



LV Cepeškrāsns
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija 2
Naudojimo instrukcija 33

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. VADĪBAS PANELIS.....	7
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	7
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	8
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	10
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	11
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	13
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	13
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	25
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	28
13. UZSTĀDĪŠANA.....	30
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	31

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēt ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- 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.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un

izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

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

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārlicinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns 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;
 - novietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļejiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektroītīkla.

- Pārliecinieties, 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. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.6 Servisa izvēle

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

2.7 Ierīces utilizācija



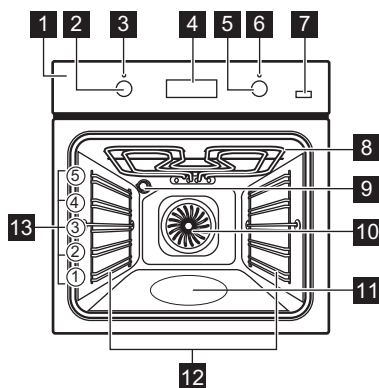
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



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



3.2 Piederumi

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

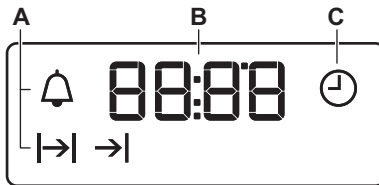
- **Grils-/ Cepamā panna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Taustiņi

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

4.2 Displejs



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

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsni un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.


Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.





5.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.



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

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.

2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju  , piespiediet: Papildu tvaiks . Iestatiet maksimālo temperatūru.

6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.
- Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāti un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".




6.1 Iegremdējamie regulatori

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

6.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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

6.3 Karsēšanas funkcijas






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




Cepeškrāsns funkcija Pielietojums



Ventilatora Karsēšana / Ventilatora karsēšana PLUS / Tīrīšana ar ūdeni

Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana. / Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par: Aqua Clean.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu.
	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
	Lai grīlētu plakanus produktus lielos daudzumos un graudzētu maizi.
	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu saņemumus un aprūninātu.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi aprūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
	Augšējā + apakšējā karsēšana

6.4 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

Šī funkcija paaugstina mitruma līmeni cepšanas laikā.

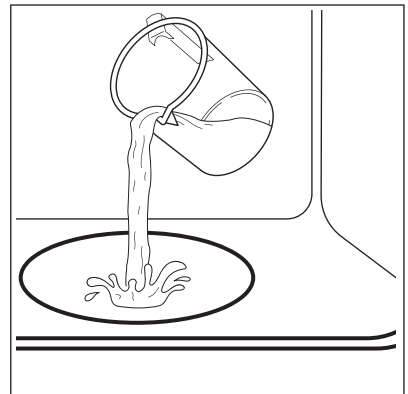


BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

1. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni.






Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.


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

**UZMANĪBU!**

Neuzpildiet tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

- Iestatiet funkciju:  .
- Piespiediet: Papildu tvaiks .
- Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS.
Iedeģies indikators.
- Pagrieziet vadības pārlēģu, lai mainītu temperatūru.
- Uzsildiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes, lai rastos mitrums.
- Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.

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

- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārlēģu izslēgtā pozīcijā, piespiediet Papildu tvaiks , lai izslēgtu cepeškrāsns.

Indikators izslēdzas.






- Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.

**BRĪDINĀJUMS!**

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


7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS



7.1 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.



7.2 Laika iestatīšana. Laika mainīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

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



Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai.

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

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


7.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .

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





Displejā tiks parādīts .


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


- Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

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









7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

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

Displejā tiks parādīts .

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





7.5 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

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



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

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

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet , līdz 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.

7.7 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



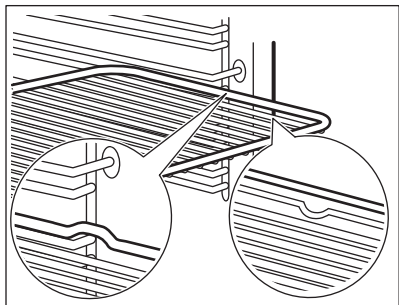
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Piederumu ievietošana

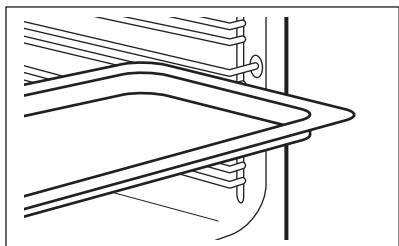
Restots plaukts:

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



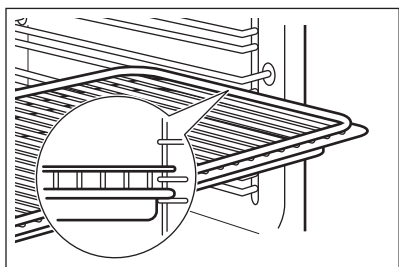
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



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

8.2 Teleskopiskās vadotnes



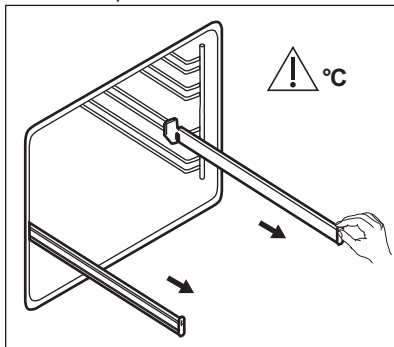
Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.

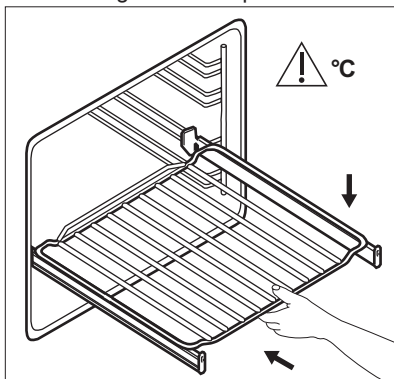


UZMANĪBU!
Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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



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

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Dzesēšanas ventilators

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

9.2 Drošības termostats

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

10. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu 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.

Izmantojiet cepamo paplāti.

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

Gaļas un zivju pagatavošana

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

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

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






Gatavošanas laiki

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





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

10.2 Ventilatora karsēšana PLUS




Izmantojiet otro plaukta līmeni.

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

Izmantojiet 150 ml ūdens, ja vien nav norādīts citādi.





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

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









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









 PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA	
	 (min.)
Gaļa	15 - 25
Makaroni	15 - 25
Pica	15 - 25
Rīsi	15 - 25
Dārzeņi	15 - 25

Izmantojiet 200 ml ūdens.
Izmantojiet stikla cepamtrauku.









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









10.3 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

 KŪKAS						
	Augšējā + apakšējā karšēšana		Ventilatora Karsēšana		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smiļšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepamā palāte
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemašvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmjū kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	175	1	160	2	50 - 60	Maizes forma
Mufini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Cepamā palāte
Mufini, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Cepamā palāte
Mufini, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Cepamā palāte
Cepumi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Cepamā palāte
Cepumi, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Cepamā palāte
Cepumi, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Cepamā palāte
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepamā palāte

 KŪKAS						
	Augšējā + apakšējā karsēšana		Ventilatora Karsēšana		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bezē, divi līmeņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepamā plāte
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepamā plāte
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepamā plāte
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepamā plāte
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.

 MAIZE UN PICA						
	Augšējā + apakšējā karsēšana		Ventilatora Karsēšana		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	190	1	180	1	30 - 45	Maizes forma

 MAIZE UN PICA						
	Augšējā + apakšējā karsēšana		Ventilatora Karsēšana		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Tīti miltu produkti6 - 8 maizītes	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	Cepamā paplāte
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljēta paplāte
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepamā paplāte






Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.








Lietojiet kūku veidni.

 VAĻĒJI PĪRĀGI						
	Augšējā + apakšējā karsēšana		Ventilatora Karsēšana		 (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			
	Augšējā + apakšējā karsēšana	Ventilatora Karsēšana	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Liellopa gaļa	200	190	50 - 70
Cūkgaļa	180	180	90 - 120
Teļa gaļa	190	175	90 - 120
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	200	50 - 60
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	200	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	200	70 - 75

 GAĻA					
	Augšējā + apakšējā karsēšana		Ventilatora Karsēšana		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cūkas plecs, ar ādu	180	2	170	2	120 - 150
Cūkgaļas stils, 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			
	Augšējā + apakšējā karsēšana	Ventilatora Karsēšana	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190	175	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190	175	35 - 60

10.4 Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.


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

10.5 Infratermiskā Grilēšana





Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.





Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.





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





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

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






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

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

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

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

10.6 Atkausēšana

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





10.7 Žāvēšana - Ventilatora Karsēšana





Apšedziet paplātes ar cepamo papīru.

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




Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.




2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

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

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

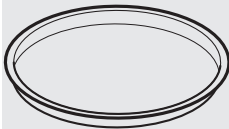
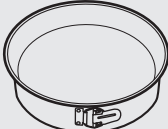

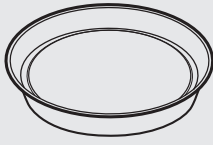
Iestatiet temperatūru uz 60-70°C.

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

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






10.8 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi






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

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

10.9 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








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

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

10.10 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Augšējā + apakšējā karsēšana	Cepamā paplāte	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Ventilatora Karsēšana	Cepamā paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Ventilatora Karsēšana	Cepamā paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Augšējā + apakšējā karsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Ventilatora Karsēšana	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augšējā + apakšējā karsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Ventilatora Karsēšana	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Ventilatora Karsēšana	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana	Cepamā paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augšējā + apakšējā karsēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(min.)	
Grauzdiņš, 4 - 6 gab.	Grilēšana	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	Grilēšana	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsnis ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

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.

Piekaldušus neīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.

piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai

trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

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

11.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

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

11.3 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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

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

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

11.4 Durvju blīvējuma tīrīšana

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

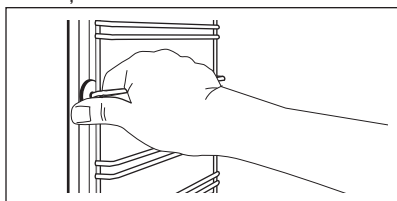
Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

11.5 Plauktu balstu

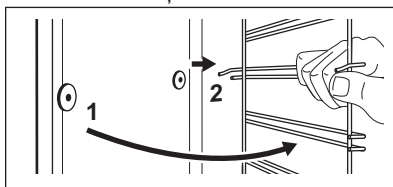
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

⚠ UZMANĪBU!
Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiēt izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

i Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpuses virzienā.

11.6 Aqua Clean

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

1. Ievietojiet 200 ml ūdens tīrnes tvertnē cepeškrāsns apakšējā daļā.
2. Iestatiet funkciju: un nospiediet .
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.
5. Izslēdziet cepeškrāsns un ļaujiet tai atdzist.
6. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, notīriet to ar mīkstu drānu.

⚠ BRĪDINĀJUMS!
Pirms pieskaraties cepeškrāsnij, pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

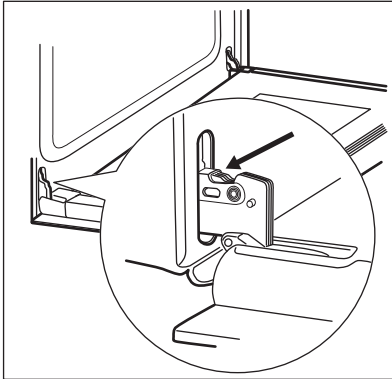
11.7 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

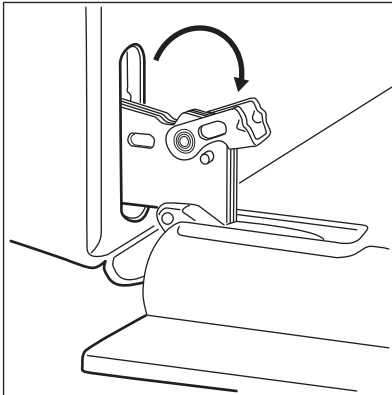
i Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.

! **UZMANĪBU!**
Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

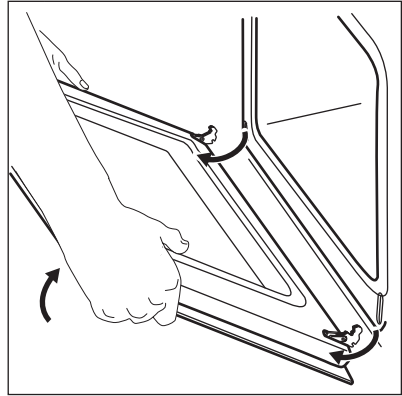
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



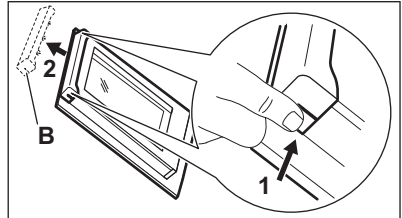
2. Paceliet un atlieciet sviras uz abām eņģēm.



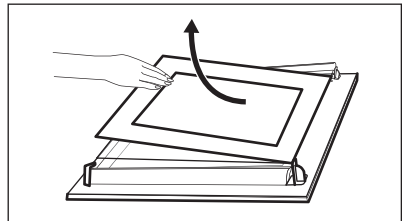
3. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izvelciet durvis ārā.



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



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



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

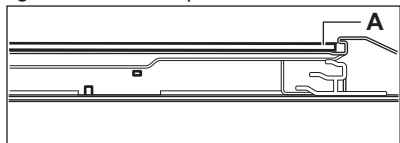
Pēc tīršanas uzstādiet atpakaļ stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

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.



11.8 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni.

Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektroīkla.
3. Iekļāijiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.



UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

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

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, 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 cepeškrāsni atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsni ilgāk par 15 - 20 minūtēm.

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

12.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsni iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsni iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

.....

Iesakām pierakstīt datus šeit:

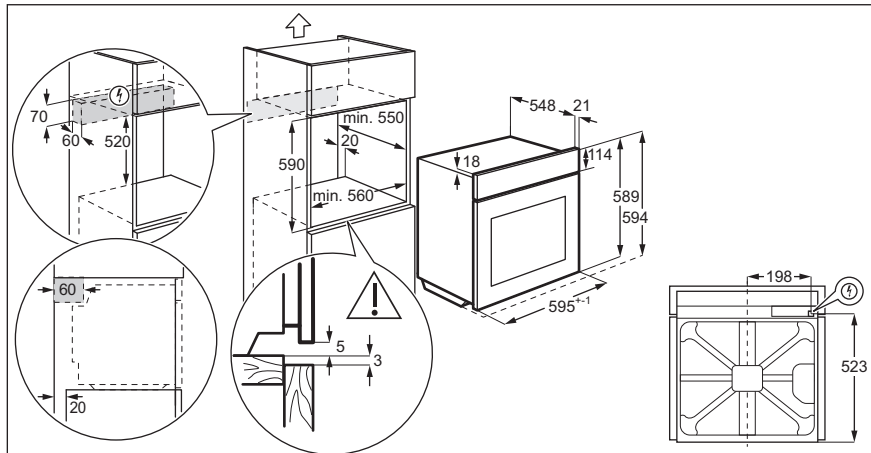
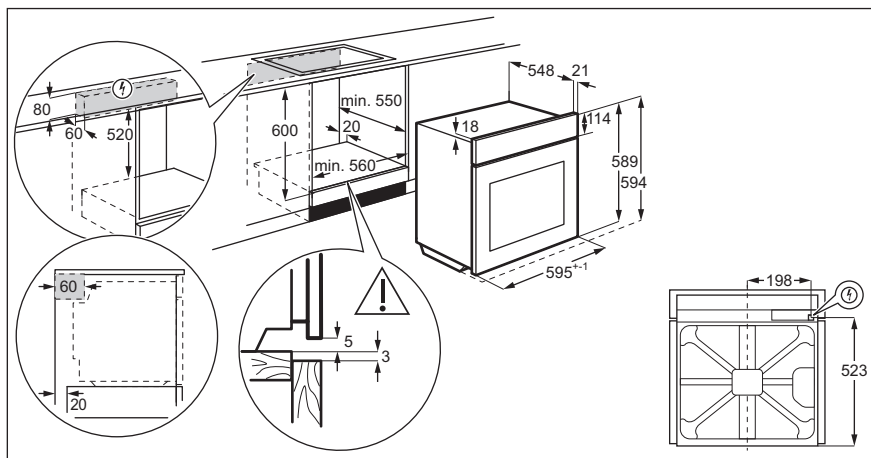
Izstrādājuma numurs (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

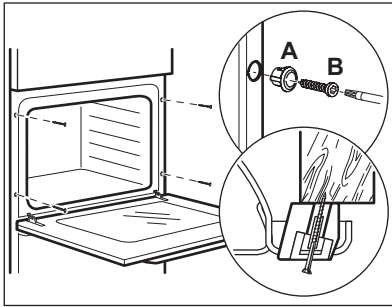
13. UZSTĀDĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Iebūvēšana



13.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



13.3 Elektroinstalācija



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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

13.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaīņai:

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

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

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

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

14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

14.1 Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD3H50TX 949499048
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
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	29.3 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājāsaimniecības ierīces ēdiena

gatavošanai. 1. daļa: Plītis, 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 pārļiecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Ja iespējams, neveiciet cepeškrāsns iepriekšēju uzsildīšanu pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Ēdiena siltuma uzturēšana


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

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	34
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	35
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	38
4. VALDYMO SKYDELIS.....	38
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	39
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	39
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	41
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	43
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	44
10. PATARIMAI.....	44
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	57
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	60
13. ĮRENGIMAS.....	62
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	64

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas:

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.

- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip 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 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

2.6 Techninė priežiūra

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

2.7 Šalinimas



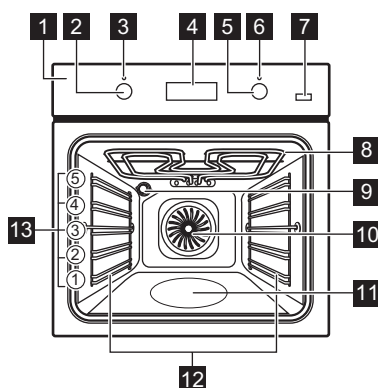
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendra apžvalga



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

3.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiamiems.
- **Kepamoji skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.

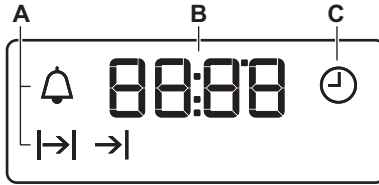
- **Grilio / kepimo prikaistuvis**
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Mygtukai

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

4.2 Ekranas



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

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.



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

5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.






Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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

5.2 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

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

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

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.




6.1 Įstumiamos rankenėlės






Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.



6.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

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

6.3 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Orkaitės Apšvietimas	Ijungti lempuotę be maisto gaminimo funkcijos.
  Karšto Oro Srautas / Karšto oro srautas PLIUS / Valymas vandeniu	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Tradicinis kaitinimas. / drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepančią. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Drėgnas Karštas Oras	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas Karštas Oras. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Efektyvus energijos vartojimas“, „Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama laikantis energijos vartojimo efektyvumo klasės reikalavimų pagal EN 60350-1 standartą.
 Apatinis Kaitinimas	Pyragams su traškiais pagrindais kepti ir maistui konservuoti.
 Atšildymas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 Didysis Kepintuvai	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
 Terminis Kepintuvai	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Pica	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Tradicinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

6.4 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

Šia funkcija padidinamas drėgmės kiekis gaminant.

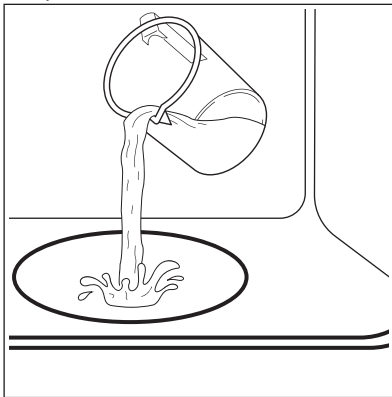


ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.


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

1. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.



7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.





Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.

Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.



DĖMESIO

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

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



ĮSPĖJIMAS!

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

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

7.2 Laiko nustatymas. Laiko keitimas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

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

Spauskite **+** arba **-** tinkamam laikui nustatyti.

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

Norėdami pakeisti paros laiką,

paspauskite 🕒 pakartotinai, kol pradės mirksėti 🕒.

7.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. 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.

7.4 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.

7.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite 🕒, kol pradės mirksėti |→|.
3. Spauskite **+** arba **-**, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.
4. Paspauskite 🕒.
5. Spauskite **+** arba **-**, kad nustatytumėte PABAIGOS laiką.
6. Paspauskite 🕒, kad patvirtintumėte. Prietaisas vėliau automatiškai įsijungs, veiks nustatytą TRUKMĖ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu laiku pasigirsta garso signalas.

- Prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
- Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.



7.6 LAIKMAČIO nustatymas

- Spauginėkite , kol pradės mirksėti .
- Spauskite  arba , kad nustatytumėte reikiamą laiką. Funkcija „Laikmatis“ išsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
- Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami

išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

- Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

7.7 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

- Kelias kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
- Paspauskite ir palaikykite nuspaudę .

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



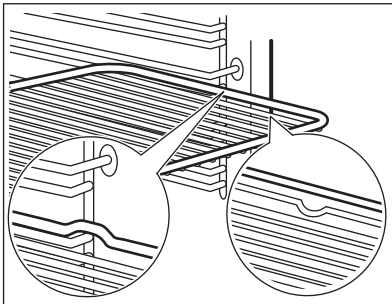
ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Priedų įstatymas

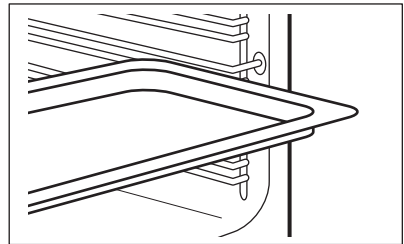
Grotelės:

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



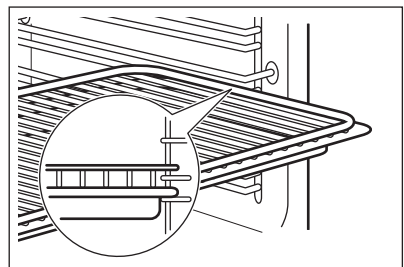
Kepimo skarda/ gilus kepimo indas:

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



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

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



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

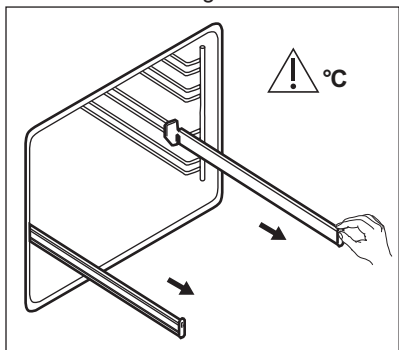
8.2 Ištraukiami bėgeliai

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

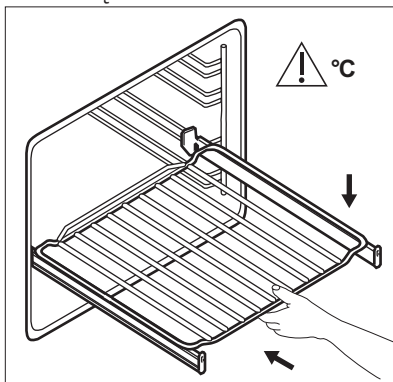
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

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

1. Ištraukite dešinįjį ir kairinį ištraukiamus bėgelius.



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



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

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Aušinimo ventiliatorius

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

9.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji

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

10. PATARIMAI

- !** **ISPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

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

10.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

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

Pyragų kepimas

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

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

Naudokite kepimo skardą.

Mėsos ir žuvies gaminimas

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

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

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





Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.





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

10.2 Karšto oro srautas PLIUS

Naudokite antrą lentynos padėtį.

 PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Sausainiai / Sklindžiai / Prancūziškieji rageliai	100	150–180	10–20
Itališka duona „Focaccia“	100	200–210	10–20
Pica	100	230	10–20
Duonos bandelės	100	200	20–25
Duona	100	180	35–40
Slyvų pyragas / Obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje	100–150	160–180	30–60




Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.





 UŽŠALDYTI PUSGAMINIAI		
	 (°C)	 (min.)
Pica	200–210	10–20
Prancūziškieji ragečiai	170–180	15–25
Lazanija, naudokite 200 ml	180–200	35–50

Naudokite 100 ml vandens.
Nustatykite 110 °C temperatūrą.









 MAISTO ATGAMINIMAS	
	 (min.)
Mėsa	15–25
Makaronai	15–25
Pica	15–25
Ryžiai	15–25
Daržovės	15–25









Naudokite 200 ml vandens.
Naudokite stiklinį kepimo indą.









 MAISTO ATGAMINIMAS	
	 (min.)
Duonos bandelės	10–20
Duona	15–25
Itališka duona „Focaccia“	15–25

 KEPSNIŲ KEPIMAS		
	 (°C)	 (min.)
Jautienos kepsnys	200	50–60
Viščiukas	210	60–80
Kepta kiauliena	180	65–80









10.3 Pyragų ir kepsnių kepimas

 PYRAGAI						
	Tradicinis kaitinimas		Karšto Oro Srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago forma
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago forma
Varškės pyragas	170	1	165	2	80–100	Pyrago forma, Ø 26 cm

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








 PYRAGAI						
	Tradicinis kaitinimas	Karšto Oro Srautas		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)			
Riebus vaisinis pyragas	160	1	150	2	110–120	Pyrago forma, Ø 24 cm

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 DUONA IR PICA						
	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	Emaliuota skarda
Sklindžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda






Įkaitinkite tuščią orkaitę.








Naudokite pyrago formą.

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






Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite groteles.

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

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

Naudokite antrą lentynos padėtį.






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

10.4 Mažasis Kepintuvas

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.





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





10.5 Terminis Kepintuvas





Įkaitinkite tuščią orkaitę.





Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.





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





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





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



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

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






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

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

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

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

10.6 Atšildymas

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





10.7 Džiovinimas–Karšto Oro Srautas





Išklokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.

Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.




Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.




2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

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

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


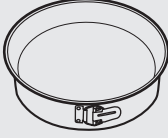

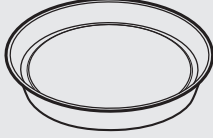
Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

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

 VAISIAI	
	 (val.)
Kriaušės	6-9






10.8 Drėgnas Karštas Oras – rekomenduojami priedai






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

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

10.9 Drėgnas Karštas Oras








Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.







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

		 (°C)		 (min.)
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	30–45
Migdoliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–50
Tartaletės, 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

10.10 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

						
				(°C)	(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	–
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto Oro Srautas	Grotelės	2	160	70–90	–
Biskvitišnis pyragas, Ø26 cm pyrago formoje	Tradicinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	Įkaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Biskvitišnis pyragas, Ø26 cm pyrago formoje	Karšto Oro Srautas	Grotelės	2	160	40–50	Įkaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

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

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

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

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

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

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

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaičių valikliu.

Jeigu turite neprisvylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštrius daiktus. Tai gali pažeisti neprisvylančią dangą.

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

11.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

11.3 Apatinės įdubos valymas

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



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

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

11.4 Durelių tarpiklio valymas

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

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

11.5 Lentynų atramų

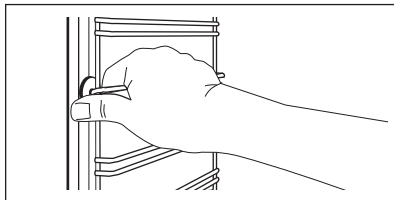
Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.



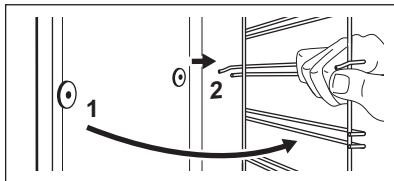
DĖMESIO

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.

11.6 „Aqua Clean“

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

1. Įpilkite 200 ml vandens į ertmės įdubą, esančią orkaitės apačioje.
2. Nustatykite funkciją ir spauskite .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 30 minučių.
5. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
6. Kai orkaitė yra ataušusi, nuvalykite ją švelnia šluoste.

**ĮSPĖJIMAS!**

Prieš liedsdami orkaitę, įsitinkite, kad ji atvėso. Galima nusidiegti.

11.7 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

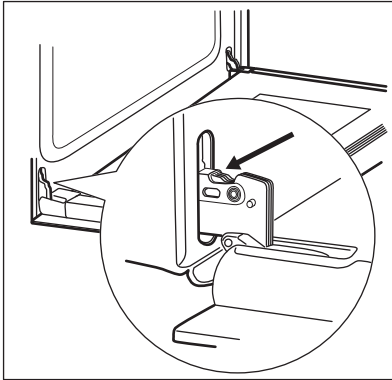


Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.

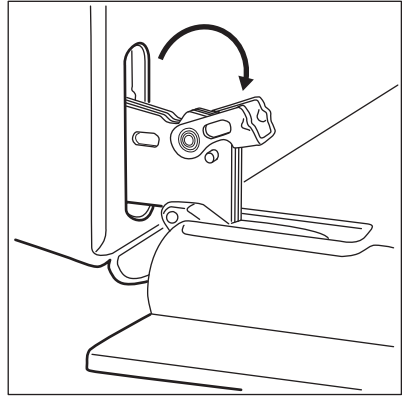
**DĖMESIO**

Nenaudokite orkaitės be vidinės stiklo plokštės.

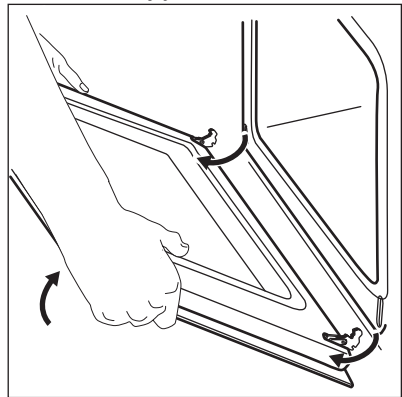
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



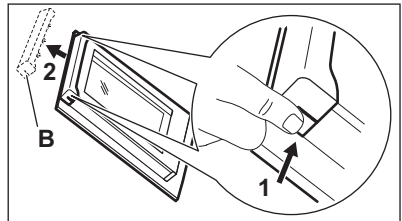
2. Pakelkite ir iki galo pasukite ant abiejų lankstų esančias svirtėles.



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

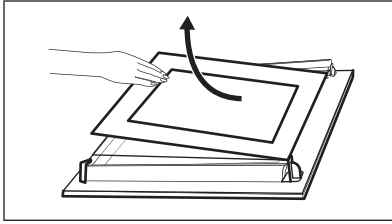


4. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



6. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
7. Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite.

Išitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



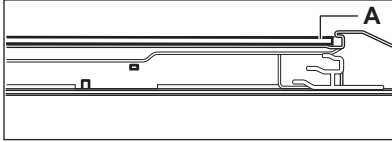
8. Nuvalykite stiklo plokštės vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštės. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

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

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

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



12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 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.

11.8 Lemputės keitimas



ISPĖJIMAS!

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 neprisvilgtų 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.

Problema	Galima priežastis	Ataisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veiktas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Jūs tinkamai neįjungėte funkcijos: Karšto oro srautas PLIUSsu papildomais garais.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Karšto oro srautas PLIUS.	Nepripildėte įdubos vandeniui.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto PLIUS funkciją, bet nešviečia papildomų garų indikatorius.	Jūs nepasirinkote kaitinimo funkcijos, kuri palaikytų papildomų garų funkciją.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto PLIUS funkciją, bet nešviečia papildomų garų indikatorius.	Papildomų garų funkcija neveikia.	Išjunkite prietaisą, naudodami namų saugiklį arba apsauginį jungiklį skirstomojoje saugiklių dėžėje, ir vėl įjunkite prietaisą. Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: Karšto oro srautas PLIUS“.
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

12.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą

arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio

rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Gaminio numeris (PNC)

Serijos numeris (S. N.)

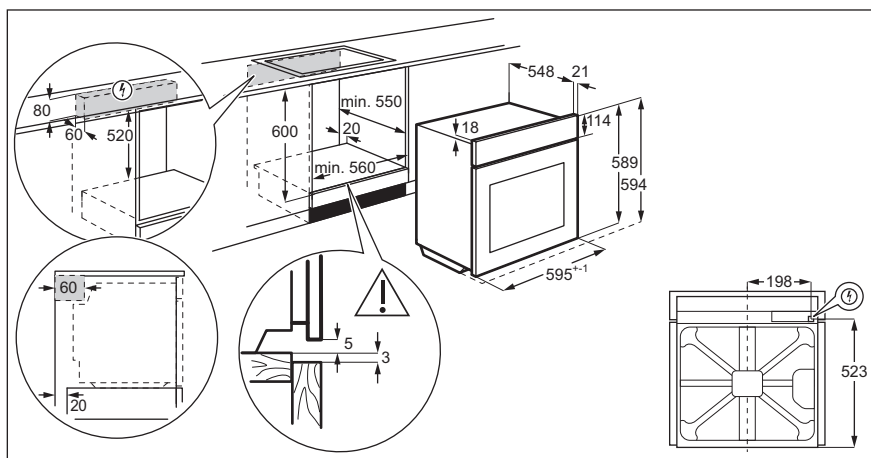
13. ĮRENGIMAS

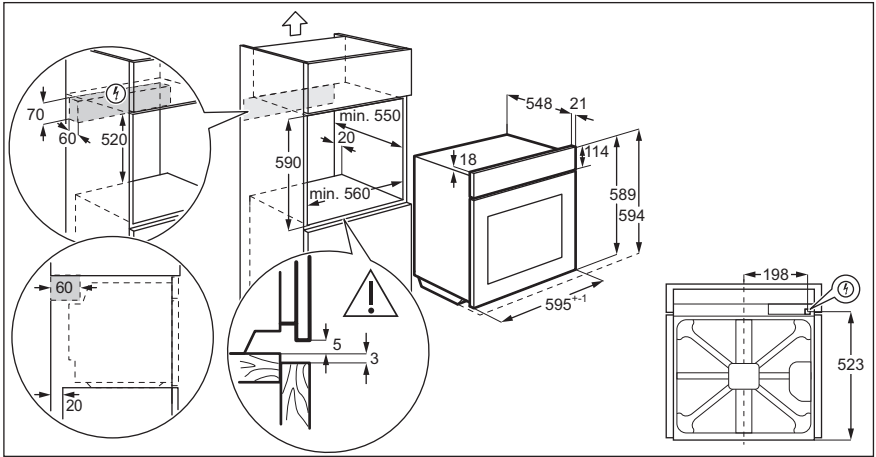


ĮSPĖJIMAS!

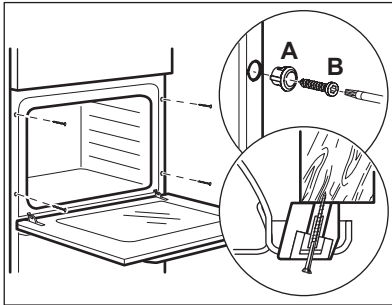
Žr. saugos skyrius.

13.1 Įrengimas balduose





13.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės



13.3 Elektros įrengimas

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

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

13.4 Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai:

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

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

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm ²)
1 380 – didžiausias	3 x 0.75
2 300 – didžiausias	3 x 1
3 680 – didžiausias	3 x 1.5

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

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Gaminio informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOD3H50TX 949499048
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
Garsumas	72 l
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė
Masė	29.3 kg

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Likęs karštis

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

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas


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

Drėgnas Karštas Oras

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

15. APLINKOS APSAUGA

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

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

www.electrolux.com/shop



867355140-B-142019

