



LV Cepeškrāsns
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija 2
Naudojimo instrukcija 29

Get the most out of your appliance



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



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
5. VADĪBAS PANELIS.....	8
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	9
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	11
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	12
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	13
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	13
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	23
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	26
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	27

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 pasaulē!

Apmeklējiet mūsu vietni, lai:



saņemtu padomus par lietošanu, brošūras, problēmrisināšanas informāciju un informāciju par apkopi un remontu:

www.electrolux.com/support



Lai saņemtu labāku servisu, reģistrējiet savu izstrādājumu:

www.registerelectrolux.com



iegādājieties piederumus, vienreizējās lietošanas detaļas un oriģinālās rezerves daļas savai ierīcei:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Lietojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkopes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: modelis, PCK, sērijas numurs.

Šī informācija atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📄 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uztādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka varēs brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- 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 pieslēgums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni 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.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainīšanai Eiropā:

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

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

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

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. 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 atstāt nenofīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīlēt.
- 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.

2.6 Servisa izvēle

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

2.7 Likvidēšana



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 ierīcē un tur sevi ieslēgt.

3. UZSTĀDĪŠANA



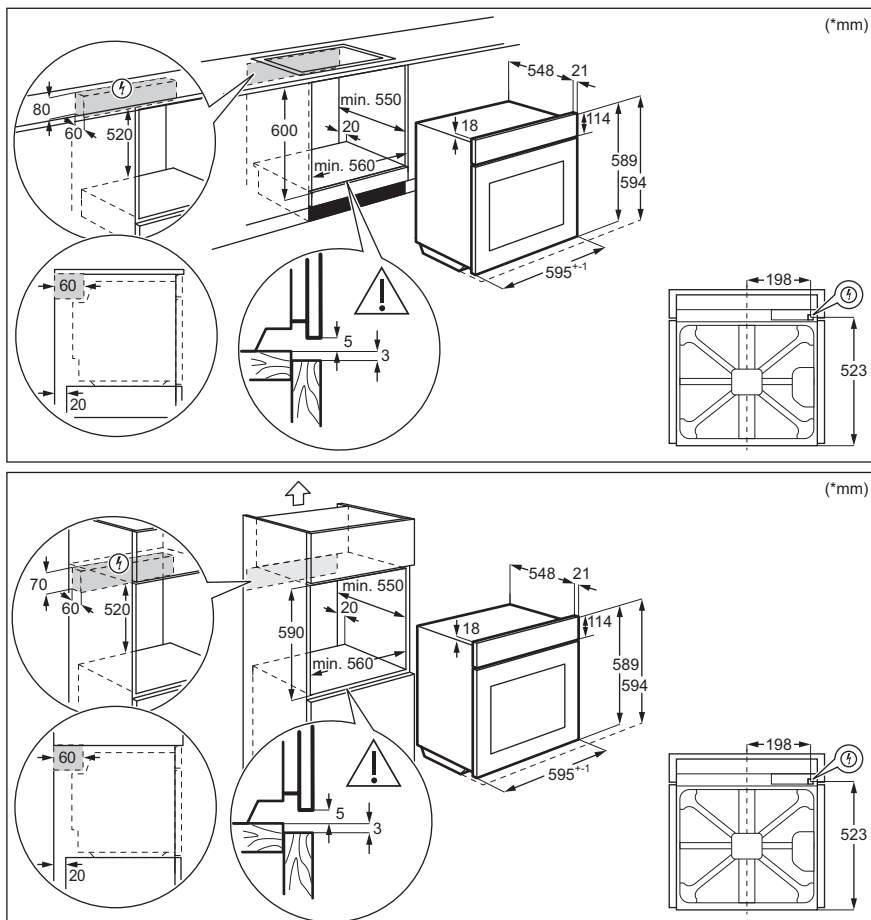
BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

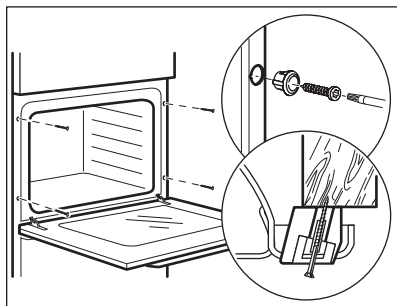


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

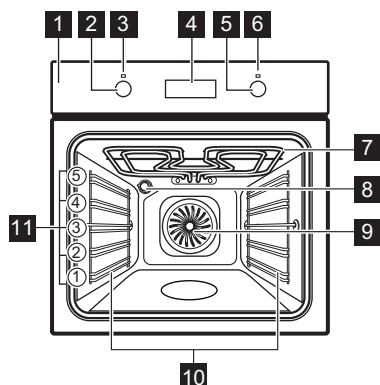


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju regulators
- 3** Elektroapgādes lampa/simbols
- 4** Displejs
- 5** Vadības regulators (temperatūrai)
- 6** Temperatūras indikators/simbols
- 7** Sildelements
- 8** Lampa
- 9** Ventilators
- 10** Izņemams plaukta atbalsts
- 11** Plauktu stāvoņi

4.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepšanas panna**
Kūkām un cepumiem.
- **Grila/cepešpanna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

5. VADĪBAS PANELIS

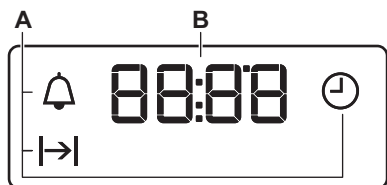
5.1 Sensora lauki/taustiņi

—	Lai iestatītu laiku.
⌚	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.



Lai iestatītu laiku.

5.2 Displejs



A. Pulksteņa funkcijas

B. Taimeris

6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirms pirmās izmantošanas reizes

Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

 1. solis	 2. solis	 3. solis
Iestatiet pulksteni	Cepeškrāsns tīrīšana	Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnsi
1. Nospiediet:  2.  - piespiediet, lai iestatītu stundas. Nospiediet:  3.  - piespiediet, lai iestatītu minūtes. Nospiediet: 	1. Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns. 2. Notīriet cepeškrāsnsi un papildpiederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.	1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Laiks: 1 st. 2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Laiks: 15 min. 3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Laiks: 15 min.
Izslēdziet cepeškrāsnsi un nogaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus cepeškrāsnī.		

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

1. solis	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
2. solis	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
3. solis	Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgu izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsi.

7.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgts.
 Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu lampu.
 Karsēšana ar ventilatoru	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", lai uzzinātu sīkāku informāciju, piezīmes par: Ventil. kars. ar mitrumu.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Grils	Lai grilētu plānus produktus un lai grauздētu maizi.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plānus produktus lielā daudzumā un lai grauздētu maizi.
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 Picas funkcija	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana / Katalīze	Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par katalītisko tīrīšanu.

7.3 Piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas taupīšana".

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Laika atgādinājums	Laika atskaides iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

8.2 Iestatīšana: Pulksteņa funkcijas

Kā mainīt: Diennakts laiks	
 - pievienojot cepeškrāsni elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo indikators.	
1. solis	 - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.
2. solis	 ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.
 - nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  - sāk mirgot.	
Iestatīšana: Darb. laiks	
1. solis	Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. solis	 - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.
3. solis	 ,  - piespiediet, lai iestatītu ilgumu. Displejs rāda:  .  - mirgo, kad iestatītais laiks beidzies. Atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.
4. solis	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
5. solis	Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.
Iestatīšana: Laika atgādinājums	
1. solis	 - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.
2. solis	 ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku. Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm. Kad iestatītais laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls.

Iestatīšana: Laika atgādinājums

3. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

4. solis Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

1. solis  - nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.

2. solis Nospiediet un turiet nospiestu: .
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA

**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

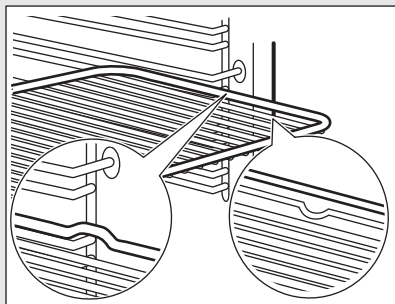
sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.

9.1 Piederumu ievietošana

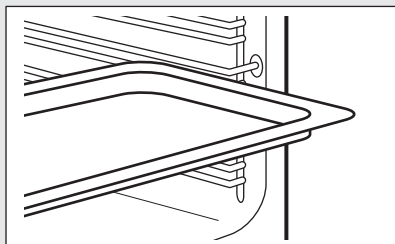
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku

Restots plaukts:

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

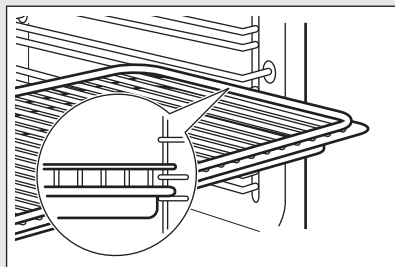
**Cepšanas panna /Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepšanas panna / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz vadotnes stieniem augstāk.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

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



Skatiet sadaļu "Drošība".

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 nenotīrāmi traipi.

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

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

Gatavošanas laiki

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

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiat

labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem

ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

11.2 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

 KAS	Tradicionālā gata- vošana		Karsēšana ar ventila- toru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas re- ceptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepšanas panna
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, iepriekš uzsil- diet tukšu ce- peškrāsnī	175	1	160	2	50 - 60	Maizes for- ma
Mufini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Cepšanas panna
Mufini, divi lī- meņi	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Cepšanas panna
Mufini, trīs lī- meņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Cepšanas panna
Cepumi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Cepšanas panna
Cepumi, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Cepšanas panna
Cepumi, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Cepšanas panna
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepšanas panna

 KŪ- KAS	Tradicionālā gata- vošana		Karsēšana ar ventila- toru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bezē, divi lī- meņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepšanas panna
Bulciņas, ie- priekš uzsil- diet tukšu ce- peškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepšanas panna
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepšanas panna
Eklēri, divi lī- meņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepšanas panna
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs au- glu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

 MAIZE UN PICA	Tradicionālā gata- vošana		Karsēšana ar venti- latoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriekšēja uzsil- dīšana nav ne- pieciešama	190	1	180	1	30 - 45	Maizes forma
Maize/bulciņas, 6 - 8 maizītes	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	Cepšanas panna
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljas panna
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepšanas panna

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī.

Lietojiet kūku veidni.

 VAĻĒJI PĪRĀ- GI	Tradicionālā gatavo-		Karsēšana ar venti-		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Valējais pīrāgs ar makaroniem, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	180	2	40 - 50
Valējais dārzeņu pīrāgs, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	175	2	45 - 60
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Lietojiet režģi.

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

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

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

 ZIVIS	Tradicionālā gata-vošana	Karsēšana ar ventilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190	175	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190	175	35 - 60

11.3 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

 GRILS	 (kg)	 (min.) Viena puse	 (min.) Otra puse
Filejas steiki, 4 gab.	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopa steiks, 4 gab.	0,6	10 - 12	6 - 8
Desas, 8	-	12 - 15	10 - 12

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

11.4 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

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

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

 CŪKGAĻA	 (°C)	 (min.)
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120

 CŪKGAĻA	 (°C)	 (min.)
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Viltotais zaķis, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

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

 JĒRA GAĻA	 (°C)	 (min.)
Jēra kāja / Jēra cepetis, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

	JĒRA GA-		
ĻA		(°C)	(min.)
Jēra mugura, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

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

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

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

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

	DĀRŽEŅI		
		(°C)	(h)
Pupas	60 - 70	6 - 8	
Pipari	60 - 70	5 - 6	
Dārzeņi zupai	60 - 70	5 - 6	
Sēnes	50 - 60	6 - 8	
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	

Iestatiet temperatūru uz 60 - 70 °C.

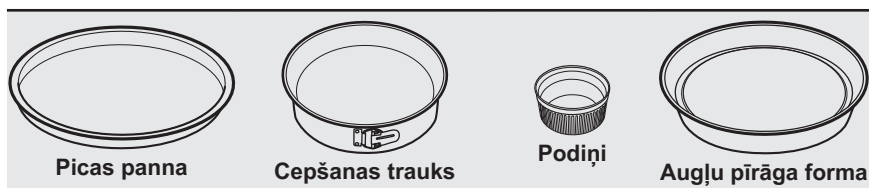
	AUGĻI	
		(h)
Plūmes	8 - 10	
Aprikozes	8 - 10	
Ābolu šķēles	6 - 8	
Bumbieri	6 - 9	

11.5 Izzāvēt - Karsēšana ar ventilatoru

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

11.6 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.



Tumša, neatstarojo- ša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diame- trs, 5 cm aug- stums	Tumša, neatstarojo- ša 28 cm diametrs
---	--	---	---

11.7 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet
laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	40 - 50
Bulciņas, 9 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītkūkas pī- rāga pamatne	forma ar līdzenu pa- matni uz restotā plauk- ta	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 resto- tā 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 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	30 - 45

		 (°C)		 (min.)
Mandelcepumi, 20 gabali	cepmā paplāte vai dziļā panna	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepmā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepmā paplāte vai dziļā panna	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepmā paplāte vai dziļā panna	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepmā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Dārzeni, apvārti, 0,4 kg	cepmā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepmā paplāte vai dziļā panna	180	4	35 - 45

11.8 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepšanas panna	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-

						
				(°C)	(min.)	
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepšanas panna	3	140 - 150	25 - 45	-
Graudziņš, 4 - 6 gabali	Grīls	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

					
			(°C)	(min.)	
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4 maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlēta laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 3 minūtes.

12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.



Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



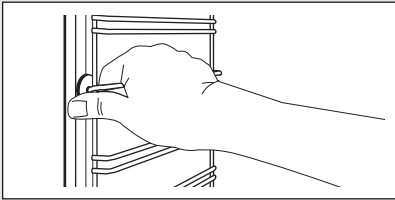
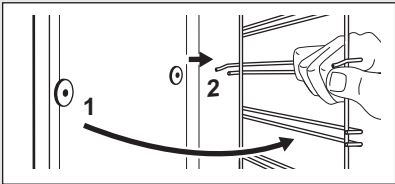
Papildpiederumi

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

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Kā izņemt: Plauktu balsti / katalītiskie paneļi

Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Turiet plauktu balsta aizmuguri un katalītisko paneli vietā. Katalītiskie paneļi nav piestiprināti pie cepeškrāsns sienām. Tie var izkrist, izņemot plauktu balstus.	
3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
4. solis	Uzstādiet plauktu balstu, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.	

12.3 Izmantošana: Katalītiskā tīršana

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīršanas īpašības.

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneļi. Tā absorbē taukus katalīzes laikā.

Pirms katalītiskās tīršanas		
Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet visus piederumus.	Noīrēt cepeškrāsns grīdu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
Tīriet cepeškrāsni, izmantojot katalītisko tīršanu		
1. solis	2. solis	3. solis
Iestatiet funkciju un cepeškrāsns temperatūru.  250 °C Ilgums: 1 st.	Pēc tīršanas pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iztīriet iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu.

12.4 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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



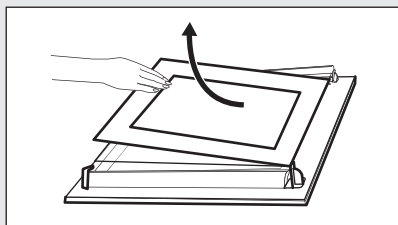
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.	
2. solis	Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam.	
3. solis	Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izveliet durvis ārā.	
4. solis	Novietojiet durvis uz mīksts drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.	
5. solis	Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
6. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
7. solis	Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.	

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

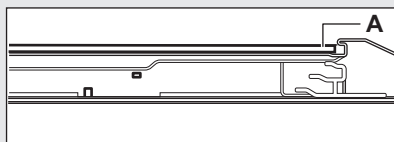
9. solis Pēc tīršanas uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis.



Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav rauļņš.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis līdzdā ir uzstādīts pareizi.



12.5 Kā nomainīt: Lampa

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



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja ...

Tabulā neminētu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.
Durvju blīve ir bojāta.	Neizmantojiet cepeškrānsi. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Lampa nedeg.	Spuldze ir izdeguši.

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

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

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOF3C00X 949496958
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
Tilpņu skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	29 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni 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 min., samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	30
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	31
3. ĮRENGIMAS.....	34
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	36
5. VALDYMO SKYDELIS.....	36
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	37
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	37
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	39
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	40
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	41
11. PATARIMAI.....	41
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	51
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	55
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	55

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „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 ir remonto informacijos:

www.electrolux.com/support



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

⚠ Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

ℹ 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. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- 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 reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



[SPĖJIMAS!]

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrengkite 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.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.

- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

Spintelės minimalus aukštis (spintelės po darbataliu minimalus aukštis)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės 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
Įmontuoto prietaiso gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Ventiliacijos angos minimalus dydis. Anga apatinėje galinėje pusėje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra galinės pusės dešiniajame kampe	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 vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.

- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai Europoje:

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

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

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

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



ĮSPĖJIMAS!

Pavojaus 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 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgijotąjį techninės priežiūros centrą.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

2.7 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

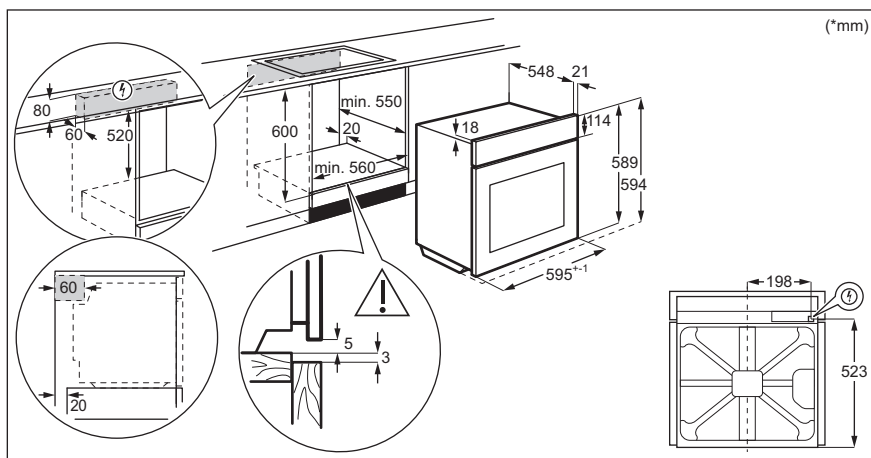
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

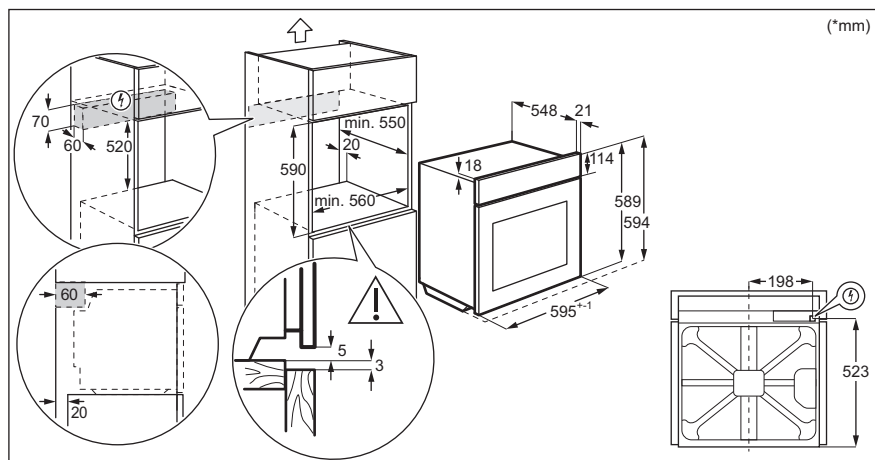
3.1 Įrengimas balduose



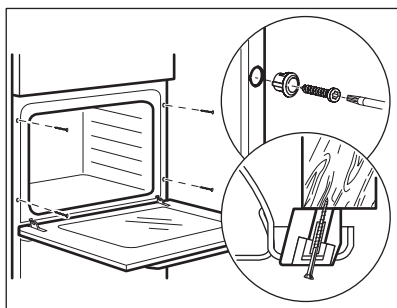
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



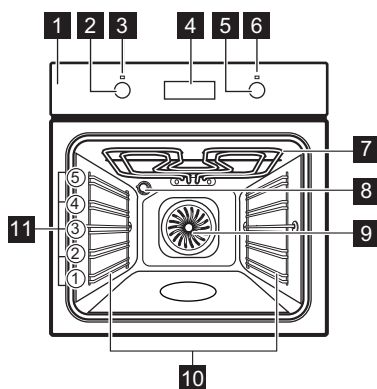


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Kaitinamasis elementas
- 8 Lemputė
- 9 Ventiliatorius
- 10 Lentynos atrama, išimama
- 11 Lentynų padėtys

4.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Kepimo skarda**

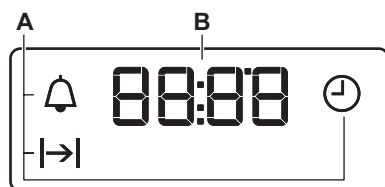
- Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepimo indas**
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
⌚	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.

5.2 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prieš naudodami pirmą kart

Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

 1 veiksmas	 2 veiksmas	 3 veiksmas
Nustatykite laikrodį	Išvalykite orkaitę	Įkaitinkite tuščią orkaitę
1. Paspauskite:  2.  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte valandą. Paspauskite:  3.  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte minutes. Paspauskite: 	1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. 2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.	1. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Laikas: 1 val. 2. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Laikas: 15 min. 3. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Laikas: 15 min.
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.		

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1 veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.
2 veiksmas	Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą .
3 veiksmas	Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

7.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Orkaitės apšvietimas	Lempai įjungti.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Karšto oro srautas	Kepti vienu metu dviejoje lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Viršutinis/apatinis kaitinimas.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas“.
 Apatinis kaitinimas	Pyragsams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
 Spartus kepimas ant grotelių	Ploniems maisto gabalėliams dideliais kiekiais kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
 Turbo grilis	Didesniems mėsos gabalams arba paukštinai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Picos funkcija	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškim paruošti.
 Viršutinis/apatinis kaitinimas / Katalizė	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Zr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie katalizinį valymą.

7.3 Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija buvo naudojama siekiant laikytis energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimų pagal ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvas. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.

Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Dienos laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 Trukmė	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
 Laikmatis	Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.

8.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip pakeisti: Dienos laikas	
 - mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.	
1 veiksmas	+ - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
2 veiksmas	+ , — - paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas laikas.
 - spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  - pradeda mirksėti.	
Kaip nustatyti: Trukmė	
1 veiksmas	Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
2 veiksmas	 - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
3 veiksmas	+ , — - paspauskite, kad nustatytumėte trukmę. Ekrane rodomi:  .  - mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.
4 veiksmas	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
5 veiksmas	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

Kaip nustatyti: Laikmatis**1 veiksmas**

⌚ - spauskite pakartotinai. 🔔 - pradeda mirksėti.

2 veiksmas

+ , — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Funkcija įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta signalas.

3 veiksmas

Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

4 veiksmas

Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos**1 veiksmas**

⌚ - pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

2 veiksmas

Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —.
Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

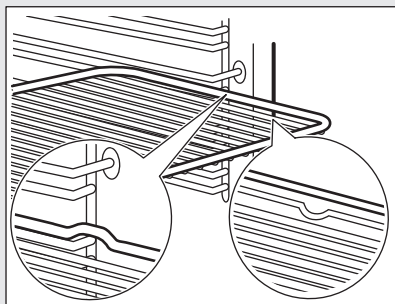
apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuvams nuslysti nuo lentynos.

9.1 Priedų įstatymas

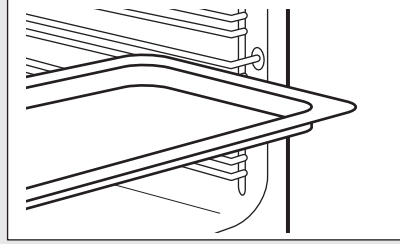
Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat

Grotelės:

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

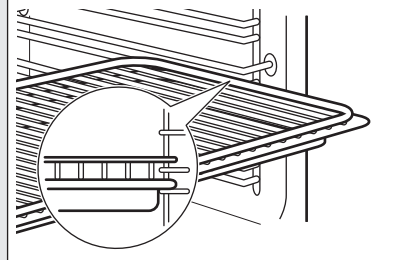


Kepimo skarda /Gilus prikaistuvis:
Įstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės, Kepimo skarda /Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Aušinimo ventiliatorius

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

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

10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

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 nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.

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

Mėsos ir žuvies gaminimas

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

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

Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite

šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.

Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

11.2 Pyragų ir kepsnių kepimas

 PY- RAGAI	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago forma
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago forma
Varškės pyragas	170	1	165	2	60–80	Pyrago forma, Ø 26 cm
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skarda
Pyragai su uogiene	170	2	165	2	30–40	Pyrago forma, Ø 26 cm
Kalėdinis pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	160	2	150	2	90–120	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	175	1	160	2	50–60	Duonos skarda
Keksiukai	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skarda
Keksiukai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skarda
Keksiukai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skarda

 PY- RAGAI	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Sausainiai	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skarda
Sausainiai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skarda
Sausainiai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skarda
Merengos	120	3	120	3	80–100	Kepimo skarda
Merengos, du lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	–	–	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skarda
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	190	3	12–20	Kepimo skarda
Eklerai	190	3	170	3	25–35	Kepimo skarda
Eklerai, du lygiai	–	–	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skarda
Pyragaičiai formelėse	180	2	170	2	45–70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Riebus vaisinis pyragas	160	1	150	2	110–120	Pyrago forma, Ø 24 cm

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 DUONA IR PICA	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda

 DUONA IR PICA	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	Kepimo skarda
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Emaliu padengta skarda
Sklandžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pyrago formą.

 APKEPAI	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Makaronų apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	180	2	40–50	
Daržovių apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	175	2	45–60	
Apkepai su įdara	180	1	180	1	50–60	
Lazanija	180–190	2	180–190	2	25–40	
Įdaryti makaronai vamzdučiai	180–190	2	180–190	2	25–40	

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite groteles.

 MĖSA	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Jautiena	200	190	50–70
Kiauliena	180	180	90–120
Veršiena	190	175	90–120

 MĖSA	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	200	50–60
Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškeptas	210	200	60–70
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210	200	70–75

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

Naudokite antrą lentynos padėtį.

 ŽUVIS	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Upėtakis / Jūros karšis, 3–4 žuvis	190	175	40–55
Tunas / Lašiša, 4–6 filė	190	175	35–60

11.3 Grilis

Ikaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

 GRILIS	 (kg)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė
Filė kepsniai, 4 vnt.	0,8	12–15	12–14
Jautienos didkepsnis, 4 vnt.	0,6	10–12	6–8
Dešrelės, 8	–	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vnt.	0,6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	–	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vnt.	0,4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0,6	20–30	–
Žuvies filė, 4 vnt.	0,4	12–14	10–12
Skrebutis su garnyru, 4–6	–	5–7	–
Skrebutis, 4–6	–	2–4	2–3

11.4 Turbo grilis

Ikaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.

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

 JAUTIENA	 (°C)	 (min.)
Rostbifas arba filė, puskepsis	190–200	5–6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas	180–190	6–8
Rostbifas arba filė, iškeptas	170–180	8–10

 KIAULIE-	 (°C)	 (min.)
NA		
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis, 1–1,5 kg	160–180	90–120
Kapotiniai / Šonkauliukai, 1–1,5 kg	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnis, 0,75–1 kg	160–170	50–60
Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg	150–170	90–120

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

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

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

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

11.5 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.

1 skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

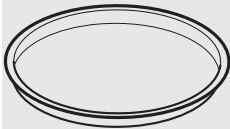
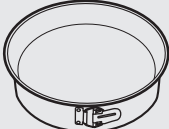
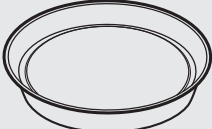
 DARŽOVĖS	 (°C)	 (val.)
Pupos	60–70	6–8
Paprikos	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	 (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Pjaustyti obuoliai	6–8
Kriaušės	6–9

11.6 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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

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

11.7 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Šveicariškas vy- nietinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis py- ragas	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pa- grindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyra- gaičiai	kepimo indas ant gro- telių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	35–45

		 (°C)		 (min.)
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	30–45
Migdolų sausai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sau- sainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Daržovės, vir- tos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Viduržemio jū- ros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	4	35–45

11.8 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				(°C)		(min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	–	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	–	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	–	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	–	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70–90	–	
Biskvitis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.]	
Biskvitis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.]	
Biskvitis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.]	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140–150	20–40	–	

				(°C)		(min.)	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140– 150	25–45	–	
Trapios tešlos kepiniai	Viršutinis/ apatinis kai- tinimas	Kepimo skarda	3	140– 150	25–45	–	
Skrebu- tis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė		Ikaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautie- na, 6 vnt., 0,6 kg	Grilis	Grotelės ir suren- kamoji skarda	4	daug.	20–30		Dėkite grotelės ant orkaitės ket- virtojo lygio, o surenkamąją skardą – ant tre- čiojo lygio. Ap- verskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Ikaitinkite orkaitę 3 minutes.

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo prie- monės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti li-
kučiai gali sukelti gaisrą.

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo
plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 mi-
nučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20
minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

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

Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

12.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	
2-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Prilaikykite lentynos atramos galą ir katalizinę plokštę vietoje. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių. Jos gali iškristi, kai išimsite lentynų atramas.	
3-ias veiksmas	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.	
4-as veiksmas	Iškėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.	

12.3 Kaip naudoti: Katalizinis valymas

Ertmėje yra katalizinės plokštės. Jis sugeria riebalus katalizės metu.

Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio valymui.

Prieš katalizinį valymą		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus.	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.
Išvalykite orkaitę, naudodami katalizinį valymą		
1 veiksmas	2 veiksmas	3 veiksmas

Išvalykite orkaitę, naudodami katalizinį valymą

Nustatykite funkciją ir or-

kaitės temperatūrą: 

250 °C

Trukmė: 1 val.

Po valymo nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

12.4 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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



DĖMESIO

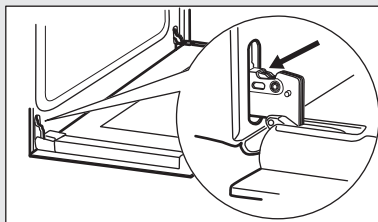
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

1 veiksmas

Visiškai atidarykite dureles ir pri-
laikykite abu lankstus.

2 veiksmas

Pakelkite ir visiškai pasukite svir-
teles, esančias ant abiejų lankstų.

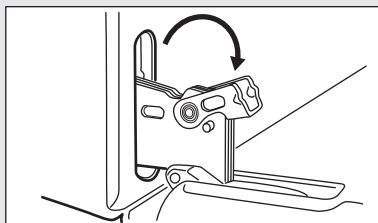


3 veiksmas

Pusiau uždarykite orkaitės dure-
les iki pirmos atidarymo padė-
ties. Tada pakelkite, patraukite į
priekį ir išimkite dureles iš jų liz-
do.

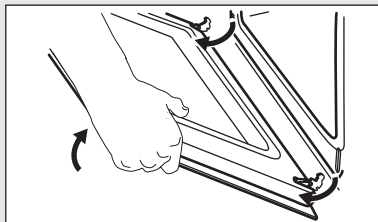
4 veiksmas

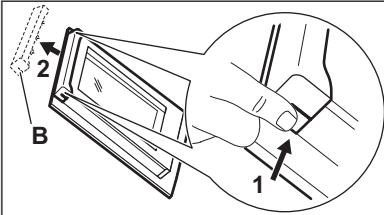
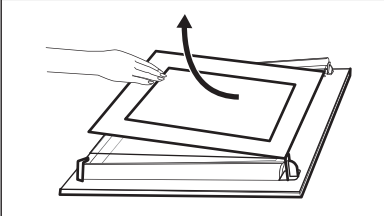
Padėkite dureles ant minkšto au-
diniu užtiesto stabilaus pavir-
šiaus.



5 veiksmas

Laikydami durelių apdailą (B) už
abiejų pusių durelių viršutinių
kampų, paspauskite į vidų ir at-
leiskite fiksavimo tarpiklį.

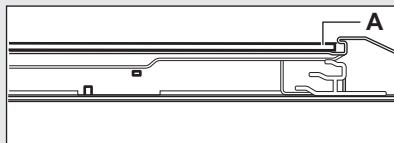


6 veiksmas	Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.	
7 veiksmas	Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	
8 veiksmas	Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
9 veiksmas	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.	

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

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

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



12.5 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

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

Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertnės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lemputė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
----------------------	--

2-asis veiksmas	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3-ias veiksmas	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.
4-asis veiksmas	Uždėkite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje neįtrauktas atvejis kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.
Pažeistas durų tarpiklis.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas. Nustatykite paros laiką.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė nešviečia.	Perdegę lemputė.

13.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	
Gaminio numeris (PNC)	
Serijos numeris (S. N.)	

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOF3C00X 949496958
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
Tūris	72 l
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė
Masė	29 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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 funkcijų, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

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

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Likęs karštis

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

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

15. APLINKOS APSAUGA

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

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

www.electrolux.com/shop



867359437-A-282020