik kai kuriuose modeliuose)
- D. Durių užraktas (tik kai kuriuose modeliuose)
- E. Valandos / minutės
- F. Demonstracinis režimas (tik kai kuriuose modeliuose)
- G. Laikrodžio funkcijos

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!
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 , paspauskite: Papildomi garai . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali sklisti 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 iššoka.

6.2 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Greitasis įkaitinimas	Sutrumpinamas įkaitinimo laikas.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Karšto Oro Srautas / Karšto oro srautas PLIUS	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Tradicinis kaitinimas. / drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepant. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant.
 Pica	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Tradicionis kaitinimas (Viršutinis/Apatinis Kaitinimas)	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Apatinis Kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Atšildymas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 Drėgnas Karštas Oras	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas Karštas Oras. 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. Naudojamas likęs karštis. 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. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia po 30 sekundžių.
 Didysis Keptuvas	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Terminis Keptuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštinai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Katalizė	Padėti išvalyti savaiminio išsivalymo katalizinių orkaitės sluoksnių.

6.3 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkciją valdymo rankenėle, 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.

6.4 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

Šia funkcija ruošiant maistą padidinamas drėgmės lygis.

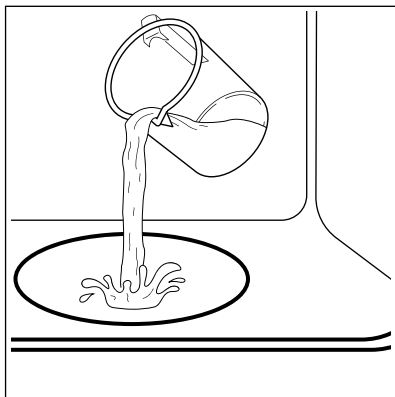


ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus. Neatidarykite orkaitės durelių, kai funkcija veikia. 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 atvėsus.



DĖMESIO

Nepilkite į orkaitės ertmę vandens, kai gaminatė maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

- Įdėkite maistą į orkaitę ir uždarykite orkaitės dureles.

Žr. skyrių „Patarimai“.

- Nustatykite funkciją  .

- Paspauskite Papildomi garai .

Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLUS.

Įsijungia indikatorius.

- Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai nustatyti.

- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, paspauskite

Papildomi garai  orkaitei išjungti. Indikatorius išsijungia.

- Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš šalindami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar orkaitė atvėsus.

6.5 Greitasis įkaitinimas

Greitasis įkaitinimas sutrumpina įkaitinimo laiką.




Nedėkite maisto į orkaitę, kai veikia greitasis įkaitinimas.

- Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę greitajam įkaitinimui nustatyti.
- Sukite temperatūros nustatymo rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą.

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta signalai.




- Nustatykite orkaitės funkciją.





6.6 Kaitinimo indikatorius


Kai veikia orkaitės funkcija, viena po kitos ekrane rodomos juostos , kai temperatūra orkaitėje didėja, ir jos išnyksta, kai temperatūra mažėja.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų lentelė


Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 PAROS LAIKAS	Paros laikui rodyti ar keisti. Paros laiką galite pakeisti tik jeigu išjungta orkaitė.
  TRUKMĖ	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti. Naudokite tik kai nustatyta kaitinimo funkcija.

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 PABAIGA	Orkaitės išjungimo laikui nustatyti. Naudokite tik kai nustatyta kaitinimo funkcija.
   ATIDĖTAS PALEIDIMAS	TRUKMĖS ir PABAIGOS funkcijos derinys.


Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 LAIKMATIS	Naudokite jį atgalinei laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Funkciją LAIKMATIS galite nustatyti bet kada, net jei orkaitė yra išjungta.

7.2 laiko nustatymas ir keitimas



Pirmą kartą prijungus maitinimą, palaukite, kol ekrane bus rodoma **hr** ir „12:00“. „Mirksi 12“.

1. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte valandas.
2. Paspauskite , kad patvirtintumėte, ir nustatykite minutes.





Ekrane rodoma **min** ir nustatyta valanda. „Mirksi „00“.


3. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte esamas minutes.
4. Paspauskite , kad patvirtintumėte, arba nustatytas laikas po 5 sekundžių bus automatiškai išsaugotas.

Ekrane rodomas naujas laikas.

Jeigu norite pakeisti laiką, spaudinėkite , kol ekrane mirksi paros laiko indikatorius .






7.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkciją.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Pasukite temperatūros rankenėlę minutėms nustatyti ir spauskite , kad patvirtintumėte. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte valandas, ir spauskite , kad patvirtintumėte.





Pasibaigus nustatytai trukmei, 2 minutes girdimas signalas.  ir laiko nuostata mirksi ekrane. Orkaitė automatiškai išsijungia.


4. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
5. Nustatykite kaitinimo funkcijų rankenėlę ties išjungimo padėtimi.





7.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkciją.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Pasukite temperatūros rankenėlę valandoms nustatyti ir spauskite , kad patvirtintumėte. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte minutes, ir spauskite , kad patvirtintumėte. Nustatytu pabaigos laiku 2 minutes girdimas signalas.  ir laiko nuostata mirksi ekrane. Orkaitė automatiškai išsijungia.
4. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
5. Nustatykite kaitinimo funkcijų rankenėlę ties išjungimo padėtimi.

7.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkciją.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Pasukite temperatūros rankenėlę TRUKMĖS laiko minutėms nustatyti ir spauskite , kad patvirtintumėte. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte TRUKMĖS valandas, ir spauskite , kad patvirtintumėte.



Ekrane mirksi .

4. Pasukite temperatūros rankenėlę PABAIGOS laiko valandoms nustatyti ir spauskite , kad patvirtintumėte. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte PABAIGOS laiko minutes, ir spauskite , kad patvirtintumėte. Ekrane rodoma   ir nustatyta temperatūra.

- Orkaitė vėliau automatiškai išsijungs, veiks nustatytą TRUKMĘ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu PABAIGOS laiku 2 minutes girdimas signalas. → | ir laiko nuostata mirksi ekrane. Orkaitė išsijungia.
- Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - Nustatykite kaitinimo funkcijų rankenėlę ties išjungimo padėtimi.

7.6 LAIKMAČIO nustatymas

Minučių skaitlį galima nustatyti, kai orkaitė yra įjungta ir išjungta.

- Pakartotinai spauskite , kol ekrane pradės mirksėti  ir „00“.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Kepimo termometro naudojimas

Kepimo termometras matuoja mėsos kepimo temperatūrą. Kai mėsa yra nustatytos temperatūros, orkaitė išsijungia.


Galimi du temperatūros nustatymai:


- orkaitės temperatūra. Žr. kepimo nuostatų lentelę;
- kepimo temperatūra. Žr. kepimo termometro nuostatų lentelę.



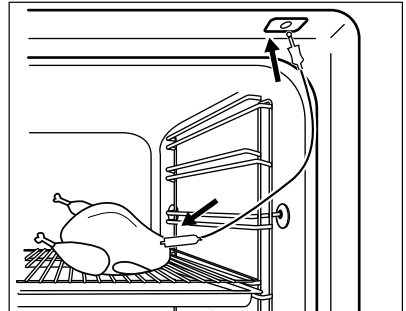
DĖMESIO

Naudokite tik su orkaite pateiktą kepimo termometrą arba originalias atsargines dalis.


- Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
- Įkiškite kepimo termometro galą (su simboliu  ant rankenos) į mėsos vidurį.


- Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte sekundes, o po to - minutes. Jeigu nustatote ilgesnį nei 60 minučių laiką, ekrane mirksi **hr**.
- Nustatykite valandas.
- Funkcija „LAIKMATIS“ išsijungs automatiškai po 5 sekundžių. Praėjus 90 % nustatyto laiko, pasigirs signalas.
- Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes girdimas signalas. “Ekrane mirksi „00:00“ ir . Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

- Įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą, esantį ertmės viršuje.




Kepant kepimo termometras būtina turi likti mėsoje ir lizde.

Kai naudojate kepimo termometrą pirmą kartą, numatytoji kepimo temperatūra yra 60 °C. Mirksint , temperatūros nustatymo rankenėle galite pakeisti numatytąją kepimo temperatūrą.

- Ekrane rodomas kepimo termometro simbolis ir numatytoji kepimo temperatūra.
- Naują kepimo temperatūros nuostatą patvirtinkite, paspausdami mygtuką , arba palaukite 10 sekundžių, kol ji bus patvirtinta automatiškai.

Kitą kartą naudojant kepimo termometrą, ekrane rodoma nauja numatytoji kepimo temperatūra.

Kai mėsa pasiekia nustatytą kepimo temperatūrą, pradeda mirksėti kepimo termometro simbolis  ir numatytoji kepimo temperatūra. Pasigirs 2 minutes trukšiantis signalas.


5. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Ištraukite kepimo termometro kištuką iš lizdo. Išimkite mėsą iš orkaitės.
7. Išjunkite orkaitę.



ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs, kai traukiate kepimo termometro galą ir kištuką. Kepimo termometras yra karštas. Galima nusideginti.

Kiekvieną kartą įkišę kepimo termometrą į lizdą, privalote iš naujo nustatyti kepimo trukmę. Jūs negalite pasirinkti trukmės ir pabaigos laiko.

Kol orkaitė pirmą kartą skaičiuoja numatomą trukmės laiką, ekrane mirksi simbolis . Skaičiavimui pasibaigus, ekrane rodoma kepimo trukmė. Kepant laikas nuolat perskaiciuojamas ir, jeigu reikia, trukmės vertė ekrane atnaujinama.

Kepant temperatūrą galima bet kuriuo metu pakeisti.

1. Paspauskite $^{\circ}\text{C}$:

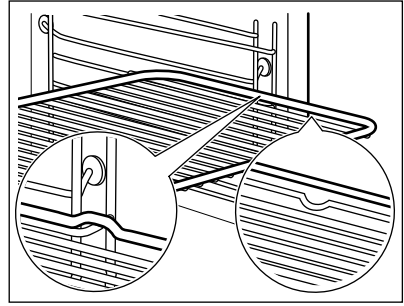
- vieną kartą – ekrane rodoma nustatyta kepimo temperatūra; jeigu norima, ją galima pakeisti per 5 sekundes;
- du kartus – ekrane rodoma dabartinė orkaitės temperatūra;
- tris kartus – ekrane rodoma nustatyta orkaitės temperatūra; jeigu norima, ją galima pakeisti per 5 sekundes; Ši informacija prieinama tik įkaitinimo fazės metu.

2. Norėdami temperatūrą pakeisti, sukite temperatūros nustatymo rankenėlę.

8.2 Priedų įstatymas

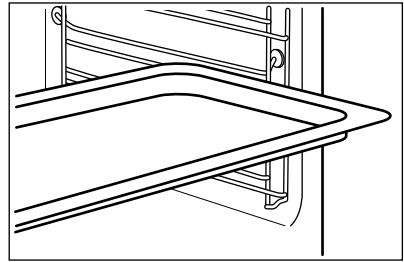
Grotelės:

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



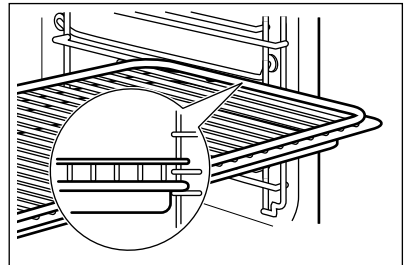
Kepimo skarda/ gilus kepimo indas:

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.




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

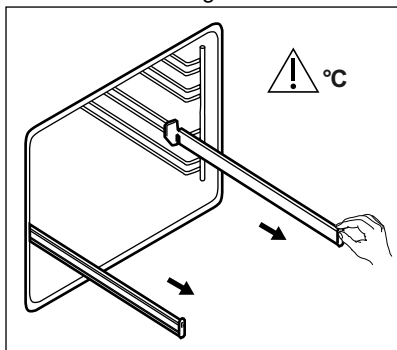
8.3 Ištraukiami bėgeliai

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

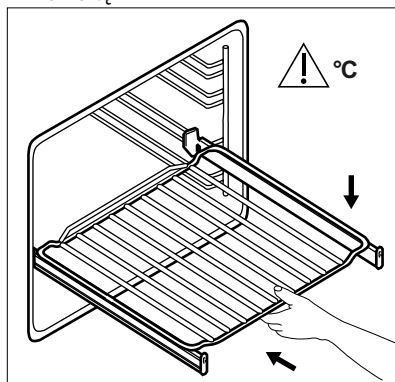
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

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

1. Ištraukite dešinįjį ir kairinį 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 Užrakto nuo vaikų naudojimas

Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, orkaitės negalima netyčia įjungti.

1. Užtikrinkite, kad orkaitės funkcijų rankenėlė būtų ties išjungimo padėtimi.
2. Kartu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite  ir **°C**.


Girdimas signalas. Ekране rodoma SAFE .

Norėdami išjungti užrakto nuo vaikų funkciją, pakartokite 2-ą veiksmą.


9.2 Mygtukų užrakto naudojimas

Funkciją „Mygtukų užraktas“ galite įjungti tik tada, kai orkaitė veikia.

Kai įjungtas mygtukų užraktas, veikiančios orkaitės funkcijos temperatūros ir laiko nuostatų negalima netyčia pakeisti.

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir nustatykite ją pagal savo pageidavimus.
2. Vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaudę  ir **°C**.

Girdimas signalas. Ekране 5 sekundes rodoma Loc.


 Kai pasukate temperatūros rankenėlę arba paspaudžiate bet kurį mygtuką, kai įjungtas mygtukų užraktas, ekrane rodoma Loc.

Kai pasukate orkaitės funkcijų rankenėlę, orkaitė išsijungia.

Kai išjungiate orkaitę su įjungta mygtukų užrakto funkcija, mygtukų užrakto funkcija automatiškai persijungia į užrakto nuo vaikų funkciją. Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, pakartokite 2 veiksmą.

9.3 Likusio karščio indikatorius

Išjungus orkaitę, ekrane rodomas likusio karščio indikatorius , jeigu temperatūra orkaitėje yra didesnė nei 40 °C. Pasukite temperatūros rankenėlę kairėje arba dešinėje, kad patikrintumėte temperatūrą orkaitėje.


9.4 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas išsijungia automatiškai po kurio laiko, jeigu veikia orkaitės funkcija ir jūs nepakeitėte nuostatų.

Temperatūra (°C)	Išjungimo laikas (val.)
30–115	12,5

Temperatūra (°C)	Išjungimo laikas (val.)
120–195	8,5
200–245	5,5
250 – didžiausias	3

Po automatinio išsijungimo, norėdami prietaisą vėl įjungti, paspauskite mygtuką.

 Automatinis išsijungimas neveikia naudojant šias funkcijas: mėsos termometras, orkaitės apšvietimas, trukmė, pabaiga.

9.5 Aušinimo ventiliatorius

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

9.6 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. Sumažėjęs 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 padėtyės.

Lentynų padėtyės 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.

Pyragų kepimas

Neatidarinkite orkaitės durelių, kol nepraejo 3/4 kepimui skirto laiko.

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

Mėsos ir žuvis 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

Pyragai / tešlainiai / duona

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite 150 ml vandens.

Naudokite kepatą skardą.

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Sausainiai / Skindžiai / Prancūziškųjų rageliai	150–180	10–20

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Itališka duona „Focaccia“	200–210	10–20
Pica	230	10–20
Duonos bandelės	200	20–25
Duona	180	35–40
Slyvų pyragas / Obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje	160–180	30–60

Užšaldyti pusgaminiai

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite 200 ml vandens.

Kaitinkite tuščią orkaitę 10 minutes.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Pica	200–210	10–20
Prancūziškųjų rageliai	170–180	15–25
Lazanija	180–200	35–50

Maisto atgaminimas

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite 100 ml vandens.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.

Patiekalas	Laikas (min.)
Duonos bandelės	10–20
Duona	15–25
Itališka duona „Focaccia“	15–25
Mėsa	15–25
Makaronai	15–25
Pica	15–25
Ryžiai	15–25

Patiekalas	Laikas (min.)
Daržovės	15–25

Kepsnių kepimas

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite 200 ml vandens.

Naudokite stiklinį kepimo indą.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Jautienos kepsnys	200	50–60
Viščiukas	210	60–80

10.3 Pyragų ir kepsnių kepimas

Pyragai

Patiekalas	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago formoje
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago formoje
Varškės pyragas	170	1	165	2	60–80	26 cm pyrago formoje
Obuolių pyragas ¹⁾	170	2	160	2 (kairysis ir dešinysis)	80–100	Dvejuose 20 cm pyrago formose ant grotelių
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skardoje
Pyragas su uogiene	170	2	165	2 (kairysis ir dešinysis)	30–40	26 cm pyrago formoje
Biskvitinis pyragas	170	2	160	2	50–60	26 cm pyrago formoje
Kalėdinis pyragas / riebus vaisių pyragas ¹⁾	160	2	150	2	90–120	20 cm pyrago formoje
Slyvų pyragas ¹⁾	175	1	160	2	50–60	Duonos formoje

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Maži pyra- gėliai – vienas ly- gis	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skardoje
Maži pyra- gėliai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skardoje
Maži pyra- gėliai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – vienas ly- gis	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skardoje
Merengos – vienas lygis	120	3	120	3	80–100	Kepimo skardoje
Merengos – du ly- giai ¹⁾	-	-	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skardoje
Bande- lės ¹⁾	190	3	190	3	12–20	Kepimo skardoje
Eklerai – vienas ly- gis	190	3	170	3	25–35	Kepimo skardoje
Eklerai – du lygiai	-	-	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skardoje

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Pyragai- čiai forme- lėse	180	2	170	2	45–70	20 cm py- rago for- moje
Riebūs vaisiniai pyragai	160	1	150	2	110–120	24 cm py- rago for- moje
Viktorijos pyragai- čiai	170	1	160	2 (kairysis ir dešinys)	50–60	20 cm py- rago for- moje

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Duona ir pica

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Balta duo- na ¹⁾	190	1	190	1	60–70	1–2 kepa- lai, vienas kepalas – 500 g
Ruginė duona	190	1	180	1	30–45	Duonos formoje
Duonos bande- lės ¹⁾	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	6–8 bande- lės kepi- mo skar- doje
Pica ¹⁾	230–250	1	230–250	1	10–20	Kepimo skardoje arba gilia- me kepi- mo inde
Sklin- džiai ¹⁾	200	3	190	3	10–20	Kepimo skardoje

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Apkepai

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Makaronų apkepas	200	2	180	2	40–50	Formoje
Daržovių apkepas	200	2	175	2	45–60	Formoje
Apkepai su įdaru ¹⁾	180	1	180	1	50–60	Formoje
Lazanija ¹⁾	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje
Įdaryti ma- karonai vamzdu- čiai ¹⁾	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Mėsa

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Jautiena	200	2	190	2	50–70	Ant grote- lių
Kiauliena	180	2	180	2	90–120	Ant grote- lių
Veršiena	190	2	175	2	90–120	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	2	200	2	50–60	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniš- kai iškep- tas	210	2	200	2	60–70	Ant grote- lių

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iš- keptas	210	2	200	2	70–75	Ant grote- lių
Kiaulienos mentė	180	2	170	2	120–150	Su odele
Kiaulienos kulninė	180	2	160	2	100–120	2 vnt.
Aviena	190	2	175	2	110–130	Koja
Viščiukas	220	2	200	2	70–85	Visas
Kalakutas	180	2	160	2	210–240	Visas
Antis	175	2	220	2	120–150	Visa
Žąsis	175	2	160	1	150–200	Visa
Triušiena	190	2	175	2	60–80	Supjausty- ta gaba- lais
Triušiena	190	2	175	2	150–200	Supjausty- ta gaba- lais
Fazanas	190	2	175	2	90–120	Visas

Žuvis

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Upėtakis / jūros kar- šis	190	2	175	2	40–55	3–4 žuvys
Tunas / la- šiša	190	2	175	2	35–60	4–6 filė

10.4 Mažasis Kepintuvas

Nustatykite didžiausią temperatūrą.

Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Patiekalas	Kiekis		Laikas (min.)	
	Gabalai	Kiekis (kg)	Viena pusė	Antra pusė
Filė kepsniai	4	0,8	12-15	12-14
Jautienos didkepsniai	4	0,6	10-12	6-8
Dešrelės	8	-	12-15	10-12
Kiaulienos muštiniai	4	0,6	12-16	12-14
Viščiukas (perpjautas pusiau)	2	1	30-35	25-30
Kebabai	4	-	10-15	10-12
Vištienos krūtinėlė	4	0,4	12-15	12-14
Mėsainis	6	0,6	20-30	-
Žuvies filė	4	0,4	12-14	10-12
Skrebutis su garnyru	4-6	-	5-7	-
Skrebutis	4-6	-	2-4	2-3

10.5 Terminis Kepintuvas

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.

Jautiena

[kaitinkite orkaitę.

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

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Rostbifas arba filė, puskepis	190–200	5–6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas	180–190	6–8
Rostbifas arba filė, iškeptas	170–180	8–10

Kiauliena

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Petys, kaklas, kumpis, 1–1,5 kg	160–180	90–120
Muštinis, šonkaulikai, 1–1,5 kg	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg	160–170	50–60
Kiaulienos karka (iš anksto išvirta), 0,75–1 kg	150–170	90–120

Veršiena

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Veršienos kepsnys, 1 kg	160–180	90–120
Veršienos karka, 1,5–2 kg	160–180	120–150

Aviena

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Ēriuko šlaunelės, kepsniai, 1–1,5 kg	150–170	100–120
Ēriuko nugarinė, 1–1,5 kg	160–180	40–60

Paukštiena

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Paukštienos porcijos, po 0,2–0,25 kg	200–220	30–50

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Viščiuko puselės, 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)

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

10.6 Atšildymas

Patiekalas	Kiekis (kg)	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildymo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas	1,0	100–140	20–30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1,0	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
	0,5	90–120		
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	–
Braškės	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–

Patiekalas	Kiekis (kg)	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildymo trukmė (min.)	Pastabos
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpdytą.
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.

Daržovės

Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)
Pupos	60–70	6–8
Pipirai	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3

Vaisiai

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

Patiekalas	Laikas (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10

Patiekalas	Laikas (val.)
Pjaustyti obuoliai	6–8
Kriaušės	6–9

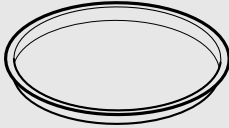
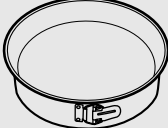

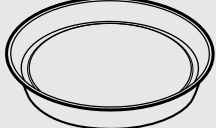
10.8 Kepimo termometro lentelė

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

10.9 Drėgnas Karštas Oras – rekomenduojami priedai

karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria

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

10.10 Drėgnas Karštas Oras

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Patiekalas	Priedai	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10–15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25

Patiekalas	Priedai	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	20–25
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	180	3	25–30
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdoliniai Sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	150	2	25–35
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	4	25–30

10.11 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

Patieka- las	Funkcija	Pagalbi- niai reik- menys	Len- tynos padė- tis	Tem- peratū- ra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Pyragėlis	Tradicinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	Dėkite 20 mažų pyragėlių į vieną kepimo skardą.
Pyragėlis	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	Dėkite 20 mažų pyragėlių į vieną kepimo skardą.
Pyragėlis	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	Dėkite 20 mažų pyragėlių į vieną kepimo skardą.
Obuolių pyragas	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	Naudokite 2 skardas (20 cm skersmens), pakreiptas įstrižai.
Obuolių pyragas	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Grotelės	2	160	70–90	Naudokite 2 skardas (20 cm skersmens), pakreiptas įstrižai.
Neriebus biskvitinis pyragas	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	Naudokite pyrago formą (26 cm skersmens). Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Neriebus biskvitinis pyragas	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Grotelės	2	160	40–50	Naudokite pyrago formą (26 cm skersmens). Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Neriebus biskvitinis pyragas	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	Naudokite pyrago formą (26 cm skersmens). Pakreiptą įstrižai. Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Patiekalas	Funkcija	Pagalbiniai reikmenys	Leidytinos padėtys	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Trapios tešlos kepiniai	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Kepimo skarda	3	140–150	20–40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Kepimo skarda	2 ir 4	140–150	25–45	-
Trapios tešlos kepiniai	Tradicinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140–150	25–45	-
Skrebutis 4–6 vietai	Mažasis Kepintuvas	Grotelės	4	daug.	2–3 minutes pirmoji pusė; 2–3 minutes antroji pusė	Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.
Mėsainis su jautiena 6 vnt., 0,6 kg	Mažasis Kepintuvas	Grotelės ir riebalų surinkimo padėklas	4	daug.	20–30	Įdėkite groteles į orkaitės ketvirtą lygį, o riebalų surinkimo padėklą – į trečią. Apverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Zr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelnia valymo priemone.

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti

maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviai.

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu valymo priemone. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaičių valikliu. Orkaitės valiklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

Jeigu turite neprisvylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio

priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštrius daiktus. Tai gali pažeisti neprisvylančią dangą.

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, įjunkite orkaitę 10 minučių prieš gaminimą. Po kiekvieno naudojimo išvalykite drėgmę iš ertmės.

11.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

11.3 Apatinės įdubos valymas

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

i 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 ištirpdys 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 įgijotąjį techninės priežiūros centrą.

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

11.5 Lentynų atramų / katalizinių plokščių išėmimas

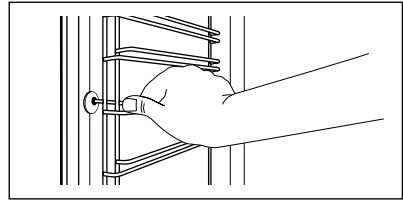
Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes.



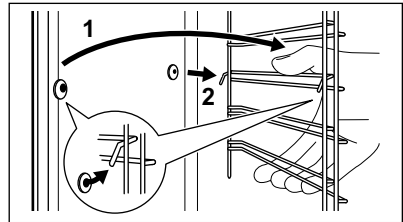
DĖMESIO

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 dangą 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 .

Jūs negalite pakeisti katalizinio valymo trukmės. Valymo pradžia galite atidėti, naudodami funkciją PABAIGA.

Pasibaigus valymui, pasigirsta garso signalas.

2. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

3. Išjunkite orkaitę.

Jeigu norite valymą sustabdyti jam nepasibaigus, pasukite funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

4. Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

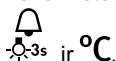
Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio kataliziniam valymui.

11.7 Priminimas dėl valymo

Po kiekvieno orkaitės įjungimo ir išjungimo ekrane 10 sekundžių mirksi CATA, kad primintų, jog reikalingas pirolinis valymas.

Priminimas apie valymą užgęsta:

- katalizės funkcijos pabaigoje;
- vienu metu paspaudus mygtukus



11.8 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



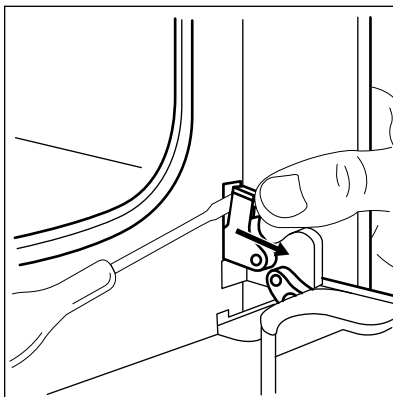
Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti stiklo plokštes, nenuėmę orkaitės durelių.



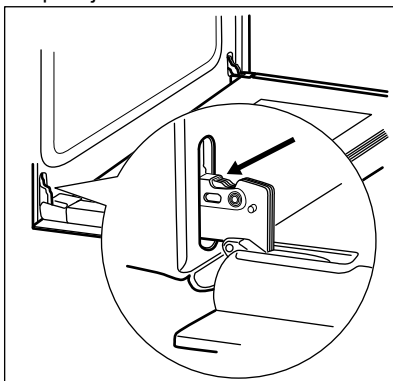
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

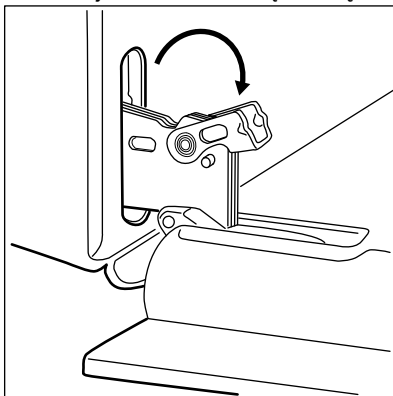
1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2. Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



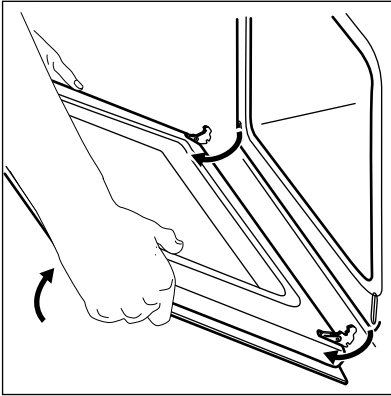
3. Suraskite lankstą kairėje durelių pusėje.



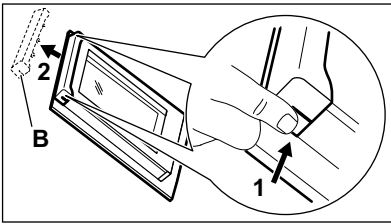
4. Pakelkite ir iki galo pasukite ant kairiojo lanksto esančią svirtelę.



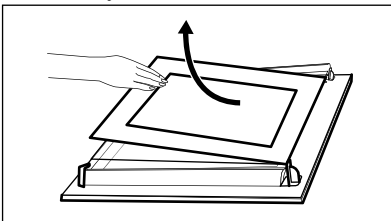
5. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



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.



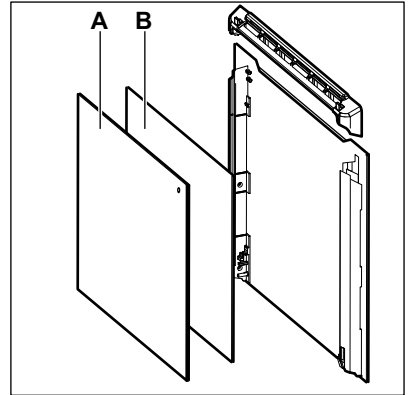
8. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
9. Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas viena paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



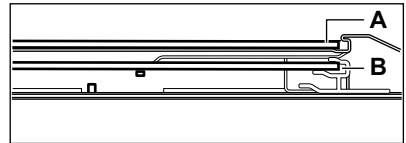
10. Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
- Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

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

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.



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



11.9 Lemputės keitimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

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



DĖMESIO

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.

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

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS







ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Suaktyvintas automatinis išjungimas.	Žr. skyrių „Automatinis išjungimas“.
Orkaitė nekaista.	Ijungtas apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“.
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Kepimo termometras neveikia.	Netinkamai įkištas kepimo termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
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.
Ekrane rodoma „C2“.	Norėjote paleisti katalizinę ar atšildymo funkciją, bet neištraukėte kepimo termometro kištuko iš lizdo.	Ištraukite kepimo termometro kištuką iš lizdo.

Problema	Galima priežastis	Ataisymo būdas
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Ivyko elektros gedimas.	<ul style="list-style-type: none"> Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite. Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Jūs tinkamai neįjungėte funkcijos: Karšto oro srautas PLIUSsu 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“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto PLIUS funkciją, bet nešviečia papildomų garų indikatorius.	Jūs nepasirinkote kaitinimo funkcijos, kuri palaikytų papildomų garų funkciją.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto PLIUS 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 PLIUS“.
Norite suaktyvinti valymo funkciją, bet ekrane rodoma "C4".	Nuspaustas papildomų garų mygtukas.	Dar kartą paspauskite papildomų garų mygtuką.
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 išitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekране rodoma "Demo".	Įjungtas demonstracinis režimas.	<ol style="list-style-type: none"> Išjunkite orkaitę. Vienu metu paspauskite  ir palaikykite  3s  °C. Pradės mirksėti pirmas skaičius ekrane ir indikatorius Demo. Įveskite kodą 2468, sukdami temperatūros nustatymo rankenėlę dešinėn arba kairėn pakeiskite vertes ir spauskite , kad patvirtintumėte. Pradės mirksėti kitas skaičius. Demo režimas išsijungia, kai patvirtinate pasirinktą skaičių ir kodas yra teisingas.
Ekране 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 įgaliotąjį 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.)

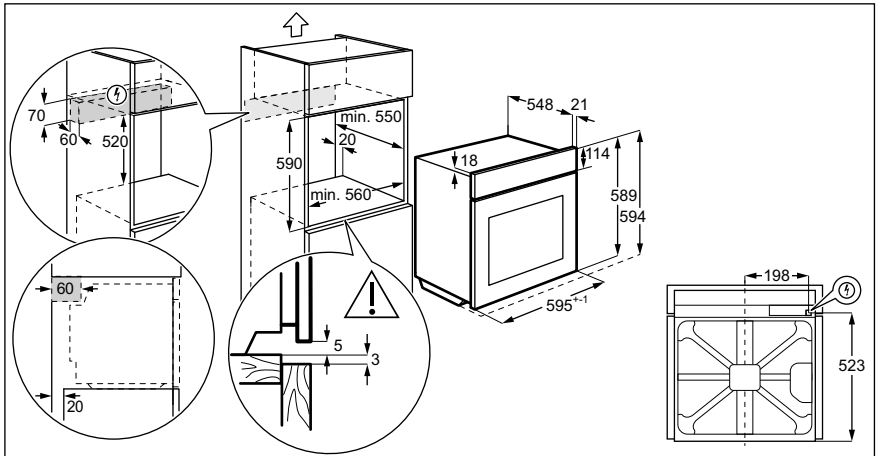
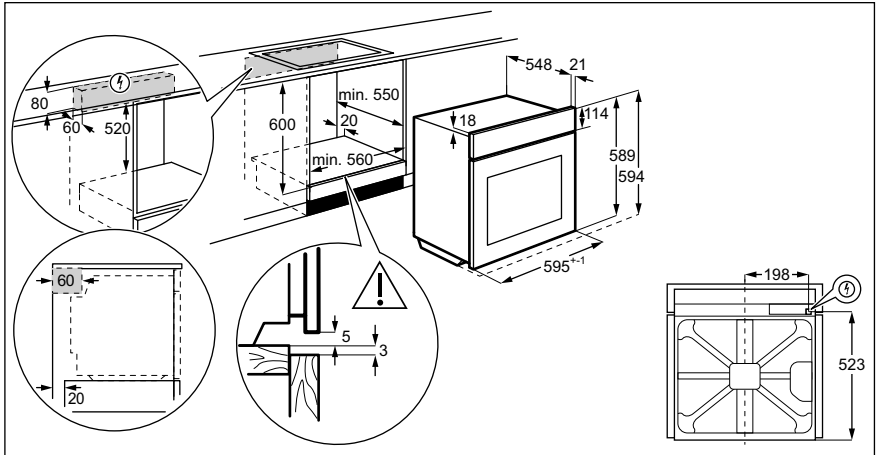
13. ĮRENGIMAS



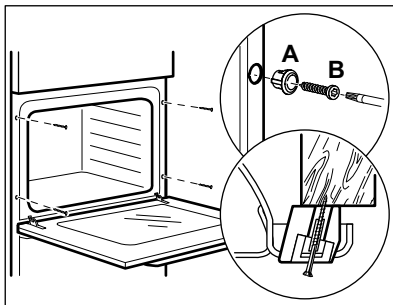
ĮSPĖJIMAS!

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 Gaminio informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EOD6C71V 949499553 EOD6C71X 949499550 EOD6C71Z 949499552 LOD6C71Z 949499556	
Energijos efektyvumo indeksas	81.2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.93 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.69 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Garsumas	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOD6C71V	33.3 kg
	EOD6C71X	33.1 kg
	EOD6C71Z	33.3 kg
	LOD6C71Z	33.3 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 prikaistuvius, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Kai įmanoma, prieš gaminimą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

Kai vienu kartu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Likęs karštis

Veikiant tam tikroms orkaitės funkcijoms, įrengtu suaktyvinta programa su trukme arba pabaigos laiku ir maisto gaminimo trukmė yra ilgesnė nei 30 minučių, tada kaitinimo elementai automatiškai išsijungia anksčiau.

Ventiliatorius ir lemputė ir toliau veikia. Išjungus orkaitę, ekrane rodomas likęs karštis. Šį karštį galite panaudoti, kad maistas neatvėstų.

Kai gaminimo trukmė yra ilgesnė kaip 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki patiekalo ruošimo 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. Ekrane rodomas likusio karščio indikatorius arba temperatūra.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą


Ruošdami maistą išjunkite apšvietimą. Įjunkite jį tik tada, kai jo reikia.


Drėgnas Karštas Oras

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia po 30 sekundžių. Vėl galite įjungti lemputę, bet taip sumažės numatomas energijos taupymas.

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 buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

electrolux.com/shop



867355109-A-052019