

EOD5C71X  
EOD5C71Z



---

LV Cepeškrāsns  
LT Orkaitė

---

Lietošanas instrukcija 2  
Naudojimo instrukcija 36

## 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](https://electrolux.com/register)

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
5. VADĪBAS PANELIS.....	9
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	12
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	13
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	15
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	15
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	28
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	32
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	34

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



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

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



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un 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 cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.

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

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm

Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektriskais savienojums



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.

- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- 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.
- Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

### Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainīšanai Eiropai:

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

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

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

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

## 2.3 Izmantošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārlicinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsma vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nelejiet 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 ārstāt nenofīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli,

kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var ieplīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Nefīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.6 Servisa 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.

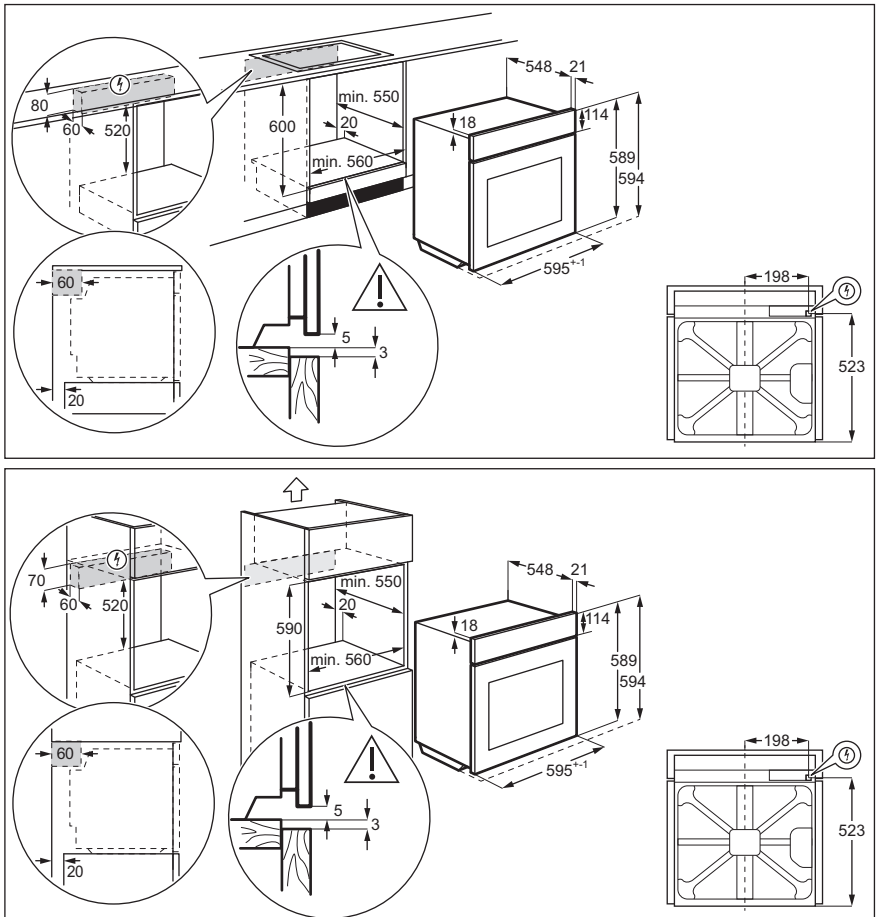
## 3. UZSTĀDĪŠANA



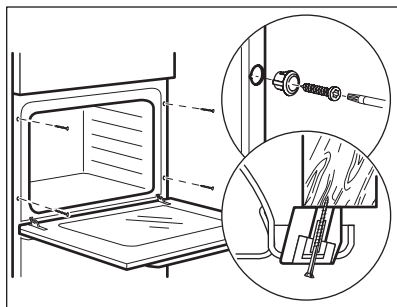
### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Iebūvēšana

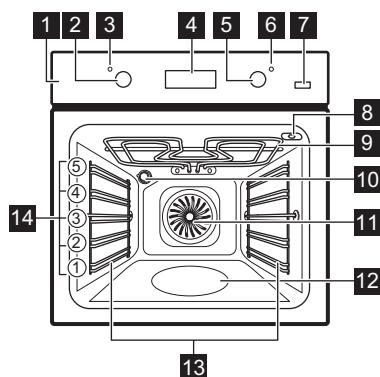


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūras)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Temperatūras sensora ligzda
- 9 Sildelements
- 10 Lampa
- 11 Ventilators
- 12 Iekšienes izcilnis
- 13 Izņemams plaukta atbalsts
- 14 Cepšanas līmeņi

### 4.2 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.

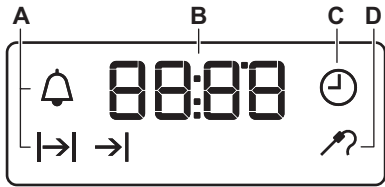


## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Taustiņi

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

### 5.2 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris
- C. Pulksteņa funkcija
- D. Temperatūras sensora indikators

## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



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



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



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

### 6.1 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.

### 6.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju , piespiediet: Papildu tvaiks . Iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts

un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

### 7.1 Iegremdējamie regulatori

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





### 7.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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

Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

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

### 7.3 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Izslēgtā stāvoklī
	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
	Apgaismojums (Lampa)

### 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.



Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.

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.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauздētu maizi.
 Infrātermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un aprūninātu.
 Picas Uzstādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi aprūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Augšējā + apakšējā kar- sēšana (Augš./ Apakškar- sēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.

## 7.4 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

Šī funkcija paaugstina mitruma līmeni cepšanas laikā.



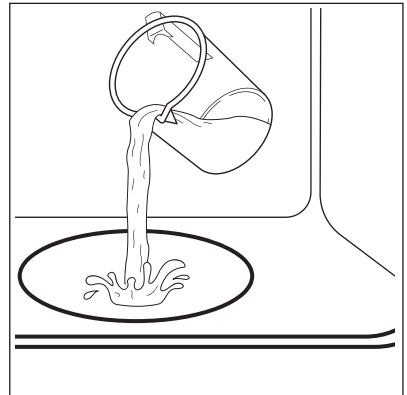
### BRĪDINĀJUMS!

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 karsts.

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!

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


## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS



### 8.1 Pulksteņa funkciju tabula

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



### 8.2 Laika iestatīšana. Laika mainīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.





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


Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai.


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

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

### 8.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana





1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu.

Displejā tiks parādīts .


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

5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.



### 8.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

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

Displejā tiks parādīts .

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

### 8.5 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .

3. Piespiediet  $+$  vai  $-$ , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet  $\odot$ .
5. Piespiediet  $+$  vai  $-$ , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.
6. Apstipriniet ar  $\odot$ .  
Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad tiks sasniegts iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
7. Ierīce automātiski izslēdzas.  
Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

## 8.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet  $\odot$ , līdz sāk mirgot  $\triangle$ .

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

## 8.7 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet  $\odot$ , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet  $-$ .  
Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

# 9. PIEDERUMU LIETOŠANA



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

## 9.1 Temperatūras sensora izmantošana

Temperatūras sensors mēra gaļas iekšējo temperatūru.


Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

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

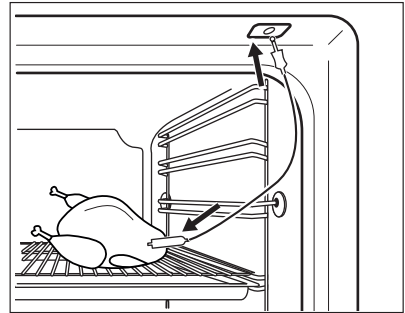


**UZMANĪBU!**  
Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto cepeša iekšējās temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.

1. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni līgzdā cepeškrāsns nodalījuma augšpusē.

Temperatūras sensora indikators   
mirgo.

2. Ievietojiet temperatūras sensora smailo galu gaļas vidū.




3. Piespiediet taustiņu  $+$  vai  $-$ , lai iestatītu iekšējo temperatūru.  
Temperatūru var iestatīt robežās no 30 °C līdz 99 °C.
4. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.  
Kad gaļas temperatūra sasniegusi iestatīto temperatūru, divas minūtes

atskan skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.

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

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

Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā. Nospiediet  iekšējās temperatūras mainīšanai.



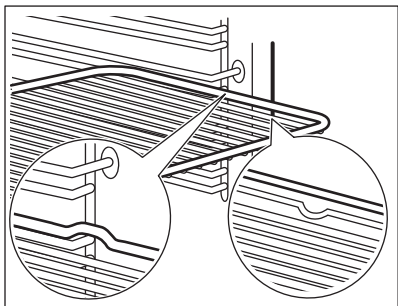
### BRĪDINĀJUMS!

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

## 9.2 Piederumu ievietošana

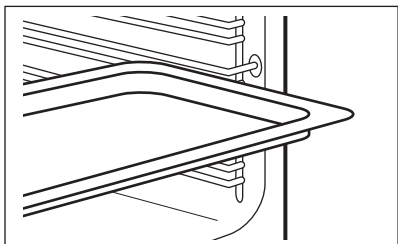
Restots plaukts:

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



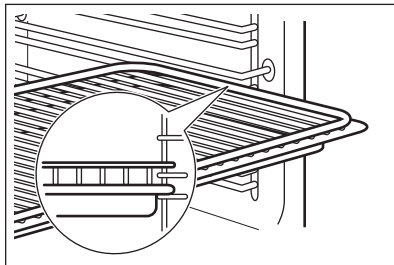
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



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

## 9.3 Teleskopiskās vadotnes



Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

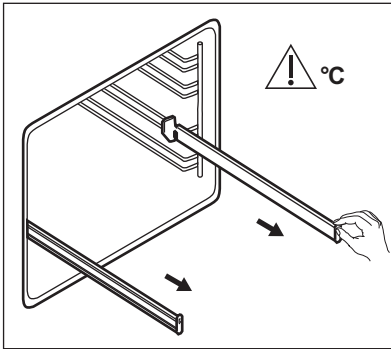
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, panna var ielikt un izņemt vieglāk.



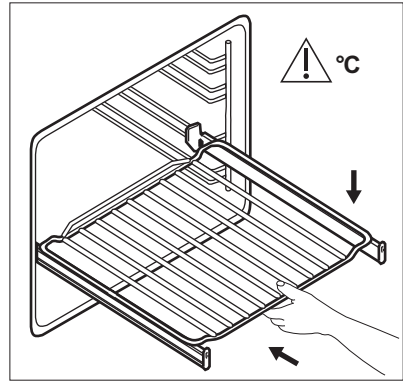
### UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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



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

## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

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

### 10.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

## 11. 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.

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

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

#### Kūku cepšana

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

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 nenofīrāmi traipi.

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

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

### Gatavošanas laiki

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

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

## 11.2 Ventilatora karsēšana PLUS

### Kūkas/smalkmaizītes/maize

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet cepamo paplāti.

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Pārtika	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cepumi / Plāceņi / Kruasāni	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pīca	100	230	10 - 20
Maize/bulciņas	100	200	20 - 25
Maize	100	180	35 - 40
Plūmju kūka / Ābolu pīrāgs / Kanēļmaizītes, ceptas kūku formā	100 - 150	160 - 180	30 - 60

### Saldēti gatavi ēdieni

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes.

Pārtika	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pīca	150	200 - 210	10 - 20
Kruasāni	150	170 - 180	15 - 25
Lazanja	200	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.)
Dārzeni	15 - 25

### Cepšana

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Izmantojiet stikla cepamo trauku.

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

## 11.3 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
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka (Apple pie) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (kreisais un labais)	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepamās 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

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Ziemasvētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē
Plūmjū kūka <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - vienā līmenī	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē - vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Bezē – divos līmeņos <sup>1)</sup>	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Smalkmaizītes <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	170	1	160	2 (kreisais un labais)	50 - 60	20 cm kūku veidnē

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

### Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmaize <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā
Tīti miltu produkti <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Pica <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes

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

### Valēji pīrāgi

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

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

### Gaļa

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša-		Ventilatora Karsēša-		Laiks (min.)	Komentāri
	na		na			
	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Teļa gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gab.
Jēra gaļa	190	2	175	2	110 - 130	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

**11.4 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 (sadalīta 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
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

**11.5 Infratermiskā Grilēšana**

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

**Liellopa Gaļa**

Iepriekš uzkaršējiet 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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
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
Sadaliet 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
Teļa 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
Cālis, Pou-larde, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pīle, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Zoss, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Tītars, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Tītars, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

### Zivs (tvaicēta)

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

## 11.6 Atkausēšana

Pārtika	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1,0	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1,0	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
	0,5	90 - 120		
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	-

## 11.7 Žāvēšana - Ventilatora Karsēšana

Apšedziet 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
Aprikozēs	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9

## 11.8 Temperatūras sensora tabula

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	45 - 50

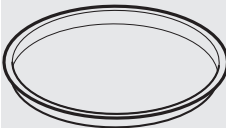
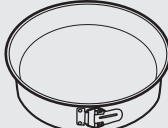

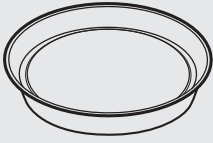


Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	60 - 65
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	70 - 75
Cūkas plecs	80 - 82
Cūkas stilbiņš	75 - 80
Jēra Gaļa	70 - 75
Vista	98

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

### 11.9 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.

			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepamais trauks</b>	<b>Ramekini</b>	<b>Pirāga pamatnes forma</b>
Tumšs, neatstarojošs 28 cm diametrs	Tumšs, neatstarojošs 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumšs, neatstarojošs 28 cm diametrs

### 11.10 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	175	3	40 - 50
Maizīte, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40

Pārtika	Papildierīces	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītkūkas pārāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	30 - 45
Mandeļcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	40 - 50
Smalkmaizītes (kanapē), 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Dārzeņi, apvārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	35 - 45

## 11.11 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.
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.

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
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	-
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 pagājuši puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku 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.

Piekaldušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli. Neklājiet cepeškrāsns tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

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

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

## 12.2 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.

## 12.3 Cepeškrāsns iekšpusē padziļinājuma tīrīšana

Tīrīšanas procedūra likvidē kaļķakmens atliekas cepeškrāsns iekšpusē 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 iekšpusē 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.

## 12.4 Durvju blīvējuma tīrīšana

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

Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

## 12.5 Plauktu balstu un katalītisko paneļu izņemšana

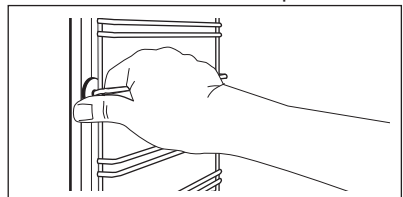
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus un katalītiskos paneļus.



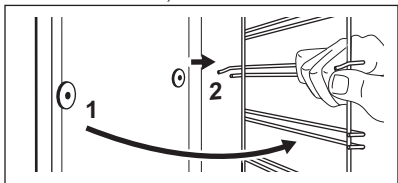
### UZMANĪBU!

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

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



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



Uzstādiēt izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.


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

## 12.6 Katalītiskā tīrīšana

Iekšiene ar katalītisko pārklājumu ir pašattīroša. Tas absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas:

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

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

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

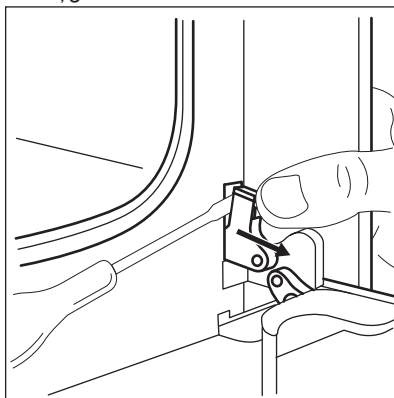
## 12.7 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

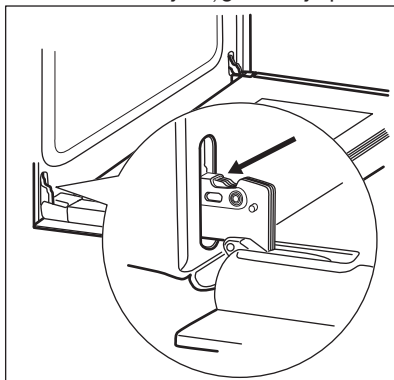
- i** Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.

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

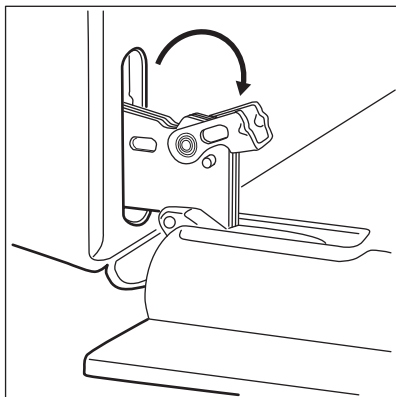
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiēt labās puses durvju eņģi.
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.



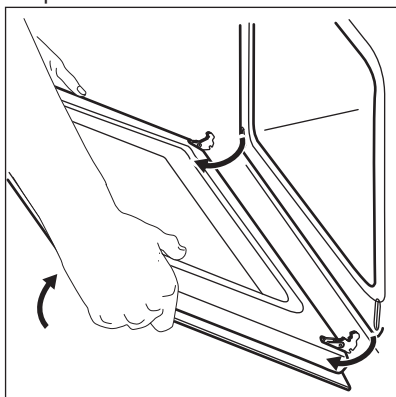
3. Atrodiēt durvju eņģi kreisajā pusē.



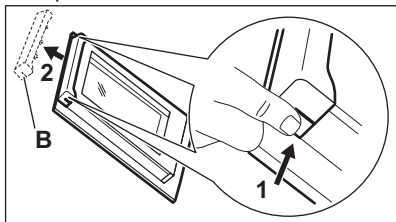
4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās eņģes.



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

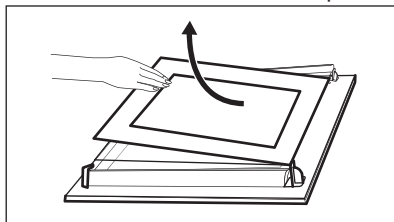


6. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.  
7. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu.



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

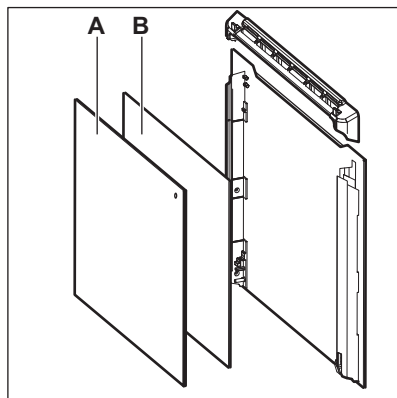
augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



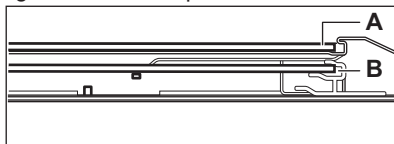
10. Noīriet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.  
Pēc tīršanas uzstādiet atpakaļ stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.



Pārliecinieties, ka vidējais stikla panels ligzdā ir uzstādīts pareizi.



## 12.8 Spuldzes maiņa



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.  
Lampa var būt karsta.

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



### UZMANĪBU!

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

## Aizmugurējā lampa

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

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, 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.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsni atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsni ilgāk par 15 - 20 minūtēm.



<b>Problēma</b>	<b>Iespējamais iemesls</b>	<b>Risinājums</b>
Izmantojot funkciju, gata-vošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Funkcija nav pareizi ieslēgta: Ventilatora karsēšana PLUS ar papildu tvaika tautiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Izmantojot funkciju, gata-vošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju, bet neiedegas Papildu tvaika indikators.	Neizvēlējāties karsēšanas funkciju, kas atbalsta papildu tvaika funkciju.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju, bet neiedegas Papildu tvaika indikators.	Papildu tvaika funkcija nedarbojas.	Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

### 13.2 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 cepeškrāsni iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsni iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

#### iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

.....

<b>Iesakām pierakstīt datus šeit:</b>	
Izstrādājuma numurs (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 14.1 Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351	
Energoefektivitātes indekss	95.3	
Energoefektivitātes klase	A	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.95 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	72 l	
Cepečkrāsns veids	Iebūvējama cepečkrāsns	
Masa	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 kg

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

### 14.2 Enerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai cepečkrāsns 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.

Kad iespējams, neuzsildiet cepečkrāsni pirms gatavošanas.

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

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


**Ēdiena siltuma uzturēšana**


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

**Ventil. kars. ar mitrumu**

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	37
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	38
3. ĮRENGIMAS.....	41
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	43
5. VALDYMO SKYDELIS.....	43
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	44
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	44
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	47
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	48
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	50
11. PATARIMAI.....	50
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	64
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	67
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	69

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



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

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



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

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



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


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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- 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 Bendrosios saugos nuorodos

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

- 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 prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti 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.
- Neįreinkite 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 spintelėlių.

- Įreinkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

Minimalus spintos aukštis (spintelės po darbataliu minimalus aukštis)	590 (600) mm
Spintos plotis	560 mm
Spintos gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekio aukštis	594 mm

Prietaiso galo aukštis	576 mm
Prietaiso priekio plotis	595 mm
Prietaiso galo plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Ventiliavimo angos minimalus dydis. Anga yra apatinėje galinėje pusėje.	560x20 mm
Maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra dešiniajame kampe, galinėje pusėje	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 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 lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (išukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotekio 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.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

### Tinkami Europoje 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 lentelėje. Taip pat lentelėje nurodyta:

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
1380 – didžiausias	3 x 0.75
2300 – didžiausias	3 x 1
3680 – didžiausias	3 x 1.5

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

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

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



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždare orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

## 2.4 Valymas ir priežiūra



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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



## 2.5 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

## 2.6 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

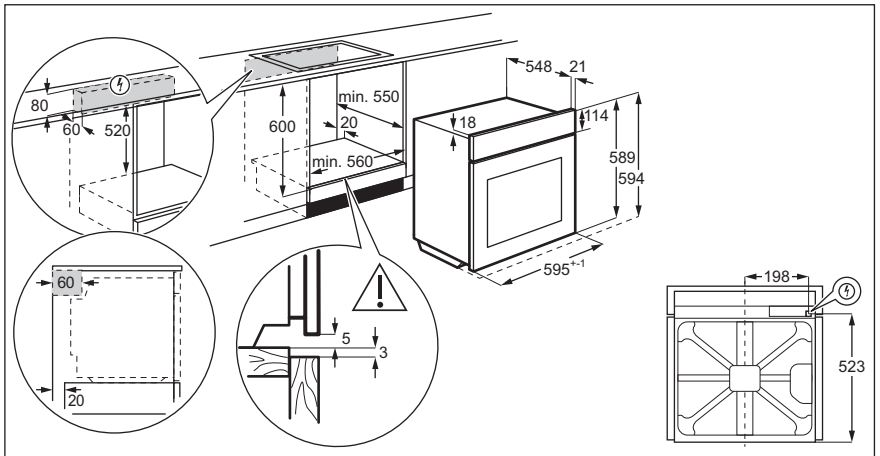
# 3. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 3.1 Įrengimas balduose



- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

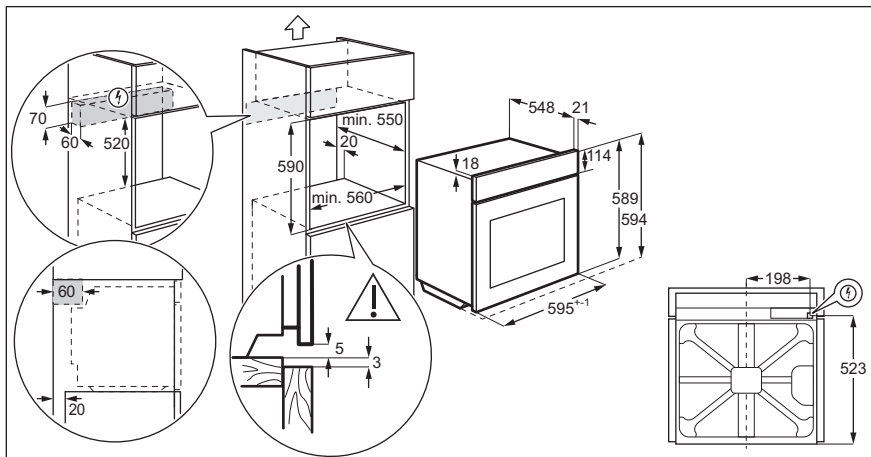
## 2.7 Šalinimas



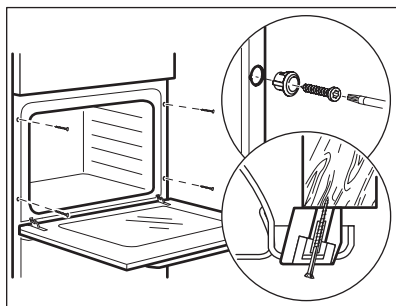
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

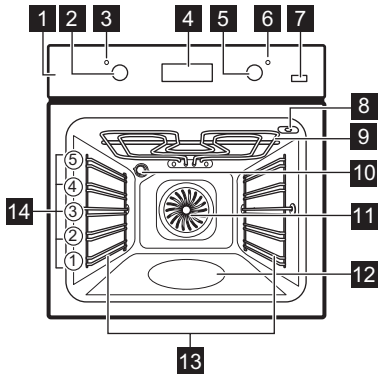


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Ekranas
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūrai)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Papildomi garai
- 8 Vidaus temperatūros jutiklio lizdas
- 9 Kaitinimo elementas
- 10 Lemputė
- 11 Ventilatorius
- 12 Ertmės įduba
- 13 Išimama lentynėlė
- 14 Lentynėlės padėtytys

### 4.2 Pagalbiniai reikmenys

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

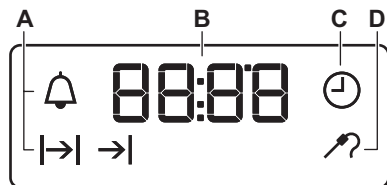
- Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Kepimo termometras**  
Skirtas matuoti, kiek maistas yra iškepęs.
- **Ištraukiami bėgeliai**  
Skirti lentynoms ir skardoms.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

### 5.1 Mygtukai

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

## 5.2 Ekranas



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis
- C. Laikrodžio funkcija
- D. Kepimo termometro indikatorius

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.



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

### 6.1 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.

### 6.2 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

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

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

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.




### 7.1 Įstumiamos rankenėlės






Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.



### 7.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

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

## 7.3 Kaitinimo funkcijos

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

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 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. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Efektyvus energijos vartojimas“, „Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama laikantis energijos vartojimo efektyvumo klasės reikalavimų pagal EN 60350-1 standartą.
 Apatinis Kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Atšildymas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 Didysis Kepintuvus	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui griulyje ir skrebučių skrudinimui.
 Terminis Kepintuvus	Didesniems mėsos gabalams arba paukštinai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Pica	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagardui paruošti.
 Tradicinis kaitinimas (Viršutinis/Apatinis Kaitinimas)	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

## 7.4 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

Šia funkcija ruošiant maistą padidinamas drėgmės lygis.

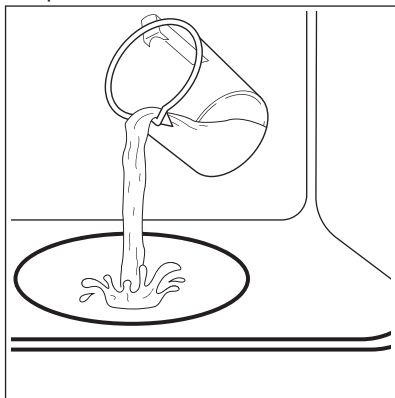


### ĮSPĖJIMAS!

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 atvėsusi.



### DĖMESIO

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

2. Įdėkite maistą į orkaitę ir uždarykite orkaitės dureles.  
Žr. skyrių „Patarimai“.
3. Nustatykite funkciją  .
4. Paspauskite Papildomi garai .  
Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.
- Įsijungia indikatorius.
5. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai nustatyti.
6. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, paspauskite Papildomi garai  orkaitei išjungti.  
Indikatorius išsijungia.
7. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.








### ĮSPĖJIMAS!

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


## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS



### 8.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

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



### 8.2 Laiko nustatymas. Laiko keitimas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.



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

Spauskite  arba  tinkamam laikui nustatyti.

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


Norėdami pakeisti paros laiką, paspauskite  pakartotinai, kol pradės mirksėti .

### 8.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

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





3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.

Ekrane rodoma .


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

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



### 8.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas

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

Ekrane rodoma .

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

### 8.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

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

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

## 8.6 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite  $\text{⌚}$ , kol pradės mirksėti  $\text{⌚}$ .

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Mėsos termometro naudojimas

Mėsos termometras (MT) matuoja mėsos kepimo temperatūrą.

Galimi du temperatūros nustatymai:


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



### DĖMESIO

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

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

Mėsos termometro indikatorius  mirksi.

2. Mėsos termometro galą dėkite į mėsos vidurį.

2. Spauskite  $\oplus$  arba  $\ominus$ , kad nustatytumėte reikiamą laiką.

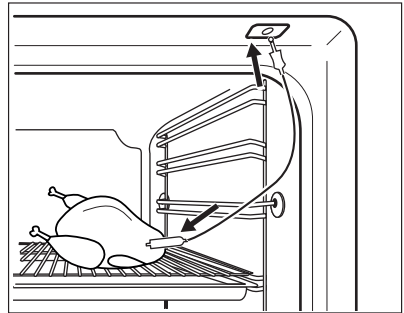
Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.

3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

## 8.7 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

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

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.



3. Paspauskite mygtuką  $\oplus$  arba  $\ominus$ , kad nustatytumėte kepimo temperatūrą. Galite nustatyti nuo 30 °C iki 99 °C temperatūrą.
4. Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.


Kai prietaisas pasiekia nustatytą kepimo temperatūrą, pasigirsta garso signalai.

5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.
5. Išjunkite prietaisą.
6. Ištraukite mėsos termometro kištuką iš lizdo. Išimkite mėsą iš prietaiso.

Jei mėsa neiškepė taip, kaip norite, dar kartą atlikite pirmiau nurodytus veiksmus



ir nustatykite aukštesnę kepimo temperatūrą.

Kepant temperatūrą galima bet kuriuo metu pakeisti. Spauskite  nustatyti kepimo temperatūrai pakeisti.



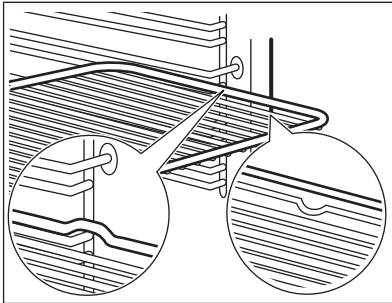
### ĮSPĖJIMAS!

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

## 9.2 Priedų įstatymas

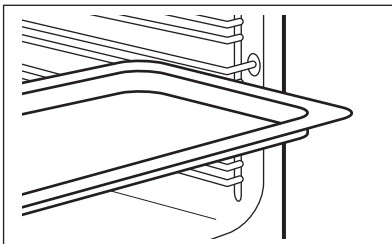
Grotelės:

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



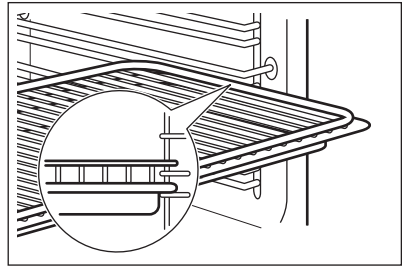
Kepimo skarda/ gilus kepimo indas:

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



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

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



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

## 9.3 Ištraukiami bėgeliai



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

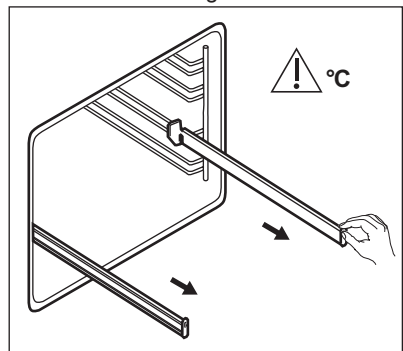
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



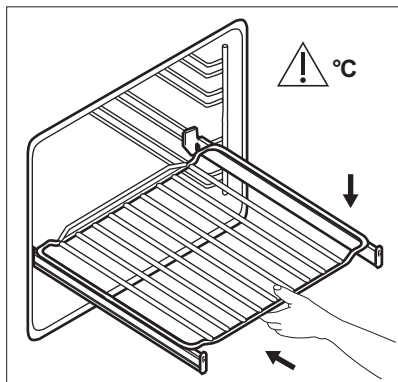
### DĖMESIO

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

1. Ištraukite dešinįjį ir kairinį ištraukiamus bėgelius.



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



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

## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Aušinimo ventiliatorius

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

### 10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji

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

## 11. PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

#### Pyragų kepimas

Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraeįs 3/4 kepimui skirto laiko.

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

**Mėsos ir žuvies gaminimas**

Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.

Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.

Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.

**Gaminimo trukmė**

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

**11.2 Karšto oro srautas PLIUS****Pyragai / tešlainiai / duona**

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite keпамąją skardą.

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Sausainiai / Skindžiai / Prancūziškieji rageliai	100	150–180	10–20
Itališka duona „Focaccia“	100	200–210	10–20
Pica	100	230	10–20
Duonos bandelės	100	200	20–25
Duona	100	180	35–40
Slyvų pyragas / Obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje	100–150	160–180	30–60

**Užšaldyti pusgaminiai**

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Kaitinkite tuščią orkaitę 10 minutes.

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Pica	150	200–210	10–20
Prancūziškieji rageliai	150	170–180	15–25
Lazanija	200	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
Kepta kiauliena	180	65–80

**11.3 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 <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (kairysis ir dešinysis)	80–100	Dveiose 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

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Biskvitinis pyragas	170	2	160	2	50–60	26 cm py- rago for- moje
Kalėdinis pyragas / riebus vai- sių pyra- gas <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90–120	20 cm py- rago for- moje
Slyvų py- ragas <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50–60	Duonos formoje
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

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Merengos – du ly- giai <sup>1)</sup>	-	-	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skardoje
Bande- lės <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12–20	Kepimo skardoje
Eklerai – vienas ly- gis	190	3	170	3	25–35	Kepimo skardoje
Eklerai – du lygiai	-	-	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skardoje
Pyragai- čiai forme- lėse	180	2	170	2	45–70	20 cm 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 <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60–70	1–2 kepa- lai, vienas kepalas – 500 g
Ruginė duona	190	1	180	1	30–45	Duonos formoje
Duonos bande- lės <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	6–8 ban- delės ke- pimo skar- doje

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Pica <sup>1)</sup>	230–250	1	230–250	1	10–20	Kepimo skardoje arba gilia- me kepi- mo inde
Sklin- džiai <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10–20	Kepimo skardoje

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50–60	Formoje
Lazanija <sup>1)</sup>	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje
Įdaryti ma- karonai vamzdu- čiai <sup>1)</sup>	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje

<sup>1)</sup> 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

Patieka- las	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Veršiena	190	2	175	2	90–120	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	2	200	2	50–60	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniš- kai iškep- tas	210	2	200	2	60–70	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iš- keptas	210	2	200	2	70–75	Ant grote- lių
Kiaulienos mentė	180	2	170	2	120–150	Su odele
Kiaulienos kulninė	180	2	160	2	100–120	2 vnt.
Aviena	190	2	175	2	110–130	Koja
Viščiukas	220	2	200	2	70–85	Visas
Kalakutas	180	2	160	2	210–240	Visas
Antis	175	2	220	2	120–150	Visa
Žąsis	175	2	160	1	150–200	Visa
Triušiena	190	2	175	2	60–80	Supjausy- ta gaba- lais
Triušiena	190	2	175	2	150–200	Supjausy- 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 žuvis
Tunas / la- šiša	190	2	175	2	35–60	4–6 filė

**11.4 Mažasis Kepintuvas**

Nustatykite didžiausią temperatūrą.

Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Patiekalas	Kiekis		Laikas (min.)	
	Gabalai	Kiekis (kg)	Viena pusė	Antra pu- sė
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 pu- siau)	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

**11.5 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	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)
Rostbifas ar- ba filė, pus- kepis	190–200	5–6

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Rostbifas ar ba filē, vidutiniškai iškeptas	180–190	6–8
Rostbifas ar ba filē, 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 porcijios, po 0,2–0,25 kg	200–220	30–50
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

## 11.6 Atšildymas

Patiekalas	Kiekis (kg)	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildymo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas	1,0	100–140	20–30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apversotos 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	–
Grietinė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpytą.
Didelis puošnus tortas	1,4	60	60	–

## 11.7 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

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

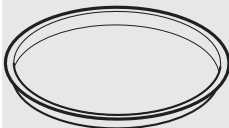
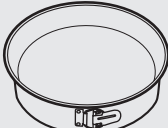

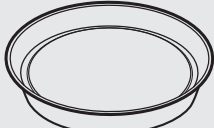
## 11.8 Kepimo termometro lentelė

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Kepta veršiena	75–80
Veršiuko koja	85–90
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	45–50
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	60–65
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	70–75
Kiaulienos mentė	80–82

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Kiaulienos kulnė	75–80
Aviena	70–75
Viščiukas	98
Triušiena	70–75
Upėtakis / jūros karšis	65–70
Tunas / lašiša	65–70

## 11.9 Drėgnas Karštas Oras – rekomenduojami priedai

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

			
<b>Picos kepimo indas</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Keraminiai indeliai</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kaitlentė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

## 11.10 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 su-renkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	35–45

Patiekalas	Priedai	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	180	2	45–55
Biskvitinis vyntiotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	30–45
Migdoliniai Sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–50
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45

Patiekalas	Priedai	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	4	35–45

## 11.11 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

Patiekalas	Funkcija	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis	Temperatūra (°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 biskvitišnis pyragas	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	Naudokite pyrago formą (26 cm skersmens). Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Patiekalas	Funkcija	Pagalbiniai reikmenys	Leidytynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Neriebus biskvitis pyragas	Karšto Oro Srautas / Ventilatoria. oro gaminimas	Grotelės	2	160	40–50	Naudokite pyrago formą (26 cm skersmens). Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Neriebus biskvitis 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.
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 vietiniai	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 grotelės į orkaitės ketvirtą lygį, o riebalų surinkimo padėklą – į trečią. Apverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gamtinimo laiko. Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 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 orkaitių valikliu. Orkaitės valiklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

Jeigu turite neprisvylandžių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštrius daiktus. Tai gali pažeisti neprisvylandčią 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.

### 12.2 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.

### 12.3 Apatinės įdubos valymas

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



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

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.
2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

### 12.4 Durelių tarpiklio valymas

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

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

### 12.5 Lentynų atramų / katalizinių plokščių išėmimas

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

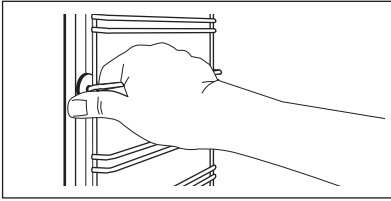


#### DĖMESIO

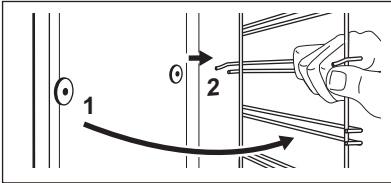
Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių ir gali nukristi, kai išimate lentynų atramas.

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.

- i** Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaišičiai turi būti atsukti į priekį.

## 12.6 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 .
  2. Nustatykite 250 °C orkaitės temperatūrą ir palikite ją veikti 1 valandą.
  3. Išjunkite orkaitę.
  4. Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio kataliziniam valymui.

## 12.7 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“.

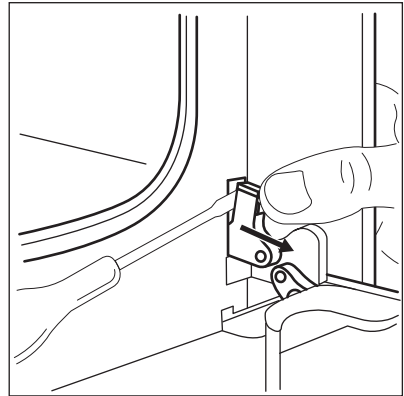
- i** Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti stiklo plokštes, nenuėmę orkaitės durelių.



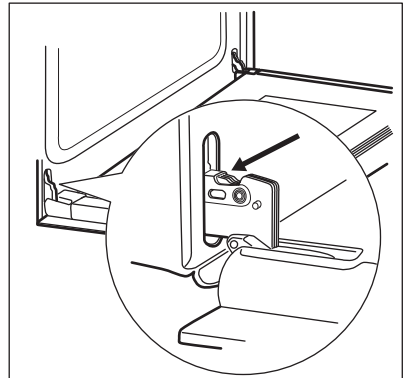
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

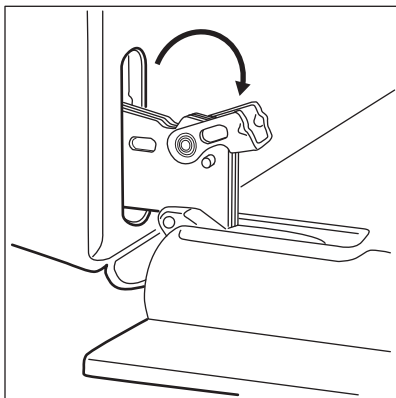
1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2. Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



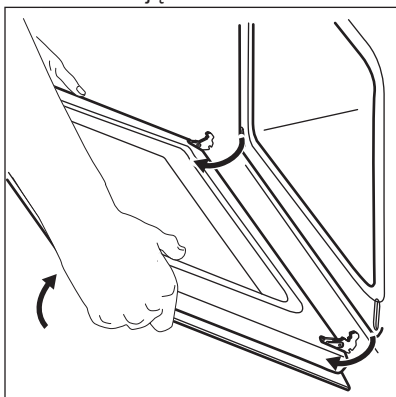
3. Suraskite lankstą kairėje durelių pusėje.



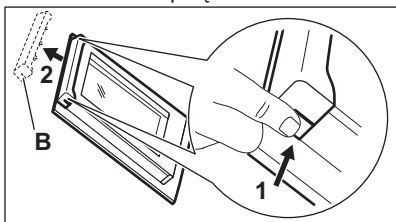
4. Pakelkite ir iki galo pasukite ant kairiojo lanksto esančią svirtelę.



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

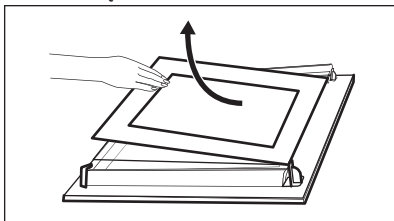


6. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabiliaus paviršiaus.  
7. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



8. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.  
9. Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną

paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

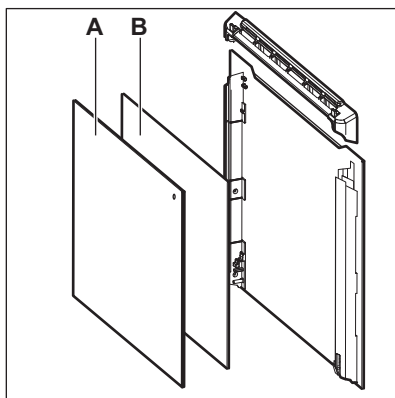


10. Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

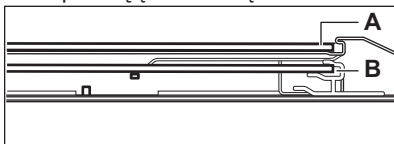
Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštes (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.



## 12.8 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 neprisviltų 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.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinios nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Perdegę 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.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLUS.	Jūs tinkamai neįjungėte funkcijos: Karšto oro srautas PLUSsu papildomais garais.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLUS“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Nepripildėte įdubos vandeniu.	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“.
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.
Ekране rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

### 13.2 Apatarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

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

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

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Gaminio informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351	
Energijos efektyvumo indeksas	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.95 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Garsumas	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 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

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.

#### Drėgnas Karštas Oras

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

## 15. APLINKOS APSAUGA

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

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



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



867355134-B-222019

