

EOF3H70V  
EOF3H70X  
KOF3H70X



---

LV Cepeškrāsns  
LT Orkaitė

---

Lietošanas instrukcija 2  
Naudojimo instrukcija 31

## 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.....            | 11 |
| 9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....            | 12 |
| 10. PAPILDFUNKCIJAS.....               | 13 |
| 11. IETEIKUMI UN PADOMI.....           | 14 |
| 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....           | 25 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....             | 28 |
| 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....            | 29 |

## 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:



Atrūdiēt 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)



Iegādājieties 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 daļas var sakarst lietošanas laikā.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

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

## 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.
- Uzstādiet 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 Elektriķas padeves pieslēgšana



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķas padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla 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 elektroīkla 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 nomaiņai 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 <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 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. 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 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- 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.
- Neļiet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāda ir) ar mazgāšanas līdzekļiem.

## 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.

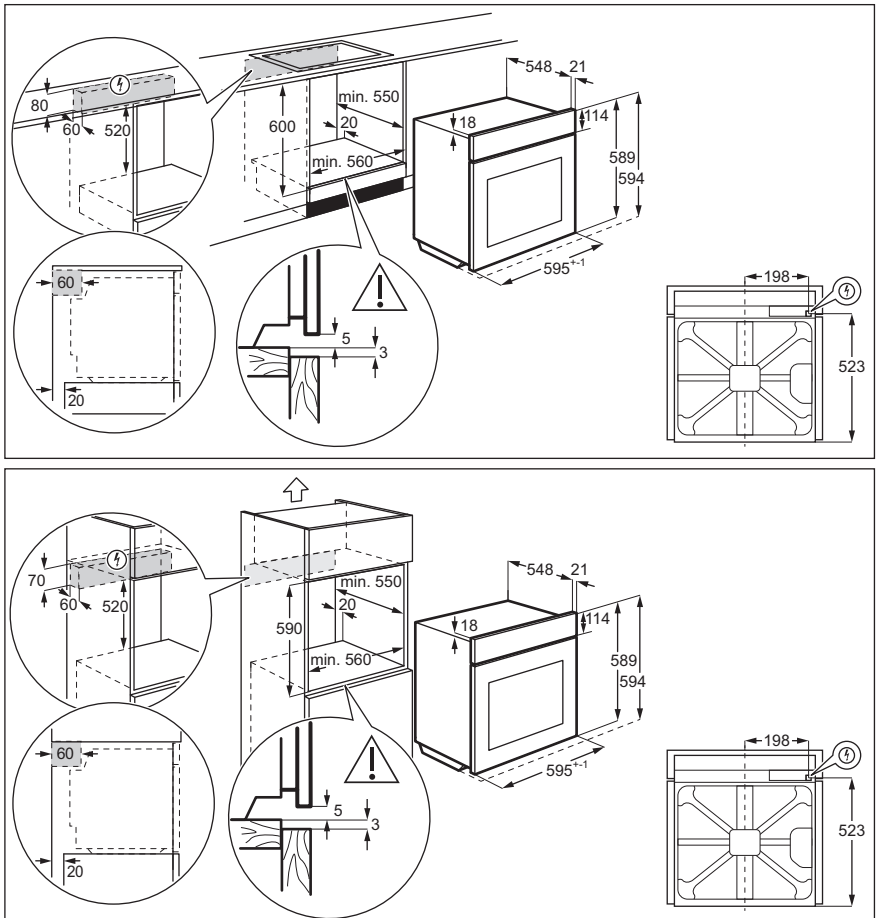
## 3. UZSTĀDĪŠANA



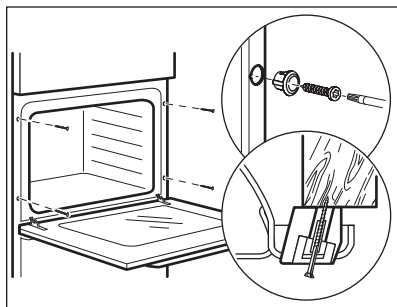
### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Iebūvēšana

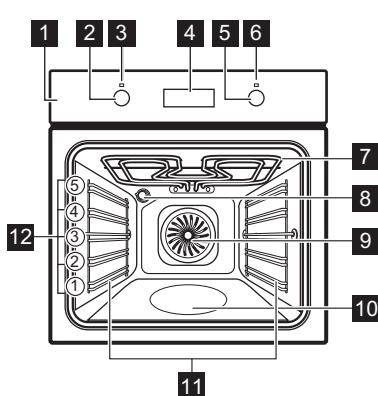


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 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** Sildelements
- 8** Lampa
- 9** Ventilators
- 10** Iekšienes izcilnis - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 11** Plauktu atbalsti, izņemami
- 12** Plauktu pozīcijas


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

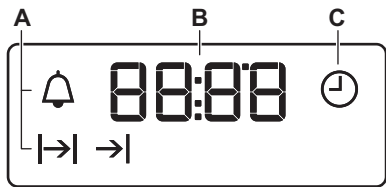


## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Taustiņi

| Sensora lauks/taustiņš  | Apraksts                          |
|---|-----------------------------------|
| —   | Lai iestatītu laiku.              |
|  | Lai iestatītu pulksteņa funkciju. |
| +   | Lai iestatītu laiku.              |

### 5.2 Displejs



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

## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



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



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

### 6.1 Pirmā tīrīšana




Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Izīrīet 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 . 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 telpā ir pietiekama.

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Iegremdējamie regulatori

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

### 7.2 Karsēšanas funkcijas iestatišana




1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

Lampīņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

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

### 7.3 Karsēšanas funkcijas

| Cepeškrāsns funkcija  | Lietošana   |
|---|---|
| <br>Izslēgtā stāvoklī          | Cepeškrāsns ir izslēgta.  |
| <br>Apgaismojums (lampa)      | Lai ieslēgtu lampu.   |
| <br>Karsēšana ar ventilatoru | Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana. |

### Cepeškrāsns Lietošana funkcija



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 ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN 60350-1.



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.

| Cepeškrāsns funkcija   | Lietošana   |
|--|---|
| <br>Infratermiskā grilēšana | Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu. |
| <br>Picas funkcija          | Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.  |

| Cepeškrāsns funkcija   | Lietošana  |
|--|--|
| <br>Augš./Apakš-karsēšana / Tīrīšana ar ūdeni | Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par: Aqua Clean. |


## 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  $\rightarrow|$ .
3. Lai iestatītu laiku, nospiediet  $+$  vai  $-$ .

Displejā tiks parādīts  $\rightarrow|$ .

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  $\rightarrow|$  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  $| \rightarrow$ .
3. Piespiediet  $+$  vai  $-$ , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet .
5. Piespiediet  $+$  vai  $-$ , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.
6. Apstipriniet ar .  
Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un


apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad tiks sasniegts iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

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

## 8.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

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

## 8.7 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

# 9. PIEDERUMU LIETOŠANA

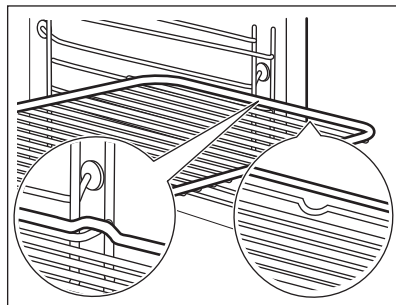


**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 9.1 Piederumu ievietošana

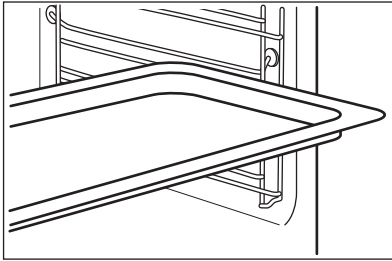
Restots plaukts:

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



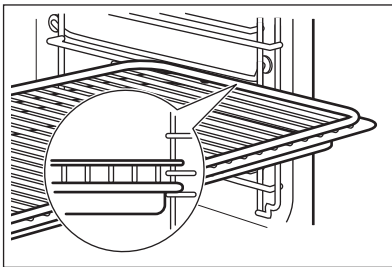
Cepamā paplāte / cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā pannakopā:

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



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

## 9.2 Teleskopiskās vadotnes

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

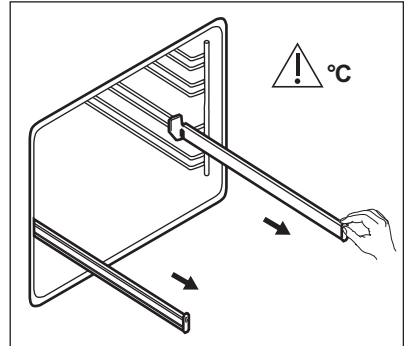
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



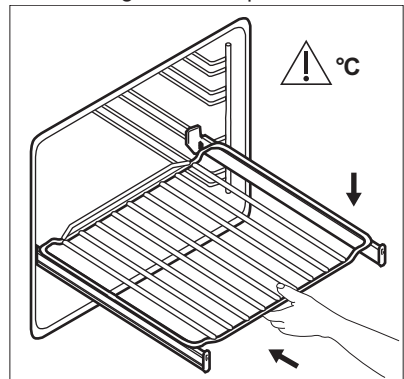
### UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

### Kūku cepšana

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

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

### Gaļas un zivju pagatavošana

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

Pirms pagatavotās gaļas 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, pieļaujiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.









### Gatavošanas laiki

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









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

## 11.2 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši









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

|  <b>PĪRĀGI</b> |  |   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|--|---|
|                | Augš./Apakškarsēšana   |   | Karsēšana ar ventilatoru   |   |  (min.) |  |
|   |  (°C) |  |  (°C) |  |  |   |
| Bezē  | 120  | 3   | 120  | 3   | 80 - 100   | Cepšanas panna  |
| Bezē, divi līmeņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni  | -  | -   | 120  | 2 un 4  | 80 - 100   | Cepšanas panna  |
| Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni  | 190  | 3   | 190  | 3   | 12 - 20  | Cepšanas panna  |
| Eklēri  | 190  | 3   | 170  | 3   | 25 - 35  | Cepšanas panna  |
| Eklēri, divi līmeņi   | -  | -   | 170  | 2 un 4  | 35 - 45  | Cepšanas panna  |
| Groziņi   | 180  | 2   | 170  | 2   | 45 - 70  | Kūkas veidne, Ø 20 cm   |
| Bagātīgs augļu pīrāgs   | 160  | 1   | 150  | 2   | 110 - 120  | Kūkas veidne, Ø 24 cm   |

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.








|  <b>MAIZE UN PICA</b> |  |   |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|--|---|
|                       | Augš./Apakškarsēšana   |   | Karsēšana ar ventilatoru   |   |  (min.) |  |
|  |  (°C) |  |  (°C) |  |  |   |
| Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs  | 190  | 1   | 190  | 1   | 60 - 70  | -   |



|  MAIZE UN PICA |  |   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|--|---|
|                | Augš./Apakškarsēšana   |   | Karsēšana ar ventilatoru   |   |  (min.) |  |
|   |  (°C) |  |  (°C) |  |  |   |
| Rudzu maize, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama   | 190  | 1   | 180  | 1   | 30 - 45  | Maizes forma  |
| Maize/bulciņas, 6 - 8 bulciņas  | 190  | 2   | 180  | 2 (2 un 4)  | 25 - 40  | Cepšanas panna  |
| Pica  | 230 - 250  | 1   | 230 - 250  | 1   | 10 - 20  | Emaljās panna   |
| Plāceņi   | 200  | 3   | 190  | 3   | 10 - 20  | Cepšanas panna  |






Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.








Lietojiet kūku veidni.

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






Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Lietojiet režģi.

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

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

Izmantojiet otro plaukta līmeni.






|  ZIVS |   |   |   |
|--|---|---|---|
|       | Augš./Apakškarsēšana  | Karsēšana ar ventilatoru  | <br>(min.) |
|  | <br>(°C) | <br>(°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 |   |   |  |
|---|---|---|--|
|        | <br>(kg) | <br>(min.)<br>Viena puse | <br>(min.)<br>Otra puse |
|   | Filejas steiki, 4 gabali  | 0,8   | 12 - 15  |
| Liellopa steiks, 4 gabali   | 0,6   | 10 - 12   | 6 - 8  |
| Desas, 8  | -   | 12 - 15   | 10 - 12  |
| Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 4 gabali  | 0,6   | 12 - 16   | 12 - 14  |
| Vista, puse, 2  | 1   | 30 - 35   | 25 - 30  |
| Kebabs, 4   | -   | 10 - 15   | 10 - 12  |
| Cāļa krūtiņa, 4 gabali  | 0,4   | 12 - 15   | 12 - 14  |
| Burgeri, 6  | 0,6   | 20 - 30   | -  |
| Zivs fileja, 4 gabali   | 0,4   | 12 - 14   | 10 - 12  |
| Grauzdiņi ar garnējumu, 4 - 6   | -   | 5 - 7   | -  |
| Grauzdiņš, 4 - 6  | -   | 2 - 4   | 2 - 3  |

### 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.





|  <b>LIELLOPA GAĻA</b> |  |  |  |
|--|--|--|--|
|                       |  (°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   |  |

|  <b>CŪKGAĻA</b> |  |  |  |
|--|--|--|--|
|                 |  (°C) |  (min.) |  |
| Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg  | 160 - 180  | 90 - 120   |  |
| Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas, 1 - 1,5 kg  | 170 - 180  | 60 - 90  |  |
| Viltotais zaķis, 0,75 - 1 kg   | 160 - 170  | 50 - 60  |  |
| Cūkas stils, iepriekš novārīts, 0,75 - 1 kg  | 150 - 170  | 90 - 120   |  |

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

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

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

|  <b>ZIVS (TVAICĒTA)</b> |  |  |  |
|--|--|--|--|
|                         |  (°C) |  (min.) |  |
| Zivs, vesela, 1 - 1,5 kg   | 210 - 220  | 40 - 60  |  |





## 11.5 Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.




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

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.


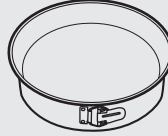

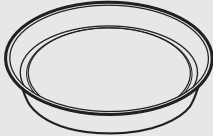
|  <b>DĀRZEŅI</b> |   |  |
|--|---|--|
|                 | <br>(°C) | <br>(st.) |
| Pupas  | 60 - 70   | 6 - 8  |
| Pipari   | 60 - 70   | 5 - 6  |
| Dārzeņi zupai  | 60 - 70   | 5 - 6  |
| Sēnes  | 50 - 60   | 6 - 8  |
| Zaļumi   | 40 - 50   | 2 - 3  |

Iestatiet temperatūru uz 60-70°C.

|  <b>AUGĻI</b> |  |
|--|--|
|               | <br>(st.) |
| Plūmes   | 8 - 10   |
| Aprikozes  | 8 - 10   |
| Ābolu šķēles   | 6 - 8  |
| Bumbieri   | 6 - 9  |






### 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.






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

### 11.7 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|---|---|---|---|---|
| Saldās bulciņas,<br>12 gabali   | cepamā paplāte vai<br>dziļā panna   | 175   | 3   | 40 - 50   |








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|---|---|---|---|---|
| Bulciņas, 9 gabali  | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Pica, saldēta, 0,35 kg  | restots plaukts   | 180   | 2   | 45 - 55   |
| Rulete  | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 170   | 2   | 30 - 40   |
| Šok. kekss ar riekstiem   | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 170   | 2   | 45 - 50   |
| Suflē, 6 gabali   | keramikas ramekini uz restotā plaukta   | 190   | 3   | 45 - 55   |
| Biskvītkūkas pīrāga pamatne   | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta                                       | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Biskvītkūka ar pildījumu  | sacepuma forma uz restotā plaukta   | 170   | 2   | 35 - 50   |
| Apvārīta zivs, 0,3 kg   | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Zivs, vesela, 0,2 kg  | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 180   | 3   | 25 - 35   |
| Zivs fileja, 0,3 kg   | picas paplāte uz restotā plaukta  | 170   | 3   | 30 - 40   |
| Apvārīta gaļa, 0,25 kg  | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 180   | 3   | 35 - 45   |
| Šašliks, 0,5 kg   | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 180   | 3   | 40 - 50   |
| Cepumi, 16 gabali   | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 150   | 2   | 30 - 45   |
| Mandelcepumi, 20 gabali   | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 180   | 2   | 45 - 55   |
| Mufini, 12 gabali   | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 170   | 2   | 30 - 40   |
| Pikantā mīkla, 16 gabali  | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 170   | 2   | 35 - 45   |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali   | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 150   | 2   | 40 - 50   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|---|---|---|---|---|
| Augļu kūkas, 8 gabali   | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 170   | 2   | 30 - 40   |
| Dārzeņi, apvārti, 0,4 kg  | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Veģetārā omelete  | picas paplāte uz restotā plaukta  | 180   | 3   | 35 - 45   |
| Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg  | cepamā paplāte vai dziļā panna  | 180   | 4   | 35 - 45   |

## 11.8 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mazas kūciņas, 20 paplāvē   | Augš./ Apakškar-sēšana  | Cepamā paplāte  | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |
| Mazas kūciņas, 20 paplāvē   | Karsēšana ar ventilatoru  | Cepamā paplāte  | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Mazas kūciņas, 20 paplāvē   | Karsēšana ar ventilatoru  | Cepamā paplāte  | 2 un 4  | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm   | Augš./ Apakškar-sēšana  | Restots plaukts   | 2   | 180   | 70 - 90   | -   |
| Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm   | Karsēšana ar ventilatoru  | Restots plaukts   | 2   | 160   | 70 - 90   | -   |

|  |  |  |  |  |  |    |
|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   |   | (°C)  | (min.)  |   |
| Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm  | Augš./ Apakškar-sēšana  | 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  | Cepamā paplāte  | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -   |
| Smilšu mīkla  | Karsēšana ar ventilatoru  | Cepamā paplāte  | 2 un 4  | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Smilšu mīkla  | Augš./ Apakškar-sēšana  | Cepamā paplāte  | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Graudziņš, 4 - 6 gabali   | Grils   | Restots plaukts   | 4   | maks.   | 2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē                                     | Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.   |
| Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg  | Grils   | Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā  | 4   | maks.   | 20 - 30   | Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsni ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes. |



## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



**Tīrīšanas  
līdzekļi**

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Piekaldušus nefirmus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.



**Lietošana ik-  
dienā**

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

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



**Piederumi**

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

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

### 12.2 Cepeškrāsns no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

### 12.3 Durvju blīvējuma tīrīšana

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

Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

### 12.4 Kā izņemt: plauktu balsti

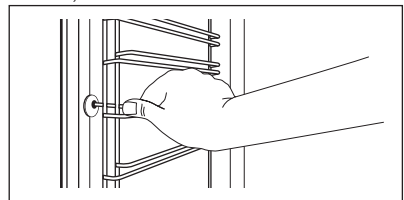
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



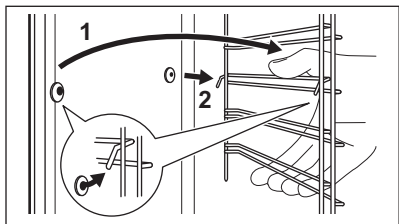
**UZMANĪBU!**

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



2. Pavelciet plauktu balstu aizmuģurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.




Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.

## 12.5 Aqua Clean

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai palīdzētu notīrīt no cepeškrāsns tauku un pārtikas pārpalikumus.

1. Ievietojiet 300 ml ūdens tilpnes tvertnē cepeškrāsns apakšējā daļā.
2. Iestatiet funkciju: .
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.
5. Izslēdziet cepeškrāsni.
6. Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mikstu drānu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pirms pieskaraties cepeškrāsnij, pārliecinieties, ka tā ir auksta. Var gūt apdegumus.

## 12.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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.



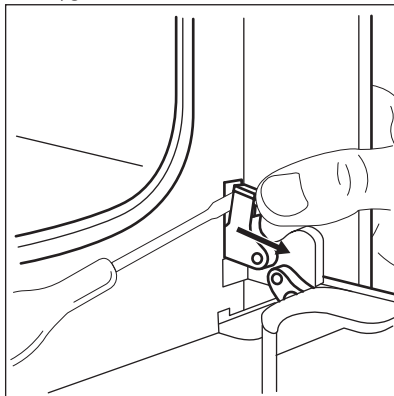
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



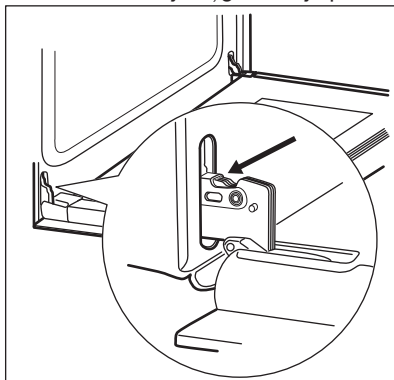
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

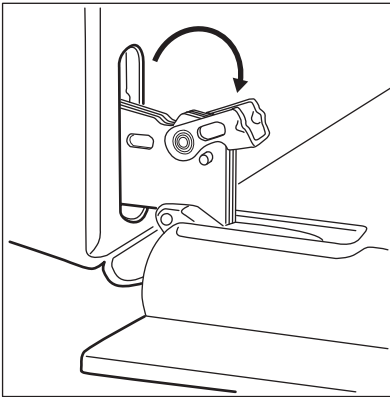
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodi labās puses durvju enģi.
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atlietu līdz galam labās puses enģes sviru.



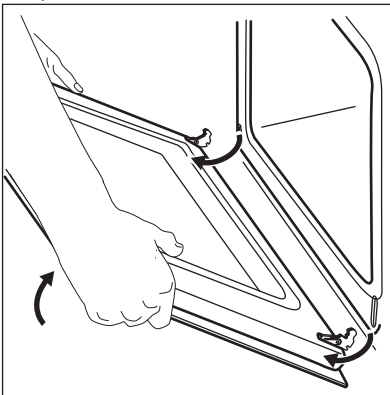
3. Atrodi durvju enģi kreisajā pusē.



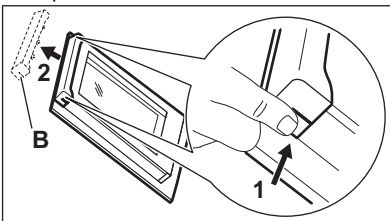
4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās enģes.



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

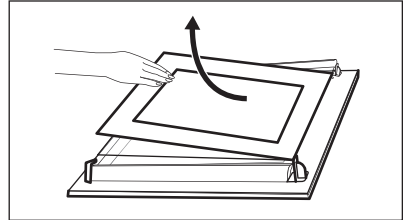


6. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.  
7. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu.



8. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.  
9. Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet

to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izsildētu ārā no balsta pilnībā.

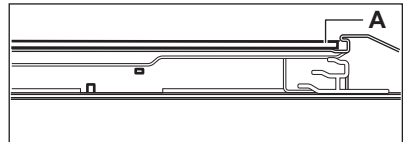


10. Noīriet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.  
Pēc tīršanas uzstādiet atpakaļ stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



## 12.7 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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



### UZMANĪBU!

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

## Aizmugurējā lampa

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

## 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.                | Iestādiet 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.  |
| Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē. | Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.   | Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.  |
| Displejs rāda "12.00".  | Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.    | Atiestādiet 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 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   | EOF3H70V 949496272<br>EOF3H70X 949496271<br>KOF3H70X 949496275 |         |
| Energoefektivitātes indekss   | 95.3   |         |
| Energoefektivitātes klase   | A  |         |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms         | 0.93 kWh/ciklā   |         |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms | 0.81 kWh/ciklā   |         |
| Kameru skaits   | 1  |         |
| Karstuma avots  | Elektrība  |         |
| Tilpums   | 72 l   |         |
| Cepeškrāsns veids   | Iebūvējama cepeškrāsns   |         |
| Masa  | EOF3H70V   | 28.0 kg |
|   | EOF3H70X   | 28.6 kg |
|   | KOF3H70X   | 28.3 kg |

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES regulām Nr. 65/2014 un 66/2014. Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikumu; STB 2477-2017, A un B pielikumiem. Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.

EN 60350-1 - Elektriskās māsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiņi, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

### 14.2 Enerģijas taupīšana



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

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

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 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10

minūtes pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

#### **Ēdiena siltuma uzturēšana**


Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu


atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

#### **Ventil. kars. ar mitrumu**

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

# TURINYS

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....        | 32 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....       | 33 |
| 3. ĮRENGIMAS.....                 | 36 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....         | 38 |
| 5. VALDYMO SKYDELIS.....          | 38 |
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART..... | 39 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....      | 39 |
| 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....      | 41 |
| 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....         | 42 |
| 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....     | 43 |
| 11. PATARIMAI.....                | 44 |
| 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....     | 55 |
| 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....        | 58 |
| 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....    | 59 |

## 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. Pasiekiamos dalys naudojimo metu gali įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrosios saugos 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 priedavimus 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 lempuotę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **[SPĖJIMAS!]**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.

- 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 darbatalių 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 laidą.
- 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 laidą 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 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 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 <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 sprogo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje.
- 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!

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 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 atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) plovikliais.

## 2.5 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

## 2.6 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

## 2.7 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

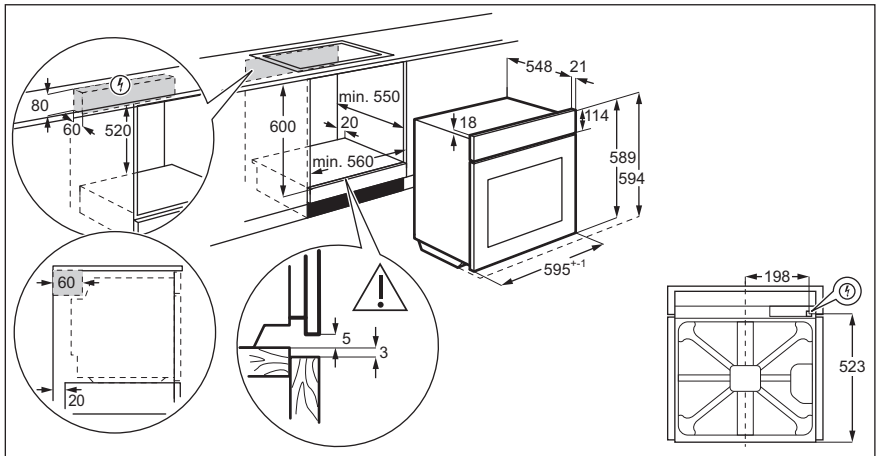
# 3. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

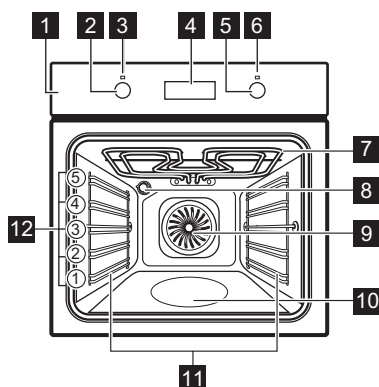
## 3.1 Įrengimas balduose





## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Ekranas
- 5 Reguliavimo rankenėlė (temperatūrai)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Kaitinamasis elementas
- 8 Lemputė
- 9 Ventilatorius
- 10 Ertmės įduba – valymo vandeniu talpyklė
- 11 Išimama lentynėlė
- 12 Lentynos padėtys

### 4.2 Pagalbiniai reikmenys

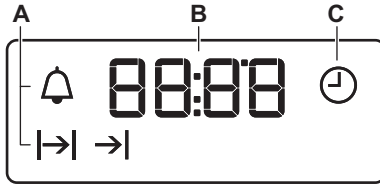
- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Kepamoji skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepimo pikaistuvis**  
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Ištraukiami bėgeliai**  
Skirti lentynoms ir skardoms.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

### 5.1 Mygtukai

| Jutiklio laukas / mygtukas | Apibūdinimas                    |
|----------------------------|---------------------------------|
| —                          | Laikui nustatyti.               |
| ⌚                          | Laikrodžio funkcijai nustatyti. |
| +                          | Laikui nustatyti.               |

## 5.2 Valdymo skydelis



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

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.

### 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 . 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   |
|--|--|
| <br>Išjungimo padėtis       | Orkaitė išjungta.  |
| <br>Apšvietimas             | Lempai įjungti.  |
| <br>Karšto oro srautas      | Kepti vienu metu dviejuose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20 – 40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Tradicinis kaitinimas.  |
| <br>Drėgnas konvek. kepimas | Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. 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 „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti pagal standartą EN 60350-1. |

| Orkaitės funkcija  | Naudojimo sritis  |
|--|---|
| <br>Apatinis kaitinimas                       | Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.  |
| <br>Grilis                                    | Ploniems maisto gabalėliams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.  |
| <br>Spartus kepimas ant grotelių              | Ploniems maisto gabalėliams dideliais kiekiais kepti grilyje ir duonos skrebučiams.   |
| <br>Terminis kepimas ant grotelių             | Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.                     |
| <br>Picos funkcija                            | Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.  |
| <br>Tradicinis kaitinimas / Valymas vandeniui | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie: „Aqua Clean“. |




## 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  $\text{⏰}$ .

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.

# 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



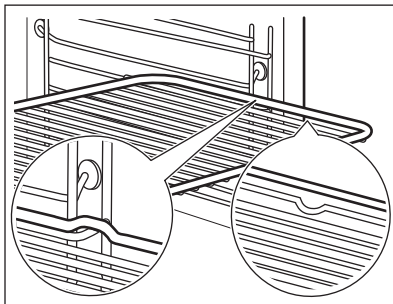
### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 9.1 Priedų įstatymas

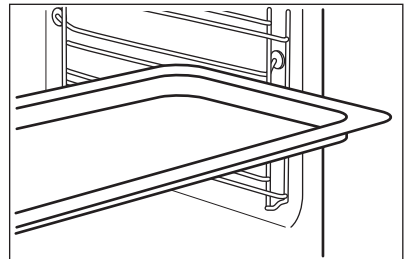
Grotelės:

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



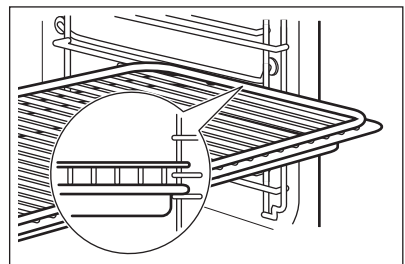
Kepimo skarda / gilus kepimo indas:

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



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

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



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

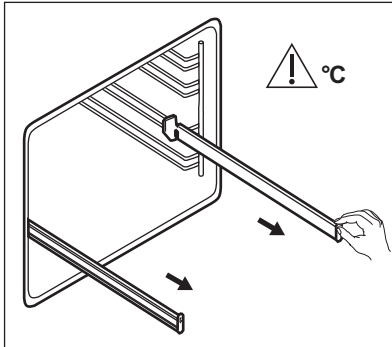
## 9.2 Ištraukiami bėgeliai

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

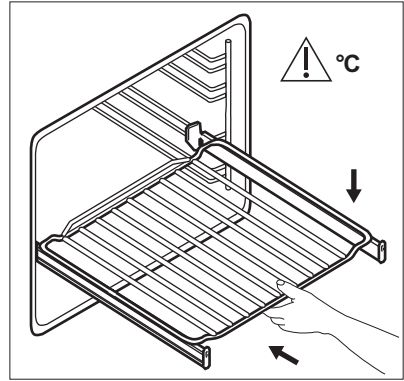
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

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

1. Ištraukite dešinįjį ir kairinį ištraukiamus bėgelius.



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



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

## 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 jos 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



### ISPĖJIMAS!

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.

### 11.2 Pyragų ir kepsnių kepimas

#### Pyragų kepimas

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

Jeigu kepage 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.









|  <b>PYRAGAI</b> |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|
|                 | Tradicinis kaitinimas   |   | Karšto oro srautas  |   | <br>(min.) |  |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°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  |

|  <b>PYRAGAI</b> |   |   |   |   |   |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
|                 | <b>Tradicinis kaitinimas</b>  |   | <b>Karšto oro srautas</b>   |   | <br>(min.) |  |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |   |  |
| 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  |
| 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  |

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








Įkaitinkite tuščią orkaitę.

|  <b>DUONA IR PICA</b> |  |   |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|--|---|
|                       | Tradicinis kaitinimas  |   | Karšto oro srautas   |   |  (min.) |  |
|  |  (°C) |  |  (°C) |  |  |   |
| Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg   | 190  | 1   | 190  | 1   | 60–70  | –   |
| Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia   | 190  | 1   | 180  | 1   | 30–45  | Duonos skarda   |
| Duonos bandelės, 6–8 bandelės  | 190  | 2   | 180  | 2 (2 ir 4)  | 25–40  | Kepimo skarda   |
| Pica   | 230–250  | 1   | 230–250  | 1   | 10–20  | Emaliu padengta skarda  |

|  <b>DUONA IR PICA</b> |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|
|                       | Tradicinis kaitinimas   |   | Karšto oro srautas  |   | <br>(min.) |  |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |   |   |
| Sklindžiai   | 200   | 3   | 190   | 3   | 10–20   | Kepimo skarda   |






Įkaitinkite tuščią orkaitę.






Naudokite pyrago formą.








|  <b>APKEPAI</b> |   |   |   |   |   |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
|                 | Tradicinis kaitinimas   |   | Karšto oro srautas  |   | <br>(min.) |  |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°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 įdarais   | 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.






|  <b>MĖSA</b> |   |  |   |  |   |
|---|---|--|---|--|---|
|              | Tradicinis kaitinimas   |  | Karšto oro srautas  |  | <br>(min.) |
|   | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |   |
| Jautiena  | 200   |  | 190   |  | 50–70   |
| Kiauliena   | 180   |  | 180   |  | 90–120  |

|  MĖSA |   |   |   |
|--|---|---|---|
|       | Tradicinis kaitinimas   |   | <br>(min.) |
|  | <br>(°C) | <br>(°C) |   |
| Veršiena   | 190   | 175   | 90–120  |
| 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 |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
|       | Tradicinis kaitinimas   |   | Karšto oro srautas  |   | <br>(min.) |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°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 |   |   |   |
|---|---|---|---|
|        | Tradicinis kaitinimas   | Karšto oro srautas  | <br>(min.) |
|   | <br>(°C) | <br>(°C) |   |
| Upėtakis / Jūros karšis, 3–4 žuvis  | 190   | 175   | 40–55   |
| Tunas / Lašiša, 4–6 filė  | 190   | 175   | 35–60   |

### 11.3 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.





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





### 11.4 Terminis kepimas ant grotelių





Įkaitinkite tuščią orkaitę.





Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.





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





|  <b>JAUTIENA</b> |   |   |
|---|---|---|
|                  | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Rostbifas arba filė, puskepis   | 190-200   | 5-6   |
| Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas  | 180-190   | 6-8   |
| Rostbifas arba filė, iškeptas   | 170-180   | 8-10  |

|  <b>KIAULIENA</b> |   |   |
|--|---|---|
|                   | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis, 1–1,5 kg   | 160-180   | 90-120  |
| Kapotiniai / Šonkauliukai, 1–1,5 kg  | 170-180   | 60-90   |
| Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg  | 160-170   | 50–60   |
| Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg   | 150-170   | 90-120  |

|  <b>VERŠIENA</b> |   |   |
|---|---|---|
|                  | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Kepta veršiena, 1 kg.   | 160-180   | 90-120  |
| Veršiuko koja, 1,5–2 kg   | 160-180   | 120-150   |

|  <b>AVIENA</b> |   |   |
|---|---|---|
|                | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Ēriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg  | 150-170   | 100-120   |
| Ērienos nugarinė, 1–1,5 kg  | 160-180   | 40-60   |

|  <b>PAUKŠTIENA</b> |   |   |
|---|---|---|
|                    | <br>(°C) | <br>(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   |

|  <b>ŽUVIS (TROŠKINTA)</b> |   |   |
|--|---|---|
|                           | <br>(°C) | <br>(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.




Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

|  <b>DARŽOVĖS</b> |   |   |
|---|---|---|
|                  | <br>(°C) | <br>(val.) |
| Pupos   | 60-70   | 6-8   |
| Paprikos  | 60-70   | 5-6   |
| Daržovės sriubai  | 60-70   | 5-6   |
| Grybai  | 50-60   | 6-8   |

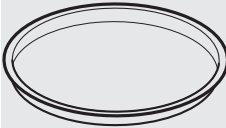
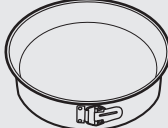


|  <b>DARŽOVĖS</b> |   |  |
|---|---|--|
|                  | <br>(°C) | <br>(val.) |
| Prieskoniniai augalai   | 40-50   | 2-3  |

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

|  <b>VAISIAI</b> |   |
|--|---|
|                 | <br>(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.

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

## 11.7 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|---|---|---|---|---|
| Saldžios bandelės, 12 vnt.  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 175   | 3   | 40–50   |
| Bandelės, 9 vnt.  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 180   | 2   | 35–45   |
| Pica, šaldyta,<br>0,35 kg   | grotelės  | 180   | 2   | 45–55   |
| Šveicariškas vy-<br>niotinis  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 170   | 2   | 30–40   |
| Šokoladinis py-<br>ragas  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 170   | 2   | 45–50   |
| Suflė, 6 vnt.   | keraminiai indeliai ant<br>grotelių   | 190   | 3   | 45–55   |
| Biskvitinis pa-<br>grindas  | apkepo skarda ant<br>grotelių   | 180   | 2   | 35–45   |
| Viktorijos pyra-<br>gaičiai   | kepimo indas ant gro-<br>telių  | 170   | 2   | 35–50   |
| Troškinta žuvis,<br>0,3 kg  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 180   | 2   | 35–45   |
| Žuvis, 0,2 kg   | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 180   | 3   | 25–35   |
| Žuvies filė, 0,3<br>kg  | picos kepimo indas ant<br>grotelių  | 170   | 3   | 30–40   |
| Virta mėsa, 0,25<br>kg  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 180   | 3   | 35–45   |
| Šašlykas, 0,5 kg  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 180   | 3   | 40–50   |
| Sausainiai, 16<br>vnt.  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 150   | 2   | 30–45   |
| Migdolų sausai-<br>niai, 20 vnt.  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 180   | 2   | 45–55   |
| Keksiukai, 12<br>vnt.   | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 170   | 2   | 30–40   |
| Aštrūs tešlainiai,<br>16 vnt.   | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 170   | 2   | 35–45   |
| Smėliniai sau-<br>sainiai, 20 vnt.  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda  | 150   | 2   | 40–50   |








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|---|---|---|---|---|
| Tarteletės, 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   |
| Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg   | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda   | 180   | 4   | 35–45   |

## 11.8 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje   | Tradicinis kaitinimas   | Kepimo skarda   | 3   | 170   | 20–30   | -   |
| Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje   | Karšto oro srautas  | Kepimo skarda   | 3   | 150–160   | 20–35   | -   |
| Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje   | Karšto oro srautas  | Kepimo skarda   | 2 ir 4  | 150–160   | 20–35   | -   |
| Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm   | Tradicinis kaitinimas   | Grotelės  | 2   | 180   | 70–90   | -   |

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   |   | (°C)  | (min.)  |   |
| Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm   | Karšto oro srautas  | Grotelės  | 2   | 160   | 70–90   | -   |
| Biskvitišnis pyragas, Ø26 cm pyrago forma   | Tradicinis kaitinimas   | Grotelės  | 2   | 170   | 40–50   | Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.  |
| Biskvitišnis pyragas, Ø26 cm pyrago forma   | Karšto oro srautas  | Grotelės  | 2   | 160   | 40–50   | Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.  |
| Biskvitišnis pyragas, Ø26 cm pyrago forma   | Karšto oro srautas  | Grotelės  | 2 ir 4  | 160   | 40–60   | Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.  |
| Trapios tešlos kepiniai   | Karšto oro srautas  | Kepimo skarda   | 3   | 140–150   | 20–40   | -   |
| Trapios tešlos kepiniai   | Karšto oro srautas  | Kepimo skarda   | 2 ir 4  | 140–150   | 25–45   | -   |
| Trapios tešlos kepiniai   | Tradicinis kaitinimas   | Kepimo skarda   | 3   | 140–150   | 25–45   | -   |
| Skrebutis, 4–6 vienetai   | Grilis  | Grotelės  | 4   | daug.   | 2–3 minutės<br>pirma pusė;<br>2–3 minutės<br>antra pusė                           | Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.   |

|  |  |  |  |  |  |    |
|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   |   | (°C)  | (min.)  |   |
| Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg  | Grilis  | Grotelės ir surenkamoji skarda  | 4   | daug.   | 20–30   | Dėkite grotelės ant orkaitės ketvirtą lygį, o surenkamąją skardą – ant trečiojo lygį. Apverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes. |

## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



#### Valymo priemonės

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

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaitčių valikliu.



#### Kasdienis naudojimas

Orkaitės ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviui.

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę švelnia šluoste.



#### Priedai

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

Nevalykite priedų su nesvylančia danga intensyvaus poveikio medžiagomis, daiktais aštriais kraštais ir neplaukite indaplovėje.

## 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 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.

## 12.4 Kaip išimti: lentynų atramas

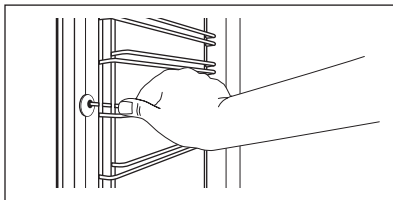
Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.



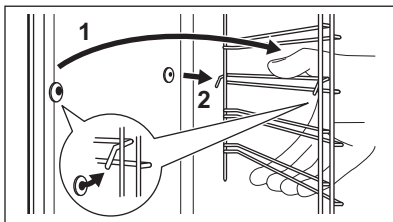
### DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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




Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.



Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

## 12.5 „Aqua Clean“

Valymo procese naudojama drėgmė, kad iš orkaitės būtų galima lengviau pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1. Įpilkite 300 ml vandens į ertmės įdubą, esančią orkaitės apačioje.
2. Nustatykite funkciją .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 30 minučių.
5. Išjunkite orkaitę.
6. Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste.



### ISPĖJIMAS!

Prieš liesdami orkaitę, įsitikinkite, kad ji atvėso. Galima nusideginti.

## 12.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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



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

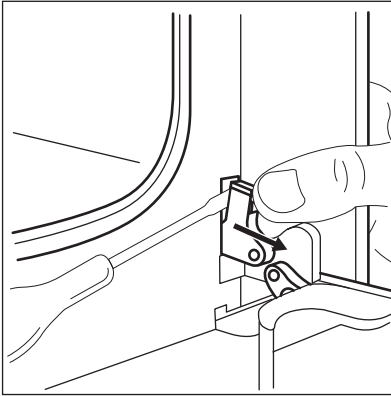


### DĖMESIO

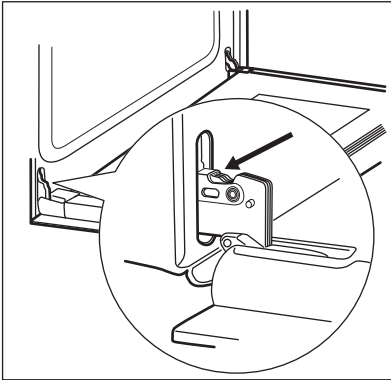
Nenaudokite orkaitės be vidinės stiklo plokštės.

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

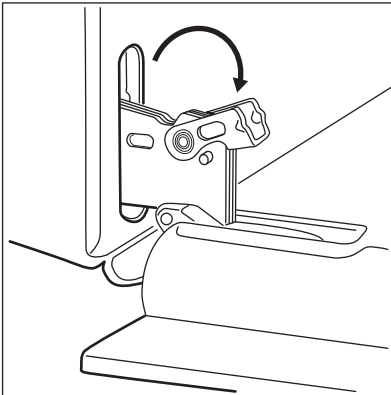




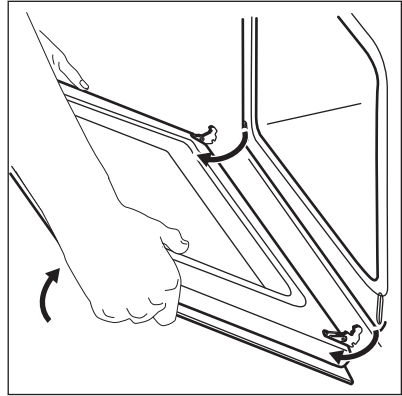
3. Suraskite lankstą kairėje durelių pusėje.



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

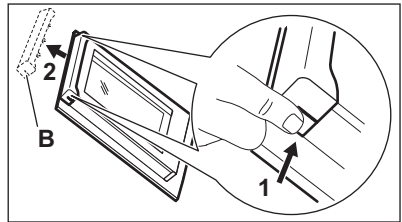


5. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



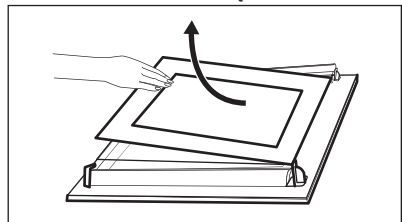
6. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabiliaus paviršiaus.

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



8. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

9. Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



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

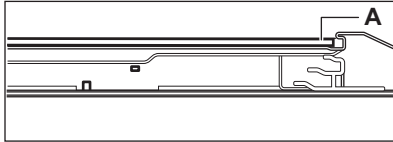
Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Šilko grafinės 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.



## 12.7 Kaip pakeisti: Lemputė



### 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 lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų riebalų likučiai.

## Galinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį lempuotės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempuote .
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 būtinos nuostatos.              | Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.  |
| Orkaitė nekaista.   | Perdegė saugiklis.                           | Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Lemputė nešviečia.  | Perdegusi lempuotė.                          | Pakeiskite lempuotę.  |
| 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   |
| Ekране rodoma „12.00“.  | Nutrūko elektros tiekimas.                   | Iš naujo nustatykite laikrodį.  |

## 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   | EOF3H70V 949496272<br>EOF3H70X 949496271<br>KOF3H70X 949496275 |         |
| Energijos efektyvumo indeksas   | 95.3   |         |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė  | A  |         |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu         | 0.93 kWh/ciklui  |         |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu | 0.81 kWh/ciklui  |         |
| Ertmių skaičius   | 1  |         |
| Karščio šaltinis  | Elektra  |         |
| Tūris   | 72 l   |         |
| Orkaitės rūšis  | Integruojama orkaitė   |         |
| Masė  | EOF3H70V   | 28.0 kg |
|   | EOF3H70X   | 28.6 kg |
|   | KOF3H70X   | 28.3 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 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 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](http://www.electrolux.com/shop)



867359072-A-472019

