



LV Cepeškrāsns
LT Orkaitė

Lietošanas instrukcija
Naudojimo instrukcija

2
31

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	7
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	10
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	11
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	12
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	12
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	22
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	26
12. UZSTĀDĪŠANA.....	28
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	29

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atrādīsiēt 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 bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

1.1 Bērnu un nespējīgu 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 apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvu ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Ierīces iekšpusē darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- 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 nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

2.2 Apsvērumi par vides aizsardzību



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu

elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.

- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrastes to tuvumā, it īpaši, ja 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 barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzieniem, drošinātājiem (no turētājiem izskrūvējamiem drošinātājiem),

- zemējuma noplūdes automātslēdzēm un savienotājiem.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
 - Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, adegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Izmantojiet šo ierīci tikai māsājniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;

- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
- neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
- izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iekļīst.
- 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 sabojāšanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.

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

2.5 Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai mājāsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomainas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.6 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

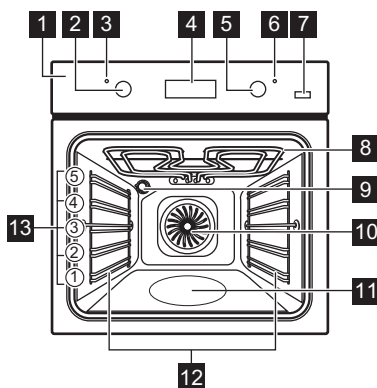
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

2.7 Servisa izvēle

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 3 Jaudas lampa / simbols / indikators
- 4 Elektronisks programmētājs
- 5 Temperatūras regulators
- 6 Temperatūras lampa/simbols/indikators
- 7 Papildu tvaika taustiņš
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Iekšienes izcilnis
- 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**

Plauktiem un paplātēm.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.

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

4.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

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


Piespiediet taustiņu \oplus vai \ominus , lai iestatītu pareizu laiku.

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

4.3 Laika mainīšana



Diennakts laiku nevar mainīt, ja darbojas darbības laika $\rightarrow|$ vai beigu $\rightarrow|$ funkcija.

Nospiediet  vairākas reizes, līdz sāk mirgot Diennakts laika funkcijas simbols.






Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

4.4 Uzkaršēšana

Lai nodedzinātu atlikušos taukus, uzkaršējiet ierīci, kad tā ir tukša.



Sīkāk par ventilatora karsēšanas PLUS funkciju skatiet sadaļā "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".

1. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju  , nospiediet  un iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.

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

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet vadības regulatoru. Vadības regulators izvirzās uz āru.

5.2 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana














Tas, vai jūsu ierīcei ir regulatoru simboli, indikatori vai lampas, atkarīgs o modeļa:

- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.
- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē cepeškrāsns funkcijas vai temperatūru.

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai deaktivizētu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

5.3 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
	Izslēgta pozīcija Ierīce ir izslēgta.
	Apgaismojums Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
	Augš./Apakškar-sēšana Gatavošanai un cepšanai 1 cepeškrāsns līmenī.
	Augšējā karsē-šana Lai apbrūninātu maizi, kūkas un kūciņas. Lai pa-beigtu gatavot ēdienus.
	Apakškarsēšana Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
	Grilēšana Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu mai-zi.
	Ātrā grilēšana Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
	Infratermiskā grilēšana Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem 1 cepeškrāsns līmenī. Kā arī, lai apbrūni-nātu produktus.
	Ventilatora kar-sēšana Cepšanai vienlaicīgi līdz 3 cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C ze-māku nekā Augš./apakškarsēšanas temperatūra.
	Ventilatora kar-sēšana PLUS Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cep-šanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virs-kārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulī-gumu.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 <p>Pīcas uzstādījumi</p>	<p>Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai 1 plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškarsēšanas temperatūra.</p>

5.4 Papildu ventilatora karsēšanas funkcijas aktivizēšana

Šī funkcija ļauj izmantot mitrumu gatavošanas laikā.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

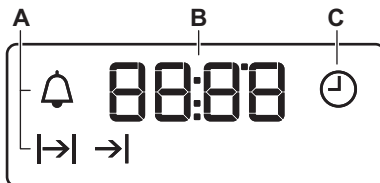
- Papildu ventilatora karsēšanas funkcijas darbības laikā neveriet vaļā ierīces durvis.
- Pēc papildu ventilatora karsēšanas funkcijas darbības piesardzīgi atveriet ierīces durvis.






Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet cepeškrāsns tīltnes tvertni ar krāna ūdeni. Tīltnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml. Piepildiet tīltnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.
3. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

5.5 Displejs



4. Iestatiet papildu ventilatora karsēšanas funkciju:  .
5. Nospiediet papildu tvaika taustiņu .

Papildu tvaika taustiņš darbojas tikai kopā ar papildu ventilatora karsēšanas funkciju.


Iedegas indikators.

6. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.



UZMANĪBU!

Neuzpildiet tīltnes tvertni ar ūdeni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

7. Lai izslēgtu ierīci, nospiediet papildu tvaika taustiņu , pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

Nodzišis papildu tvaika taustiņa indikators.

8. Izlejiet ūdeni no tīltnes tvertnes.



BRĪDINĀJUMS!

Pārliedzinieties, ka ierīce ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tīltnes tvertnes.

- A. Funkciju indikatori
- B. Laika displejs
- C. Funkciju indikators

5.6 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
🕒	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.
🌀	Papildu tvaiks	Lai aktivizētu ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

6.1 Pulksteņa funkcijas tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
🕒	Diennakts laiks Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
🔔	Laika atgādinājums Atpakaļskaitīšanas laika iestatīšana. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
↳	Darb. laiks Cepeškrāsns gatavošanas laika iestatīšana.
→	Beigas Lai iestatītu diennakts laiku, kad cepeškrāsnij jāizslēdzas.



Vienlaicīgi var izmantot darbības laika ↳| un beigu →| funkcijas, lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas un kad vajadzētu atslēgt ierīci. Tas ļauj ieslēgt ierīci ar noteikta laika intervālu. Vispirms iestatiet funkciju Darb. laiks ↳|, pēc tam Beigas →|.

6.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana

Lietojot funkcijas Darb. laiks ↳| un Beigas →|, iestatiet cepeškrāsns funkciju un gatavošanas temperatūru. To nav nepieciešams darīt, lietojot funkciju Laika atgādinājums 🔔.

1. Piespiediet 🕒 vairākas reizes, līdz sāk mirgot vajadzīgās pulksteņa funkcijas indikators.

2. Piespiediet + vai —, lai iestatītu nepieciešamo pulksteņa funkciju. Pulksteņa funkcijas darbojas. Displejā redzams iestatītās pulksteņa funkcijas indikators.




Laika atgādinājuma funkcijai displejs rāda atlikušo laiku.

3. Laikam beidzoties, pulksteņa funkcijas indikators mirgo un atskan skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.



Izmantojot darbības laika ↳| un beigu →| funkcijas, ierīce izslēdzas automātiski.

6.3 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāks mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.

7. PIEDERUMU LIETOŠANA

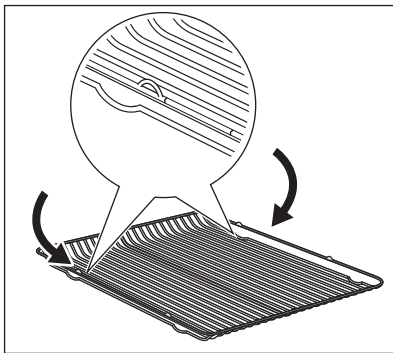


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Piederumu ievietošana

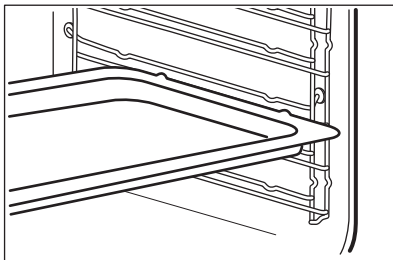
Restotais plaukts:

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




Cepamā panna:

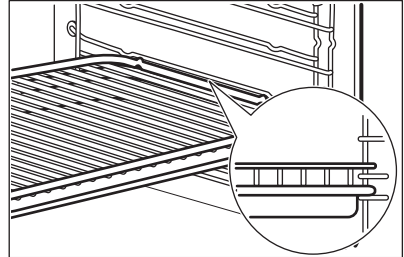
iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un augstāk esošo restoto plauktu uz vadotnes stieņiem.

2. Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.



- Visiem piederumiem drošības apsvērumu dēļ augšā ir mazas iedobes labajā un kreisajā pusē. Šīs iedobes novērš arī trauku saskrāpēšanos.
- Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt.

7.2 Teleskopiskās vadotnes



Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

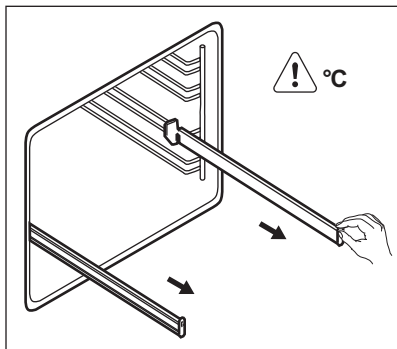
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var vieglāk ielikt un izņemt.



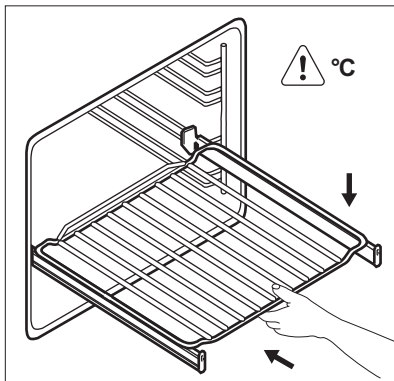
UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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



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

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

8.2 Drošības termostats

Nepareiza ierīces 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.

9. 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.

9.1 Vispārēja informācija

- Ierīcei ir piecas plauktu pozīcijas. Skaitiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā

tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.

- Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstāt no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkrājiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.

- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

9.2 Kūku cepšana

- Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

9.3 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriezšanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet

cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

9.4 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.

9.5 Ventilatora karsēšana PLUS



Pirms uzkaršēšanas piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta. Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".

Konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Maize	100	180	35 - 40	2	Lietojiet cepamo paplāti. ¹⁾
Tīti miltu produkti	100	200	20 - 25	2	Lietojiet cepamo paplāti. ¹⁾
Pica mājas gaumē	100	230	10 - 20	2	Lietojiet cepamo paplāti. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Lietojiet cepamo paplāti. ¹⁾
Cepumi, plāceņi, kruasāni	100	150 - 180	10 - 20	2	Lietojiet cepamo paplāti. ¹⁾

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Plūmju pīrāgs, ābolu pīrāgs, kanēļmaizītes	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Lietojiet kūku veidni. ¹⁾

1) Uzsildiet to tukšā cepeškrāsnī 5 minūtes pirms cepšanas.

Saldētas pārtikas gatavošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lazanja, saldēta	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Kruasāni, saldēti	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

1) Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas.

Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Maize	100	110	15 - 25	2
Tīti miltu produkti	100	110	10 - 20	2
Pica mājas gaumē	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Dārzeni	100	110	15 - 25	2
Rīsi	100	110	15 - 25	2
Makaroni	100	110	15 - 25	2
Gaļa	100	110	15 - 25	2

Cepeša cepšana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Cūkas cepetis	200	180	65 - 80	2	Pyrex apaļā paplāte
Liellopu gaļas cepetis	200	200	50 - 60	2	Pyrex apaļā paplāte
Vista	200	210	60 - 80	2	Pyrex apaļā paplāte

9.6 Gatavošanas un cepšanas tabula**Kūkas**

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

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Plūmju pīrāgs ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - vienā līmenī	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē - vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Bezē - divos līmeņos ¹⁾	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Smalkmaizītes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes

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

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

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

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Vaļēji pīrāgi

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

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

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

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

Zivs

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

9.7 Grilēšana



Sakarsējiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Gabali	(g)		Viena puse	Otra puse	
Filejas steiki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Liellopu gaļas steiki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Desiņas	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Vista (saldīta uz pusēm)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabi	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Vistas krūtiņa	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgers	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Zivs fileja	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Grauzdiņš	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Turbo grilēšana

Liellopu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas ceptis vai fileja, pusjēla ¹⁾	pēc biezuma cm	190 - 200	5 - 6	1 vai 2
Liellopu gaļas ceptis vai fileja, vidēji izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	180 - 190	6 - 8	1 vai 2
Liellopu gaļas ceptis vai fileja, labi izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	170 - 180	8 - 10	1 vai 2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vai 2
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vai 2
Gaļas rulete	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vai 2
Cūkas stils (iepriekš novārīts)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vai 2

Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1	160 - 180	90 - 120	1 vai 2
Teļa locītava	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vai 2

Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vai 2
Jēra mugura	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vai 2

Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	0,2 - 0,25 katrs	200 - 220	30 - 50	1 vai 2
Vista, puse	0,4 - 0,5 katrs	190 - 210	35 - 50	1 vai 2
Vista, broileris	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vai 2
Pīle	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vai 2
Zoss	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vai 2
Tītars	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vai 2
Tītars	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vai 2

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vai 2

9.9 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

- Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.
- Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika,

atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Pupas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pipari	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

10.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

- i** Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

10.3 Cepeškrāsns tilpnes tvertnes tīrīšana

Tīrīšanas procedūras laikā tiek likvidētas kaļķakmens atliekas cepeškrāsns tilpnes tvertnē pēc mitras gatavošanas.

- i** Mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas izmantošanas cikliem.

1. Ievietojiet 250 ml etiķa tilpnes tvertnē cepeškrāsns apakšējā daļā. Izmantojiet maksimums 6% etiķi bez piedevām.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens atliekas istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar remdenu ūdeni un mīkstu drāniņu.

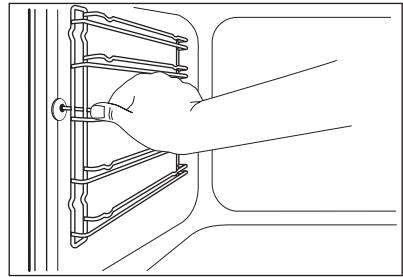
10.4 Durtiņu blīvējuma tīrīšana

- Regulāri pārbaudiet durtiņu blīvējumu. Durvju blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpuses rāmi. Nelietojiet ierīci, ja durtiņu blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

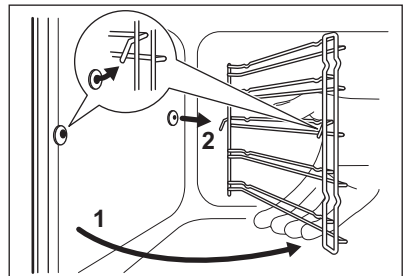
10.5 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



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





Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērīgiem ierīces priekšpuses virzienā.

10.6 Tīrīšana ar ūdeni

Tīrīšana ar ūdeni izmanto mitrumu, lai palīdzētu notīrīt no cepeškrāsns tauku un pārtikas pārpalikumus.

1. Ievietojiet 200 ml ūdens tilpnes tvertnē cepeškrāsns apakšējā daļā.
2. Iestatiet ventilatora karsēšanas PLUS funkciju  un nospiediet Papildu tvaika taustiņu .
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 30 minūtes.
5. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
6. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar audumu.



BRĪDINĀJUMS!

Pirms pieskaraties ierīcei, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Var būt adegumus.

10.7 Cepeškrāsns griesti



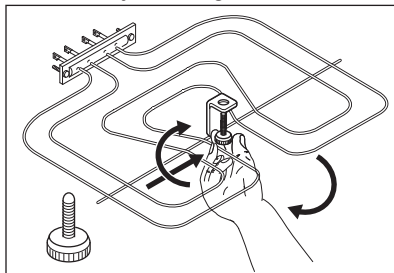
BRĪDINĀJUMS!

Pirms pārbaudes veikšanas deaktivējiet ierīci. Pārliecinieties, ka ierīce atdzisusi. Iespējams gūt apdegumus.

Izņemiet plauktu balstus.

Lai atvieglotu cepeškrāsns griestu tīrīšanu, sildelementu var izņemt.

1. Izņemiet skrūvi, kas notur sildelementu. Pirmajā reizē izmantojiet skrūvgriezi.



2. Uzmanīgi pavelciet sildelementu uz leju.
3. Notīriet cepeškrāsns griestus ar mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī un tīrīšanas līdzeklī, un ļaujiet tiem nožūt.

Uzstādiet sildelementu, veicot darbības pretējā secībā.

Uzstādiet plauktu balstus.



BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka sildelements ir uzstādīts pareizi un nekrīt nost.

10.8 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Cepeškrāsns durvis aprīkotas ar diviem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu.



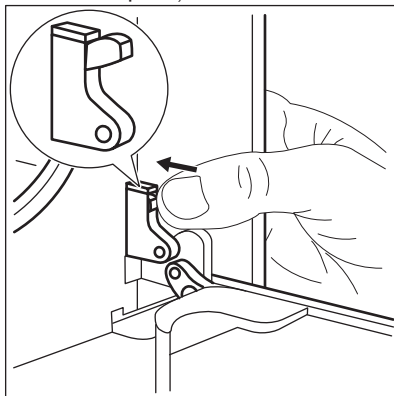
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.



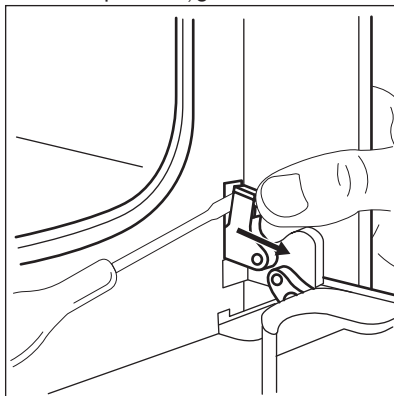
UZMANĪBU!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

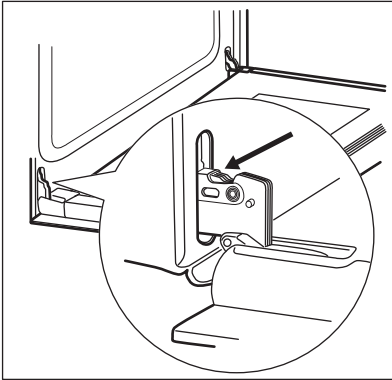
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiēt eņģi pa labi no durvīm.
2. Piespiediet pievelkošo detaļu, līdz tā virzās atpakaļ.



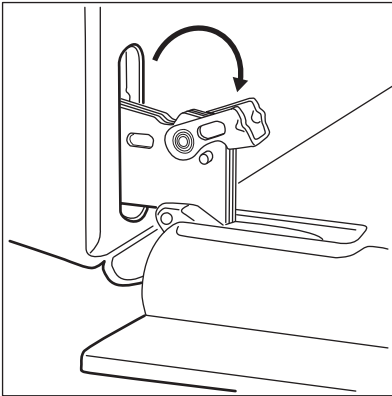
3. Pieturiet piespiesto detaļu ar vienu roku. Ar otru roku, izmantojot skrūvgriezi, paceliet un pagrieziet labās puses eņģu sviru.



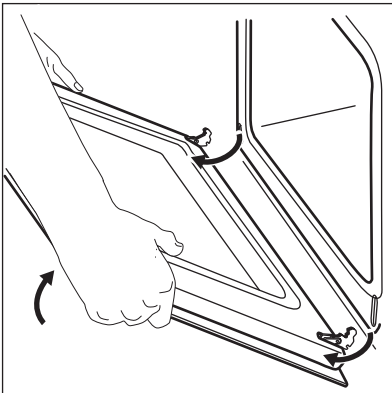
4. Atrodiēt eņģi pa kreisi no durvīm.



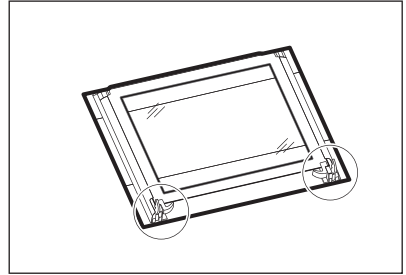
5. Paceliet un pagrieziet kreiso eņģu sviru.



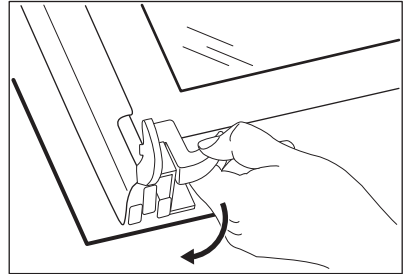
6. Veriet ciet cepeškrāsns durvis pusvirus, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



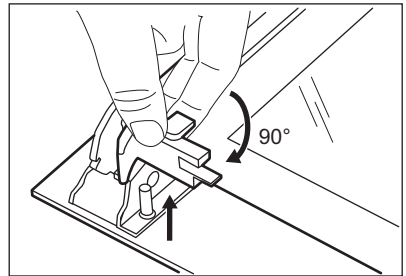
7. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



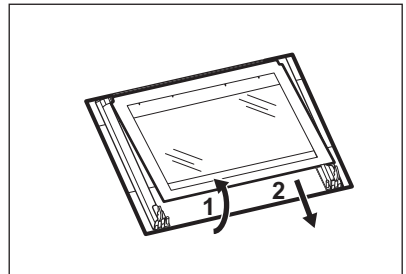
8. Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



9. Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet tos no ligzdām.



10. Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneli.

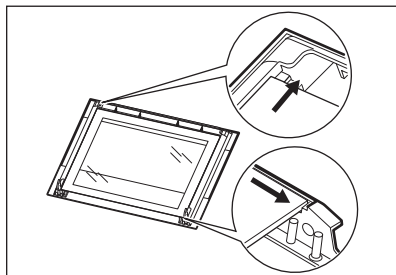


11. Noīriet stikla paneli ar ziepju ņūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Kad tīršana pabeigta, uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

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

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.



10.9 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērš lampas stikla pārsega un tilpnes bojājumus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv elektrošoka risks! Pirms lampas nomaiņas atvienojiet drošinātāju. Lampa un lampas stikla pārsegs var būt karsti.



UZMANĪBU!

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

1. Deaktivizējiet ierīci.
2. Izņemiet drošinātāju no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet atdalītāju.

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Noīrēt stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

11. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliedcinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nostrādājis drošinātājs.	Pārliedcinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Nav apmierinoša rezultāta, izmantojot ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.	Jūs neaktivizējāt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.	Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".
Nav apmierinoša rezultāta, izmantojot ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".
Nav apmierinoša rezultāta, izmantojot ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.	Jūs nepareizi aktivizējāt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju ar Papildu tvaika taustiņu.	Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņš.	darbojas ventilatora karsēšanas PLUS funkcija.	Nospiediet Papildu tvaika taustiņu  , lai apturētu ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Nodevēģi ieteikumi un padomi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsnī un pārļiecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.

11.2 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 ierīces iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

.....

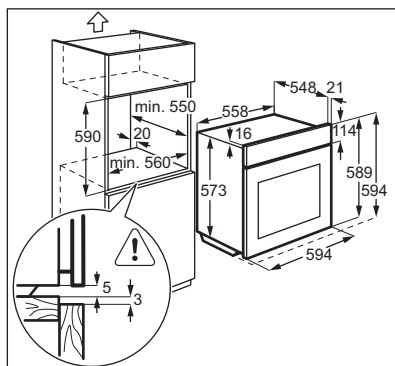
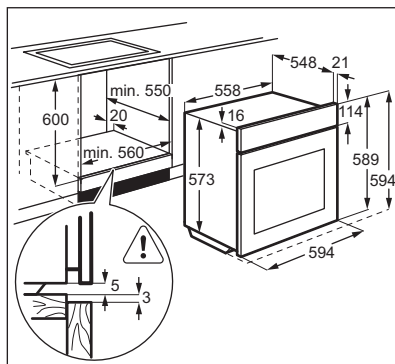
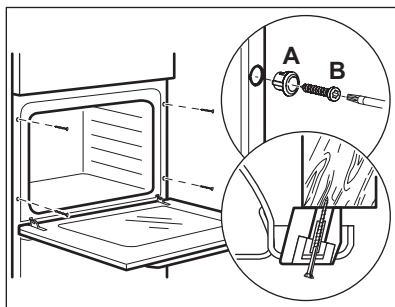
Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Izstrādājuma Nr. (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

12. UZSTĀDĪŠANA**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Iebūvēšana**12.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm****12.3 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.

12.4 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

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm²)
maksimums 3680	3 x 1.5

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

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta marķējums un informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOB3454AAX EOB3454AOX
Energoefektivitātes indekss	100.0
Elektroenerģijas patēriņa klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.85 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	72 l
Cepečkrāsns veids	Iebūvējama cepečkrāsns
Masa	EOB3454AAX 30.6 kg
	EOB3454AOX 30.6 kg

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

13.2 Enerģijas taupīšana

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


• Vispārēji padomi


- Pārliecinieties, ka cepečkrāsns durvis ir cieši aizvērtas, kad ierīce darbojas, un centieties tās turēt maksimāli aizvērtas gatavošanas laikā.
- Izmantojiet metāla traukus, lai palielinātu energoefektivitāti.
- Kad iespējams, ievietojiet ēdienu cepečkrāsnī, to neuzkarsējot.

- Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepečkrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepečkrāsnī turpinās gatavot ēdienu.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

- **Gatavošana, izmantojot ventilatoru** - kad iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas, izmantojot ventilatoru, lai ietaupītu enerģiju.
- **Ēdiena siltuma uzturēšana** - ja vēlaties izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu, izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	32
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	33
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	35
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART.....	36
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	36
6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	39
7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	40
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	41
9. PATARIMAI.....	41
10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	51
11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	56
12. ĮRENGIMAS.....	57
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	58

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 įgaliojimą aptarnavimo 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 ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Veikiančio prietaiso vidus įkaista. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.

- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam aptarnavimo centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- Norėdami išimti lentynėles, pirmiausia patraukite lentynėlės priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas būtina turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.

2.2 Elektros įvadas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.

- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir elektros laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninio aptarnavimo centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių, ypač kai 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. Įsitinkite, kad įrengus prietaisą elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros 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.

- Naudokite šį prietaisą tik namų ūkyje.
- 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.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukęs:

- 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 išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui. Tai nelaikoma defektu ir jam garantija netaikoma.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite giliają keptimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas 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 atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai arba maistas gali sukelti gaisrą.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalitinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Vidinė apšvietimo lemputė

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.



ISPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Seno prietaiso išmetimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

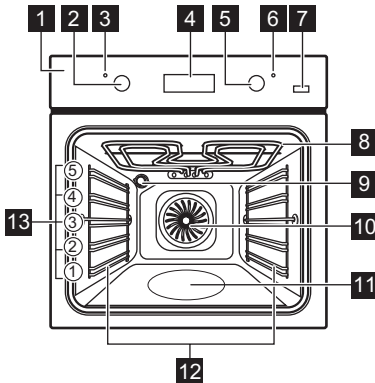
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite elektros laidą ir išmeskite jį.
- Nuimkite durelių velkę, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neužsidarytų prietaise.

2.7 Techninė priežiūra

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Galios lemputė / simbolis / indikatorius
- 4 Elektroninis valdymas
- 5 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 6 Temperatūros lemputė / simbolis / indikatorius
- 7 Mygtukas „Plus Steam“
- 8 Kaitinamasis elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Ertmės iškala
- 12 Išimama lentynėlė
- 13 Lentynėlės padėty

3.2 Priedai

- **Grotelės**

Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.

- **Kepimo skarda**
Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

- **Grilis / kepimo indas**
Skirtas kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.

4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš prietaiso visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.



Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.

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

4.2 Laiko nustatymas



Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.


Paros laiko funkcijos indikatorius mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

Paspauskite mygtuką  arba , kad nustatytumėte tikslių laiką. Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

4.3 Laiko keitimas



Jūs negalite pakeisti paros laiko, jeigu veikia trukmės  arba pabaigos  funkcija.

Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti paros laiko funkcijos indikatorius.





Kaip nustatyti naują laiką žr. „Laiko nustatymas“.

4.4 Išankstinis įkaitinimas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad išdegtų visi jame likę riebalai.



Apie karšto oro srauto PLUS funkciją skaitykite skyrelyje „Karšto oro srauto PLUS funkcijos suaktyvinimas“.

1. Nustatykite funkciją  ir aukščiausią temperatūrą.
2. Palikite prietaisą veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją  ir didžiausią temperatūrą.
4. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją , paspauskite  ir nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 minučių.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš prietaiso gali skliti kvapai ir veržtis dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą patalpų vėdinimą.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įstumiamos rankenėlės










Norėdami naudoti prietaisą, spustelėkite valdymo rankenėlę. Valdymo rankenėlė iššoka.


5.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

- i** Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra rankenėlių simboliai, indikatoriai ar lemputės.
- Orkaitei įkaitus užsidega indikatorius.
 - Kai prietaisas veikia, užsidega lemputė.
 - Simbolis rodo, ar rankenėle valdomos orkaitės funkcijos ar temperatūra.

1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Jeigu norite išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

5.3 Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija		Naudojimo sritis
	Išjungimo padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
	Apšvietimas	Įjungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.
	Viršutinis / apatinis kaitinimas	Maistui kepti ir skrudinti 1-oje lentynos padėtyje.
	Viršutinis kaitinimas	Skrudinti duoną, pyragus ir pyragaičius. Pagaminėtiems patiekalams užbaigti.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
	Kepimas ant grotelių	Plokštiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
	Spartus kepimas ant grotelių	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
	Terminis kepintuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti 1-oje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti.
	Karšto oro srautas	Vienu metu kepti maistą iki 3-jų lentynos padėčių ir džiovinti. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją.
	Karšto oro srautas PLUS	Drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti keptant. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Pica	1-oje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją.

5.4 Karšto oro srauto PLUS funkcijos suaktyvinimas

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai veikia karšto oro srauto PLUS funkcija.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po karšto oro srauto PLUS funkcijos naudojimo.



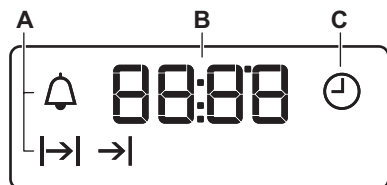
Žr. skyrių „Patarimai“.


1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.

Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.

Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsus.
3. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.

5.5 Ekranas



4. Nustatykite karšto oro srauto PLUS funkciją: .

5. Paspauskite papildomų garų mygtuką .


Papildomų garų mygtukas veikia tik su karšto oro srauto PLUS funkcija. Įsijungia indikatorius.

6. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.



PERSPĖJIMAS!

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

7. Jeigu norite išjungti prietaisą, paspauskite papildomų garų mygtuką , pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

Papildomų garų mygtuko indikatorius užžęsta.

8. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš šalinami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs.

- A. Funkcijų indikatoriai
- B. Laiko rodinys
- C. Funkcijų indikatorius

5.6 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
⌚	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.
🔥	Papildomi garai	Suaktyvinti karšto oro srauto PLIUS funkciją.

6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

6.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
⌚ Paros laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
🔔 Minučių skaitlys	Nustatyti atgalinės atskaitos laiką. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui.
↳ Trukmė	Nustatyti orkaitės kepimo laiką.
→ Pabaiga	Nustatyti paros laiką, kada orkaitė turi išsijungti.

i Galite naudoti trukmės ↳| ir pabaigos →| funkcijas vienu metu, kad nustatytumėte, kiek prietaisas turi veikti ir kada prietaisas turi išsijungti. Tai leidžia įjungti prietaisą su atidėtu paleidimu. Pirmiausiai nustatykite „Trukmė“ ↳| ir tada „Pabaiga“ →|.

6.2 Laikrodžio funkcijų nustatymas

Trukmės ↳| ir pabaigos →| funkcijoms nustatykite orkaitės funkciją ir gaminimo temperatūrą. Tai nereikalinga laikmačiui.

1. Spausdinėkite ⌚, kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos indikatorius.


2. Spauskite + arba —, kad nustatytumėte reikiamos laikrodžio funkcijos laiką.


Laikrodžio funkcija veikia. Ekrane rodomas jūsų nustatytos laikrodžio funkcijos indikatorius.

- i** Veikiant laikmačio funkcijai ekrane rodomas likęs laikas.
3. Kai pasibaigia laikas, laikrodžio funkcijos indikatorius mirksi ir girdimas garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

i Naudojant trukmės ↳| ir pabaigos →| funkcijas, prietaisas išsijungia automatiškai.

6.3 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.

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

7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



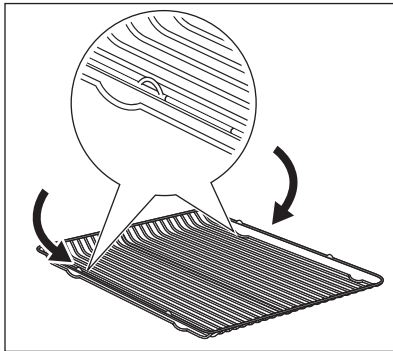
ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Priedų įstatymas

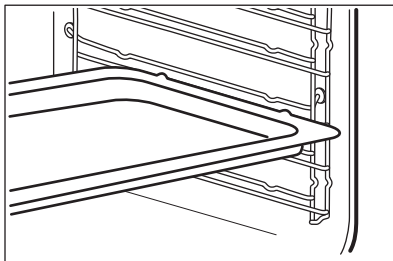
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite lentynėlę tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, ar kojėlės yra nukreiptos žemyn.



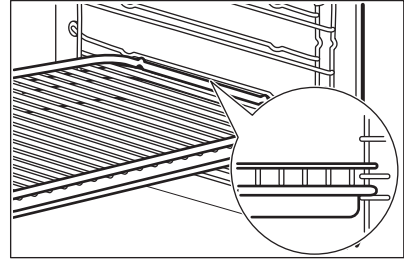
Gilus prikaistuvis:

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlės kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir gilus kepimo indas vienu metu:

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



- Visų orkaitės priedų dešiniųjų ir kairiųjų pusių viršuje yra maži įlenkimai, kad būtų saugiau. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo.
- Aukštas kraštas aplink lentyną neleidžia prikaistuviams pasislinkti.

7.2 Išimami bėgeliai



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

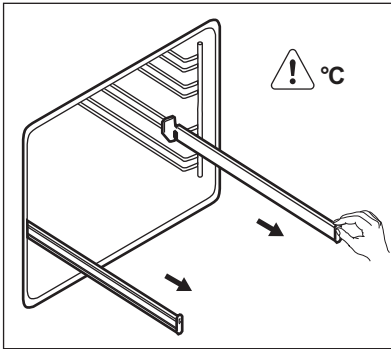
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



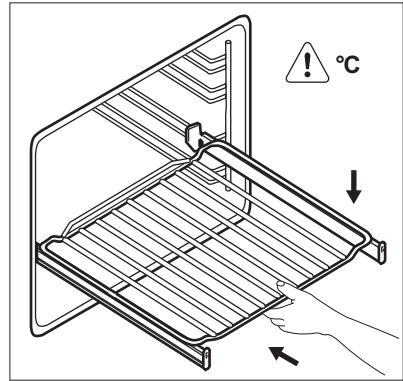
PERSPĖJIMAS!

Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokiais tepalais.

1. Ištraukite dešinįjį ir kairįjį ištraukiamus bėgelius.



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



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

8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Išjungus prietaisą, orkaitės aušinimo ventiliatorius gali toliau veikti tol, kol prietaisas atvės.

8.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant prietaisą arba sugedus jo sudedamosioms dalims, jis

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

9. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

9.1 Bendroji informacija

- Prietaise yra penkios lentynų padėtys. Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo prietaiso apačios.
- Šis prietaisas 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. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.

- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir

prietaiso komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

9.2 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.

9.3 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.

9.4 Maisto ruošimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

9.5 Karšto oro srautas PLUS



Prieš įkaitindami, pripildykite ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsus. Žr. skyrių „Karšto oro srauto PLUS funkcijos suaktyvinimas“.

Kepiniai

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Duona	100	180	35–40	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Duonos bandelės	100	200	20–25	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Naminė pica	100	230	10–20	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Itališka duona „Focaccia“	100	200–210	10–20	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji ragėliai	100	150–180	10–20	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamomu	100–150	160–180	30–60	2	Naudokite pyrago formą. ¹⁾

¹⁾ Prieš kepdami 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę.

Šaldytų gaminių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Šaldyta pica	150	200–210	10–20	2 ¹⁾
Šaldyta lazanija	200	180–200	35–50	2 ¹⁾
Šaldyti prancūziškieji raguoliai	150	170–180	15–25	2 ¹⁾

¹⁾ Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 10 minučių.

Maisto atgaminimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Duona	100	110	15–25	2
Duonos bandelės	100	110	10–20	2
Naminė pica	100	110	15–25	2
Itališka duona „Focaccia“	100	110	15–25	2
Daržovės	100	110	15–25	2
Ryžiai	100	110	15–25	2
Makaronai	100	110	15–25	2
Mėsa	100	110	15–25	2

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Kepta kiauliena	200	180	65–80	2	Apvali kepimo forma „Pyrex“
Jautienos kepsnys	200	200	50–60	2	Apvali kepimo forma „Pyrex“
Viščiukas	200	210	60–80	2	Apvali kepimo forma „Pyrex“

9.6 Kepimo ir skrudinimo lentelė

Pyragai

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Plaktos tešlos re- ceptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago for- moje
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago for- moje
Varškės pyragas	170	1	165	2	60–80	26 cm py- rago for- moje
Obuolių pyragas ¹⁾	170	2	160	2 (kairysis ir dešinys- sis)	80–100	Dviejose 20 cm py- rago for- mose ant grotelių
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skardoje
Pyragas su uogie- ne	170	2	165	2 (kairysis ir dešinys- sis)	30–40	26 cm py- rago for- moje
Biskvitinis pyragas	170	2	160	2	50–60	26 cm py- rago for- moje
Kalėdinis pyragas / riebus vai- sių pyra- gas ¹⁾	160	2	150	2	90–120	20 cm py- rago for- moje
Slyvų py- ragas ¹⁾	175	1	160	2	50–60	Duonos formoje
Maži pyra- gaičiai – vienas ly- gis	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skardoje
Maži pyra- gaičiai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skardoje

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Maži pyra- gaičiai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – vienas ly- gis	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skardoje
Sausai- niai / juos- tiniai teš- lainiai – trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skardoje
Merengos – vienas lygis	120	3	120	3	80–100	Kepimo skardoje
Merengos – du ly- giai ¹⁾	-	-	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skardoje
Bande- lės ¹⁾	190	3	190	3	12–20	Kepimo skardoje
Eklerai – vienas ly- gis	190	3	170	3	25–35	Kepimo skardoje
Eklerai – du lygiai	-	-	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skardoje
Pyragai- čiai forme- lėse	180	2	170	2	45–70	20 cm py- rago for- moje
Riebūs vaisiniai pyragai	160	1	150	2	110–120	24 cm py- rago for- moje

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Viktorijos pyragai- čiai	170	1	160	2 (kairysis ir dešinys)	50–60	20 cm py- rago for- moje

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Duona ir pica

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

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Apkepai

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Makaronų apkepas	200	2	180	2	40–50	Formoje
Daržovių apkepas	200	2	175	2	45–60	Formoje

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Apkepai su įdaru ¹⁾	180	1	180	1	50–60	Formoje
Lazanija ¹⁾	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje
Įdaryti ma- karonai vamzdu- čiai ¹⁾	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Mėsa

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Jautiena	200	2	190	2	50–70	Ant grote- lių
Kiauliena	180	2	180	2	90–120	Ant grote- lių
Veršiena	190	2	175	2	90–120	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	2	200	2	50–60	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniš- kai iškep- tas	210	2	200	2	60–70	Ant grote- lių
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iš- keptas	210	2	200	2	70–75	Ant grote- lių
Kiaulienos mentė	180	2	170	2	120–150	Su odele

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Kiaulienos kulninė	180	2	160	2	100–120	2 vnt.
Aviena	190	2	175	2	110–130	Koja
Viščiukas	220	2	200	2	70–85	Visas
Kalakutas	180	2	160	2	210–240	Visas
Antis	175	2	220	2	120–150	Visa
Žąsis	175	2	160	1	150–200	Visa
Triušiena	190	2	175	2	60–80	Supjausty- ta gaba- lais
Zuikis	190	2	175	2	150–200	Supjausty- tas gaba- lais
Fazanas	190	2	175	2	90–120	Visas

Žuvis

Patieka- las	Viršutinis / apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis	Tempera- tūra (°C)	Lentynos padėtis		
Upėtakis / jūros kar- šis	190	2	175	2	40–55	3–4 žuvis
Tunas / la- šiša	190	2	175	2	35–60	4–6 filė

9.7 Kepimas ant grotelių



Prieš gaminimą įkaitinkite
orkaitę 3 minutes.

Patieka- las	Kiekis		Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Gabalai	(g)		Viena pu- sė	Antra pu- sė	
Filė bifš- teksai	4	800	daug.	12–15	12–14	4

Patieka- las	Kiekis		Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Gabalai	(g)		Viena pu- sė	Antra pu- sė	
Jautienos didkeps- niai	4	600	daug.	10–12	6–8	4
Dešrelės	8	-	daug.	12–15	10–12	4
Kiaulienos muštiniai	4	600	daug.	12–16	12–14	4
Viščiukas (perpjau- tas pusi- au)	2	1000	daug.	30–35	25–30	4
Kebabai	4	-	daug.	10–15	10–12	4
Vištienos krūtinėlė	4	400	daug.	12–15	12–14	4
Mėsainis	6	600	daug.	20–30	-	4
Žuvies filė	4	400	daug.	12–14	10–12	4
Skrebutis su garnyru	4–6	-	daug.	5–7	-	4
Skrebučiai	4–6	-	daug.	2–4	2–3	4

9.8 Terminis kepintuvas

Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa- dėtis
Jautienos kepsnys arba filė, šiek tiek pakeptas ¹⁾	storio cm	190–200	5–6	1 arba 2
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniš- kai iškeptas ¹⁾	storio cm	180–190	6–8	1 arba 2
Jautienos kepsnys arba filė, iškep- tas ¹⁾	storio cm	170–180	8–10	1 arba 2

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kiauliena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, kumpis	1–1,5	160–180	90–120	1 arba 2
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai	1–1,5	170–180	60–90	1 arba 2
Mėsos rulletas	0,75–1	160–170	50–60	1 arba 2
Kiaulės koja (apvirta)	0,75–1	150–170	90–120	1 arba 2

Veršiena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kepta veršiena	1	160–180	90–120	1 arba 2
Veršienos kulinė	1,5–2	160–180	120–150	1 arba 2

Aviena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ēriuko koja, kepta aviena	1–1,5	150–170	100–120	1 arba 2
Ērienos nugarinė	1–1,5	160–180	40–60	1 arba 2

Paukštiena

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

Žuvis (troškinta)

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Visa žuvis	1–1,5	210–220	40–60	1 arba 2

9.9 Džiovinimas. Karšto oro srautas.

- Iškllokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.
- Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko orkaitę

išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.

Daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Pupos	60–70	6–8	3	1 / 4
Pipirai	60–70	5–6	3	1 / 4
Daržovės rauginimui	60–70	5–6	3	1 / 4
Grybai	50–60	6–8	3	1 / 4
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3	3	1 / 4

Vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Slyvos	60–70	8–10	3	1 / 4
Abrikosai	60–70	8–10	3	1 / 4
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	3	1 / 4
Kriaušės	60–70	6–9	3	1 / 4

10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**ISPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

10.1 Pastabos dėl valymo

- Prietaiso priekį valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite įprastą valymo priemonę.
- Prietaiso vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika grilio prikaistuvui.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.

- Visus priedus išvalykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Jeigu turite neprisvytančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, aštriais daiktais arba indaplovėje. Tai gali pažeisti neprisvytančią dangą.

10.2 Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai

- i** Orkaitės dureles valykite tik drėgna 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.

10.3 Ertmės įdubos valymas

Valant pašalinami kalkių nuosėdų likučiai iš ertmės įdubos po drėgno maisto gaminimo.

- i** Rekomenduojame šį valymo procesą atlikti bent kas 5–10 karšto oro srauto PLIUS ciklus.
1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į ertmės įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be žolelių.
 2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
 3. Išvalykite ertmę šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

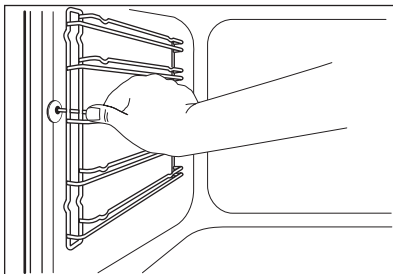
10.4 Durelių tarpiklio valymas

- Reguliariai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis apjuostas aplink orkaitės angos rėmą. Nenaudokite prietaiso, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į įgaliojantį techninio aptarnavimo centrą.
- Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrąją valymo informaciją.

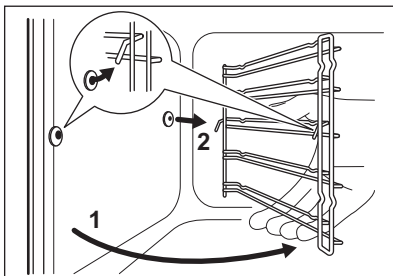
10.5 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas .

1. Atitraukite lentynėlės priekį nuo šoninės sienelės.



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





Įdėkite lentynas atvirkščia tvarka.

- i** Ištraukiamų grotelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

10.6 Valymas vandeniu

Valymo vandeniu proceso metu naudojama drėgmė, kuria iš orkaitės išvalomi likę riebalai ir maisto dalelės.

1. Įpilkite 200 ml vandens į ertmės įdubą, esančią orkaitės apačioje.
2. Nustatykite karšto oro srauto **PLIUS** funkciją  ir paspauskite papildomų garų mygtuką .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Įjunkite prietaisą ir palaukite 30 minučių.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
6. Kai prietaisas atvės, šluoste išvalykite vidinius orkaitės paviršius.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš liesdami prietaisą, įsitinkite, ar jis atvėso. Galima nusidenginti.

10.7 Orkaitės viršus



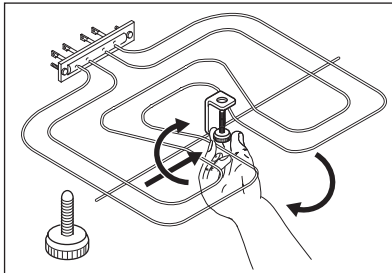
ĮSPĖJIMAS!

Prieš nuimdami kaitinimo elementą, išjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Galima nusidenginti.

Išimkite lentynų atramas.

Galite išimti kaitinimo elementą ir lengviau išvalyti orkaitės viršų.

1. Atsukite kaitinimo elementą laikantį varžtą. Pirmą kartą tai atlikite atsuktuvu.



2. Kaitinimo elementą atsargiai patraukite žemyn.
3. Orkaitės viršų išvalykite minkšta šluoste, sudrėkinta šiltame

muiluotame vandenyje, ir palikite nudžiūti.

Kaitinimo elementą sumontuokite pirmiau aprašytus veiksmus atlikdami atvirkštine tvarka.

Įdėkite lentynos atramas.



ĮSPĖJIMAS!

Būtinai tinkamai sumontuokite kaitinimo elementą, kad jis nenukristų.

10.8 Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelės turi dvi stiklo plokštes. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę ir nuvalyti.



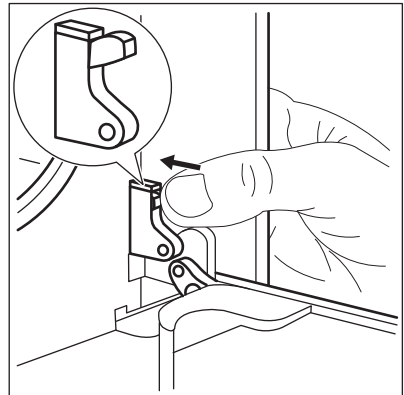
Orkaitės durelės gali staiga užsidaryti, jeigu jūs bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.



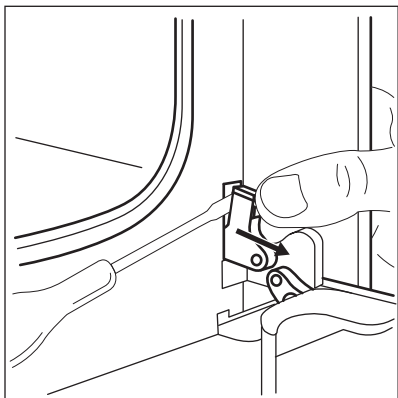
PERSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be vidinės stiklo plokštės.

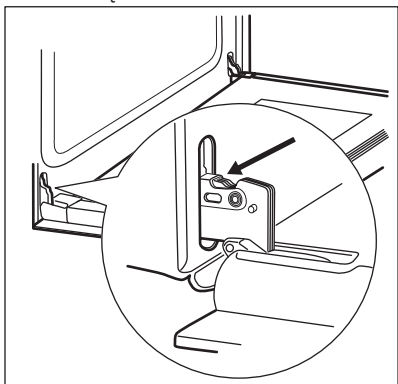
1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2. Traukite tvirtinimo dalį, kol ją atitrauksite.



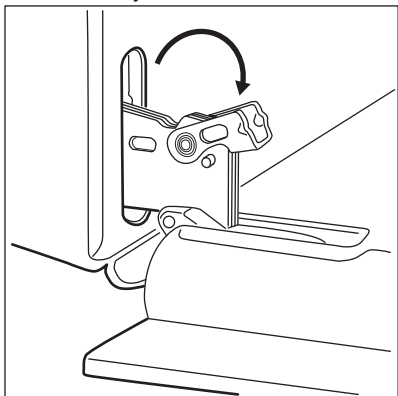
3. Viena ranka laikykite išstumtą dalį. Kita ranka atsuktuvu ją iškelkite ir pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



4. Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.

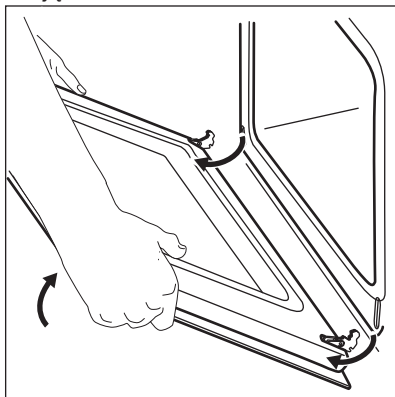


5. Pakelkite ir pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.

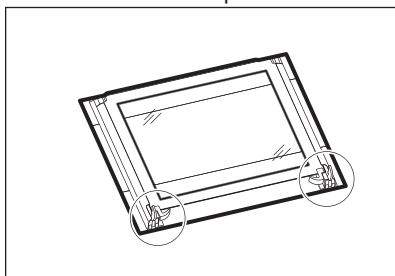


6. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada

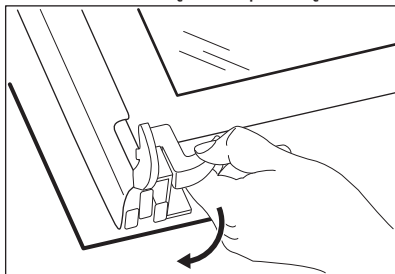
patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



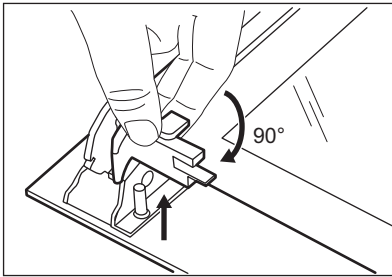
7. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.



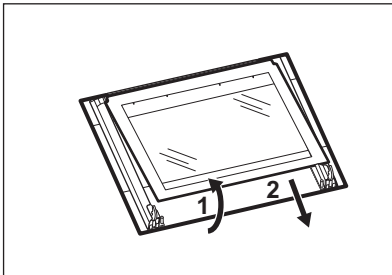
8. Atlaisvinkite fiksavimo sistemą ir išimkite vidinę stiklo plokštę.



9. Pasukite du fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



10. Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštę.

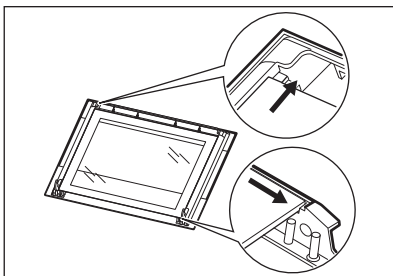


11. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Rūpestingai išdžiovinkite stiklo plokštę.

Baigę valyti įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

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

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



10.9 Lemputės keitimas

Patieskite audinį prietaiso viduje. Tai apsaugo nuo lempučių stiklinio gaubtelio ir orkaitės vidaus pažeidimų.



ĮSPĖJIMAS!

Žūties nuo elektros srovės pavojus! Atjunkite saugiklį prieš keisdami lempučių. Lemputė ir lempučių stiklinis gaubtas gali būti karšti.



PERSPĖJIMAS!

Halogeninę lempučių visada suimkite skudurėliu, kad ant lempučių neprisiviltų riebalų likučiai.

1. Išjunkite prietaisą.
2. Išimkite saugiklius iš skirstomosios saugiklių dėžutės arba išjunkite jungtuvą.

Galinė lempučių

1. Sukite stiklinį lempučių gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempučių pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempučių.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.


11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Attaisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Naudojant karšto oro srauto PLIUS funkciją maistas gaminamas prastai.	Jūs nesuaktyvinote karšto oro srauto PLIUS funkcijos.	Žr. skyrių „Karšto oro srauto PLIUS funkcijos suaktyvinimas“.
Naudojant karšto oro srauto PLIUS funkciją maistas gaminamas prastai.	Nepripildėte ertmės įdubos vandeniu.	Žr. skyrių „Karšto oro srauto PLIUS funkcijos suaktyvinimas“.
Naudojant karšto oro srauto PLIUS funkciją maistas gaminamas prastai.	Jūs netinkamai suaktyvinote karšto oro srauto PLIUS funkciją papildomų garų mygtuku.	Žr. skyrių „Karšto oro srauto PLIUS funkcijos suaktyvinimas“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto funkciją, bet šviečia papildomų garų mygtuko indikatorius.	Veikia karšto oro srauto PLIUS funkcija.	Paspauskite papildomų garų mygtuką  , kad išjungtumėte karšto oro srauto PLIUS funkciją.
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, ar prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.

11.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninio aptarnavimo centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite prietaiso viduje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo prietaiso vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Gaminio numeris (PNC)

Serijos numeris (S. N.)

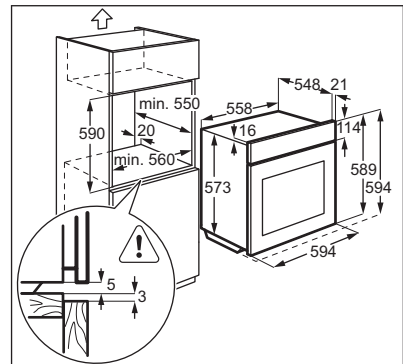
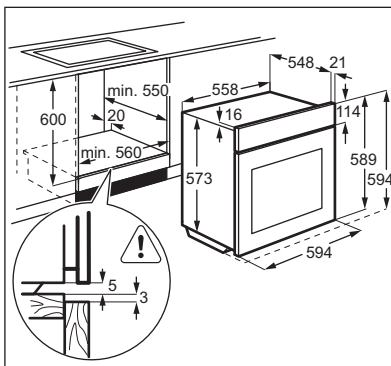
12. ĮRENGIMAS



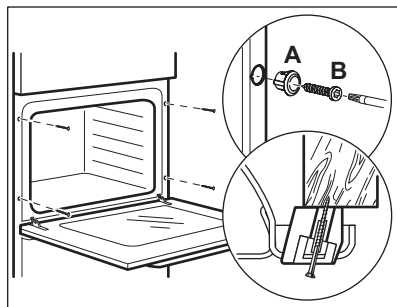
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Įrengimas balduose



12.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės



12.3 Elektros įrengimas



Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

12.4 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 neutralų kabelius (mėlyną ir rudą kabelius).

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio kortelė ir informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOB3454AAX EOB3454AOX
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas	100,0
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant standartinei įkrovai ir naudojant įprastą veikseną	0,93 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant standartinei įkrovai ir naudojant priverstinės cirkuliacijos veikseną	0,85 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	72 l
Orkaitės rūšis	Įmontuojama orkaitė

Masė	EOB3454AAX	30.6 kg
	EOB3454AOX	30.6 kg

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

13.2 Energijos taupymas


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


- **Bendri patarimai**
 - Įsitikinkite, ar orkaitės durelės tinkamai uždarytos, kai prietaisas veikia, ir gaminant maistą laikykite jas kuo daugiau uždarytas.
 - Naudokite metalinius indus, kad pagerintumėte energijos taupymą.
 - Kai galite, dėkite patiekalus į orkaitę jos neįkaitinę.

- Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo likus 3–10 minutėms iki kepimo programos pabaigos pagal gaminimo trukmę. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.
- Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

- **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių** – kai galite, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.
- **Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas** – jeigu norite naudoti likusį karštį patiekalui šiltam išlaikyti, pasirinkite žemiausią galimą temperatūros nuostatą.

14. 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 susisieki su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.electrolux.com/shop



867318526-B-322015

