

EKK54553OW  
EKK54553OX



---

LV Plīts  
LT Viryklė

---

Lietošanas instrukcija  
Naudojimo instrukcija

2  
36



**Electrolux**

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	9
5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	10
7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	11
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	12
9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	13
10. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	15
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	15
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	24
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	26
14. UZSTĀDĪŠANA.....	28
15. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	33

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

### Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

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



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

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



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

# 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība



### BRĪDINĀJUMS!

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām vai liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, nedrīkst uzstādīt ierīci aiz dekoratīvām durvīm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.

- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **NEMĒĢINIET** dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Pirms atvēršanas noslaukiet no vāka izlijušo šķidrumu. Pirms vāka aizvēršanas ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.

- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem:



### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērūmam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādi ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".
- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties 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: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektroīkla kontaktligzdā.

### 2.2 Elektriskie pieslēgumi



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

## 2.3 Gāzes piegādes pieslēgšana

- Gāzes pieslēgšanu var veikt kvalificēts speciālists.
- Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka piegādātās gāzes parametri (gāzes veids un spiediens), kā arī ierīces regulēšanas nosacījumi ir atbilstoši.
- Pārliecinieties, vai ap ierīci notiek gaisa cirkulācija.
- Informācija par gāzes piegādi atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.
- Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu nosūkņēšanas iekārtai. Pārliecinieties, lai ierīces pieslēgšana notiktu atbilstoši spēkā esošiem uzstādīšanas noteikumiem. Pievērsiet uzmanību atbilstošajām prasībām attiecībā uz ventilāciju.

## 2.4 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu vai apdegumu gūšanas risks. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.

- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Uzmanieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti vai ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.

- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Nodrošiniet labu ventilāciju telpā, kurā tiek uzstādīta ierīce.
- Izmantojiet tikai stabilus, degļiem atbilstošas formas un diametra ēdiena gatavošanas traukus.
- Pārliecinieties, vai ātri pagriežot regulatoru no maksimālā līdz minimālajam stāvoklim, deglī nenodziest liesma.
- Izmantojiet tikai piederumus, kas iekļauti ierīces komplektācijā.
- Neuzstādiat liesmas kliebētājus uz degļiem.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## 2.5 Apkope un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

- Nemazgājiet degļus trauku mazgājamajā mašīnā.

## 2.6 Vāks

- Nemainiet vāka specifiku.
- Regulāri tīriet vāku.
- Neveriet vāku, ja uz virsmas ir šķaksti.
- Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus.
- Aizveriet vāku tikai tad, kad plīts virsma un cepeškrāsns ir pilnībā atdzisušas.
- Sakarsis stikla vāks var saplīst (ja tāds ir).



## 2.7 Iekšējais apgaismojums

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



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifiku lampu.

## 2.8 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.
- Saplaciniet ārējās gāzes caurules.

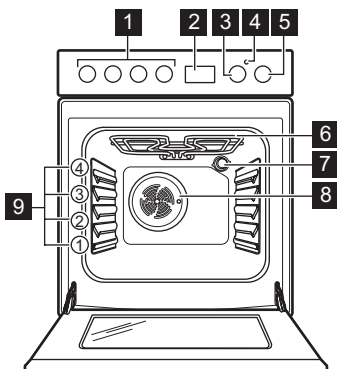
## 2.9 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

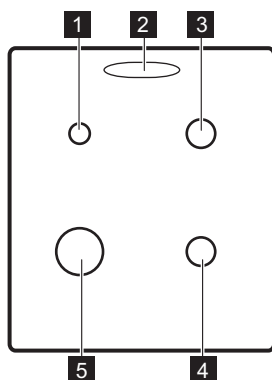
# 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## 3.1 Kopskats



- 1 Plīts virsmas regulatori
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Temperatūras indikators / simbols
- 5 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Cepšanas līmeņi

## 3.2 Plīts virsmas shēma



- 1 Papildu deglis
- 2 Tvaika izvads - numurs un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Vidējās jaudas deglis
- 4 Vidējās jaudas deglis
- 5 Jaudīgais deglis

## 3.3 Piederumi

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

- Kūkām un cepumiem.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**  
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpuses.



## 4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



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

### 4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet no ierīces visus papildpiederumus.




Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ piederumus to sākotnējā pozīcijā.

### 4.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.


Pievienojot ierīci elektroīklam vai pēc strāvas padeves pārtraukuma, displejs automātiski sāk mirgot.

1. Atkārtoti nospiediet izvēles taustiņu .

Iedegas aktivizēta taimera simbols.

2. Lietojiet  $+$  vai  $-$  taustiņu, lai iestāfītu pareizu diennakts laiku.




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

Lai mainītu laiku, aktivizējiet ierīci un vienlaikus piespiediet  $+$  un  $-$  vai .

Kad mirgo kols starp stundām un minūtēm, piespiediet  $+$  vai  $-$ , lai iestāfītu jauno laiku.

### 4.3 Uzkaršēšana

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

1. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju  un iestatiet maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju  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. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

### 5.1 Plīts degļa aizdegšana




Vienmēr aizdedziet degli, pirms uzliekat uz tā ēdiena gatavošanas traukus.



**BRĪDINĀJUMS!**  
Izmantojot atklātu liesmu virtuvē, rīkojieties uzmanīgi. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja uguns tiek lietota neatbilstoši.

1. Pagrieziet plīts regulatoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam maksimālās gāzes plūsmas pozīcijā

 un tad piespiediet to uz leju, lai aizdedzinātu degli.

2. Turiet nospiestu plīts regulatoru 10 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsilu. Ja tas netiek izdarīts, gāzes piegāde tiks pārtraukta.
3. Noregulējiet liesmu, kad tā ir nostabilizējusies.



**BRĪDINĀJUMS!**

Neturiet rokturi nospiestu ilgāk par 15 sekundēm. Ja pēc 15 sekundēm deglis neaizdedžas, palaidiet rokturi, atgrieziet to izslēgtā pozīcijā un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.

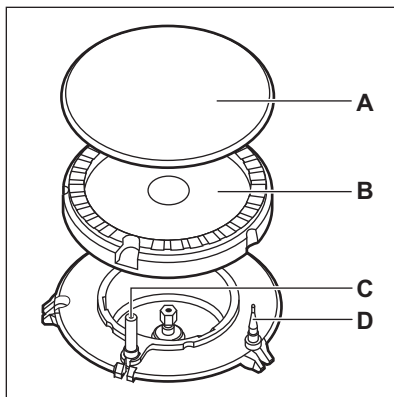
**i** Ja pēc vairākiem mēģinājumiem deglis neaizdegas, pārbaudiet, vai degļa vainags un tā vāciņš ir pareizā pozīcijā.

**i** Elektrības padeves pārtraukuma gadījumā jūs varat iedegt degli bez elektriskās ierīces. Šajā gadījumā tuviniet deglim liesmu, nospiediet attiecīgo regulatoru un pagrieziet to līdz galam. Turiet nospiestu regulatoru 10 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu.

**i** Ja deglis nejauši nodziest, pagrieziet regulatoru stāvoklī "Izslēgt" un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.

**i** Nospiežot strāvas pogu pēc ierīces uzstādīšanas vai elektrības piegādes pārtraukuma, elektriskā aizdedze var tikt aktivizēta automātiski. Tas ir normāli.

## 5.2 Degļa pārskats



- A. Degļa vāciņš
- B. Degļa vainags
- C. Aizdedzes svece
- D. Termoelements

## 5.3 Degļu izslēgšana

Lai noslāpētu liesmu, pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim **I**.



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pirms katlu noņemšanas no degļa vienmēr noregulējiet mazāku liesmu vai izslēdziet to.

## 6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".



### **UZMANĪBU!**

Gādājiet, lai katlu rokturi nesniegtos pāri gatavošanas virsmas malai.

### 6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



### **BRĪDINĀJUMS!**

Nenovietojot vienu katlu uz diviem degļiem.



### **UZMANĪBU!**

Gādājiet, lai katli atrastos degļiem pa vidu, kas nodrošina maksimālu stabilitāti un zemāku gāzes patēriņu.



### **BRĪDINĀJUMS!**

Nenovietojiet nestabilus un deformētus katlus uz degļiem, lai nepieļautu izlīšanu vai savainojumu.

## 6.2 Ēdiena gatavošanas trauku diametri



### BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet degļa izmēram atbilstoša diametra ēdiena gatavošanas traukus.

Deglis	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm)
Jaudīgais deglis	160 - 220

Deglis	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm)
Vidēja jauda	140 - 220
Papildu	120 - 180

## 7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Mazgājiet nerūsējošā tērauda daļas ar ūdeni, tad noslaukiet tās ar mīkstu drānu.

### 7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju, cukuru un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus.
- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- Lai notīrītu ar emalju klātās detaļas, vāciņu un kroņvainagu, nomazgājiet tos ar siltu ziepjūdeni un pirms uzstādīšanas rūpīgi nosusiniet.

### 7.3 Aizdedzes sveču tīrīšana

Šī funkcija tiek nodrošināta, izmantojot keramisko aizdedzes sveci no metāla elektrodu. Lai atvieglotu degļu aizdegšanu, regulāri tīriet iepriekš minētos elementus un pārbaudiet, vai nav nosprostotas degļa pārsega atveres.

### 7.4 Pannas balsti



Pannas balsti nav paredzēti mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Tos jāmazgā ar rokām.

1. Lai būtu vieglāk notīrīt plīti, pannas balstus var noņemt.



Lai nepieļautu plīts virsmas bojājumu, pannas balsti ir jānovieto ļoti uzmanīgi.

2. Emaljas pārklājumam laiku pa laikam var būt neapstrādātas malas, tāpēc esiet uzmanīgs, mazgājot pannu balstus ar rokām un žāvējot. Ja nepieciešams, notīriet piekaltušas ēdienu atliekas, izmantojot tīrīšanas līdzekli pastas veidā.
3. Pēc pannas balstu tīrīšanas pārliecinieties, ka tie ir pareizajā stāvoklī.
4. Lai degļi darbotos pareizi, pārliecinieties, vai pannas balsta kājiņas ir novietotas degļa centrā.

## 7.5 Periodiska apkope

Periodiski sazinieties ar klientu apkalpošanas centru, lai pārbaudītu

gāzes piegādes cauruli un spiediena regulētāju, ja tāds ir.

# 8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

## 8.1 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana



**Tas, vai jūsu ierīcei ir lampas, regulatoru simboli vai indikatori, ir atkarīgs no modeļa:**

- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē kādu no gatavošanas zonām, cepeškrāsns funkcijām vai temperatūru.
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.





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

## 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.

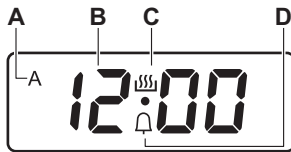
## 8.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Lietojums
	Izslēgtā stāvoklī	Ierīce ir izslēgta.
	Cepeškrāsns lampa	Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
	Tradicionāla gatavošana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
	Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Lai grauздētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
	Ventilatora karsēšana	Cepšanai vienlaicīgi līdz divos cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Tradicionālas gatavošanas temperatūra.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Lietojums
	Viegla gatavošana	Cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta pozīcijā zemā temperatūrā.
	Turbo grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai māļputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
	Picas uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Tradicionālas gatavošanas temperatūra.
	Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.


## 9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 9.1 Displejs




- A. Ilguma un Beigu laika indikators
- B. Laika displejs
- C. Aktivizēta taimera indikators
- D. Laika atgādinājuma indikators

### 9.2 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.


## 9.3 Pulksteņa funkciju tabula




Pulksteņa funkcija	Lietojums	
	Laika atgādinājums	Lai iestatītu atskaitīšanas laiku (1 min. - 23 st. 59 min.). Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
<b>dur</b>	Darbības laiks	Cepeškrāsns gatavošanas laika iestatīšanai (1 min. - 10 st.).
<b>Beigas</b>	Beigas	Lai iestatītu diennakts laiku, kad cepeškrāsnij jāizslēdzas (1 min. - 10 st.).



Funkcijas Darb. ilgums un Beigas var izmantot vienlaicīgi, ja vēlaties, lai ierīce automātiski aktivizētos un deaktivizētos: vispirms iestatiet funkciju Darb. laiks, pēc tam Beigas.

## 9.4 Pulksteņa funkciju iestatīšana

Lietojot funkcijas Darb. laiks (dur) un Beigas (End), 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 taustiņu  vai , lai iestatītu nepieciešamo pulksteņa funkciju.




Aktivizējas pulksteņa funkcija. Displejā redzams iestatītās pulksteņa funkcijas indikators. Funkcijām Beigas un Darb. laiks displejā iedegas arī simbols A.

3. Kad šis periods ir beidzies, pulksteņa funkcijas indikators mirgo, un 7 minūtes skan skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.






Izmantojot funkcijas Darb. laiks un Beigas, ierīce izslēdzas automātiski.

## 9.5 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

## 9.6 Skaņas signāla maiņa

1. Lai dzirdētu pašreizējo skaņas signālu, turiet nospiestu  taustiņu.
2. Vairākkārt nospiediet , lai mainītu signālu.
3. Atlaidiet  taustiņu. Beidzamā iestatītā skaņa būs jaunais skaņas signāls.
4. Nogaidiet 5 sekundes, lai iestatījums apstiprinātos automātiski.



Kad ierīce ir atvienota no elektrotīkla, vai elektrības piegādes pārtraukuma gadījumā, signāla tonis atgriežas uz noklusējuma uzstādījumu.

## 10. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA



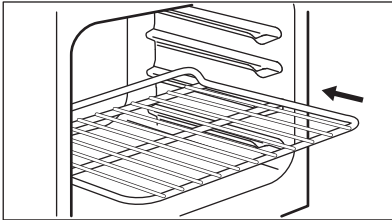
**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 10.1 Piederumu ievietošana

Restots plaukts:



Cepeškrāsns plaukta aizmugure ir veidota īpašā formā, kas palīdz cirkulēt karstumu.

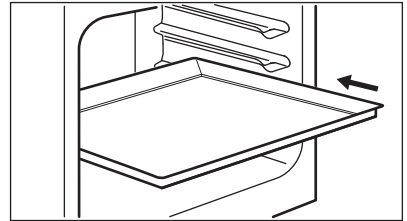


Ielieciet plauktu pareizā plaukta stāvoklī. Pārliecinieties, ka tas nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

Paplāte:



Nevietojiet cepešpannu līdz galam, līdz pašai cepeškrāsns iekšpuses aizmugures sieniņai. Tas traucēs cirkulēt karstajam gaisam ap paplāti. Ēdiens var piedegt, īpaši paplātes aizmugurējā daļā.



Ielieciet paplāti vai cepešpannu plaukta stāvoklī. Pārliecinieties, ka tas nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

## 11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI



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



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

### 11.1 Vispārēja informācija

- Ierīcei ir četras 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 atstātus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrānsi 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.

### 11.2 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku un plauktu pozīciju) tabulā uzrādītajām vērtībām.

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šis atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

### 11.3 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.

### 11.6 Augš. + apakškarsēšana

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Konditorejas izstrādājumi	250	150	25 - 30	3	cepamā paplāte
Plātsmaize <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	cepamā paplāte
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	2000	170 - 190	40 - 50	3	cepamā paplāte
Ābolu pīrāgs <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 apaļas cepešpannas ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 20 cm)
Kūciņas <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	cepamā paplāte
Biskvītkūka bez taukiem <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 apaļa paplāte ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 26 cm)

### 11.4 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļaujiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

### 11.5 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.



Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Dziļajā cepešpannā gatavots pīrāgs	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	cepamā paplāte
Vista, vesela	1350	200 - 220	60 - 70	2	režģis
				1	cepamā paplāte
Vista, puse	1300	190 - 210	35 + 30	3	režģis
				1	cepamā paplāte
Cūkgaļas kotletes	600	190 - 210	30 - 35	3	Restots plaukts
				1	cepamā paplāte
Pildītā plātsmaize 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	cepamā paplāte
Pildīts rauga mīklas pīrāgs 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	cepamā paplāte
Pica	1000	200 - 220	25 - 35	2	cepamā paplāte
Siera kūka	2600	170 - 190	60 - 70	2	cepamā paplāte
Šveices ābolu pīrāgs 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	cepamā paplāte
Ziemassvētku kūka 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	cepamā paplāte
Quiche Lorraine 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 apaļa paplāte (diametrs: 26 cm)
Zemnieku maize 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 20 cm)
Rumāņu biskvītkūka 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Rauga bulciņas <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	cepamā paplāte
Rulete <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	cepamā paplāte
Bezē	400	100 - 120	40 - 50	2	cepamā paplāte
Drumstalu maize <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	cepamā paplāte
Biskvītkūka <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	cepamā paplāte
Sviesta kūka <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	cepamā paplāte

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

2) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 15 minūtes.

3) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet pīrāgu cepeškrāsni 7 minūtes.

4) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 20 minūtes.

5) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 - 15 minūtes.

6) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet pīrāgu cepeškrāsni 10 minūtes.

7) Iestatiet temperatūru uz 250 °C un iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 18 minūtes.

## 11.7 Gatavošana, izmantojot ventilatoru

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Konditorejas izstrādājumi <sup>1)</sup>	250	145	25	3	cepamā paplāte
Konditorejas izstrādājumi <sup>1)</sup>	250 + 250	145	25	1 + 3	cepamā paplāte
Plātsmaize <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	cepamā paplāte
Plātsmaize <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	cepamā paplāte
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	2000	170 - 180	40 - 50	3	cepamā paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Ābolu pīrāgs	1200 + 1200	175	55	2	2 apaļas paplātes ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 20 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
Kūciņas <sup>1)</sup>	500	155	30	2	cepamā paplāte
Kūciņas <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	cepamā paplāte
Biskvītkūka bez taukiem <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 apaļas paplātes ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 26 cm)
Dzilajā cepešpannā gatavots pīrāgs	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	cepamā paplāte
Vista, vesela	1400	180	55	2	režģis
				1	cepamā paplāte
Cūkgaļas ceptis	800	170 - 180	45 - 50	2	režģis
				1	cepamā paplāte
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	1200	150 - 160	20 - 30	2	cepamā paplāte
Pīca	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	cepamā paplāte
Pīca	1000	190 - 200	25 - 35	2	cepamā paplāte
Siera kūka	2600	160 - 170	40 - 50	1	cepamā paplāte
Šveices ābolu pīrāgs <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	cepamā paplāte
Ziemassvētku kūka <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	cepamā paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Quiche Lorraine <b>3)</b>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 apaļa paplāte (diamētrs: 26 cm)
Zemnieku maize <b>4)</b>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	cepamā paplāte
Rumāņu biskvītkūka <b>3)</b>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
Rauga bulciņas <b>1)</b>	800	190	15	3	cepamā paplāte
Rauga bulciņas <b>5)</b>	800 + 800	190	15	1 + 3	cepamā paplāte
Rulete <b>1)</b>	500	150 - 160	15 - 20	3	cepamā paplāte
Bezē	400	110 - 120	30 - 40	2	cepamā paplāte
Bezē	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	cepamā paplāte
Drumstalu maize	1500	160 - 170	25 - 35	3	cepamā paplāte
Biskvītkūka <b>1)</b>	600	150 - 160	25 - 35	2	cepamā paplāte
Sviesta kūka <b>1)</b>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	cepamā paplāte

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

2) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet pīrāgu cepeškrāsni 7 minūtes.

3) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 - 15 minūtes.

4) Iestatiet temperatūru uz 250° C un iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 - 20 minūtes.

5) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 15 minūtes.

11.8 Ventilatora karsēšana 

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Konditorejas izstrādājumi <sup>1)</sup>	250	155	20	3	cepamā paplāte
Konditorejas izstrādājumi <sup>1)</sup>	250 + 250	150	20	1 + 3	cepamā paplāte
Plātsmaize <sup>1)</sup>	1000	155	35	2	cepamā paplāte
Plātsmaize <sup>1)</sup>	1000 + 1000	145	50	1 + 3	cepamā paplāte
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem <sup>1)</sup>	2000	170 - 180	40 - 50	3	cepamā paplāte
Ābolu pīrāgs <sup>1)</sup>	1200 + 1200	175	55	1	2 apaļas paplātes ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 20 cm)
Kūciņas <sup>1)</sup>	500	150	35	3	cepamā paplāte
Kūciņas <sup>1)</sup>	500 + 500	145	30	1 + 3	cepamā paplāte
Biskvītkūka bez taukiem <sup>1)</sup>	350	160	30	3	1 apaļas paplātes ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 26 cm)
Dziļajā cepešpannā gatavots pīrāgs	1200	150 - 160	40 - 50 <sup>2)</sup>	3	cepamā paplāte
Vista, vesela	1400	200	50	2	režģis
				1	cepamā paplāte
Cūkgaļas kotletes	600	180 - 200	30 - 40	2	režģis
				1	cepamā paplāte
Pildītā plātsmaize <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	cepamā paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	1200	160 - 170	20 - 30	3	cepamā paplāte
Siera kūka	2600	150 - 170	60 - 70	2	cepamā paplāte
Šveices ābolu pīrāgs <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	50 - 40	3	cepamā paplāte
Ziemassvētku kūka <sup>1)</sup>	2400	150 - 170	50 - 60 <sup>4)</sup>	3	cepamā paplāte
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 apaļa paplāte (diametrs: 26 cm)
Zemnieku maize <sup>5)</sup>	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	cepamā paplāte
Rumāņu biskvītkūka <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
Rauga bulciņas <sup>1)</sup>	800	190	15	3	cepamā paplāte
Rauga bulciņas <sup>1)</sup>	800 + 800	200	15	1 + 3	cepamā paplāte
Rulete <sup>1)</sup>	500	150 - 170	10 - 15	3	cepamā paplāte
Bezē	400	100 - 120	50 - 60	2	cepamā paplāte
Bezē	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	cepamā paplāte
Drumstalu maize <sup>1)</sup>	1500	170 - 180	20 - 30	2	cepamā paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Biskvītkūka <b>1)</b>	600	150 - 170	20 - 30	2	cepamā paplāte
Sviesta kūka <b>1)</b>	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	cepamā paplāte

- 1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
- 2) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet pīrāgu cepeškrāsni 7 minūtes.
- 3) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 15 minūtes.
- 4) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet pīrāgu cepeškrāsni 10 minūtes.
- 5) Iestatiet temperatūru uz 230 °C un iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 15 minūtes.

## 11.9 Viegla gatavošana

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Konditorejas izstrādājumi <b>1)</b>	250	150 - 160	20 - 25	2	cepamā paplāte
Plātsmaize <b>1)</b>	500	160 - 170	35 - 40	2	cepamā paplāte
Pīca <b>1)</b>	1000	200 - 210	30 - 40	2	cepamā paplāte
Rulete <b>1)</b>	500	160 - 170	20 - 30	2	cepamā paplāte
Bezē <b>2)</b>	400	110 - 120	50 - 60	2	cepamā paplāte
Biskvītkūka <b>1)</b>	600	160 - 170	25 - 30	2	cepamā paplāte
Sviesta kūka <b>1)</b>	600	160 - 170	25 - 30	2	cepamā paplāte
Vista, vesela	1200	220 - 230	45 - 55	2	režģis
				1	cepamā paplāte

- 1) Iestatiet temperatūru uz 250 °C un iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 20 minūtes.
- 2) Iestatiet temperatūru uz 250 °C un iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.

## 11.10 Turbogrils

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Grauzdiņš <sup>1)</sup>	500	230	3 - 5	3	režģis
Vista, puse	1200	200	25 + 25	2	režģis
				1	cepamā paplāte
Cūkgaļas kotle- tes	500	230	20 + 20	2	režģis
				1	cepamā paplāte

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

## 11.11 Picas funkcija

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Pica	1000	200 - 210	20 - 30	2	cepamā paplāte
Vista, vesela	1400	165 - 175	55 - 65	2	cepamā paplāte
Vista, puse	1350	165 - 175	30 + 35	3	cepamā paplāte
Quiche Lorrai- ne <sup>1)</sup>	1000	210 - 220	20 - 30	2	cepamā paplāte

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 - 15 minūtes.

# 12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Notīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet ierīces ārpusi pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet 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.



## 12.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija



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

## 12.3 Cepeškrāsns stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

Iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



### BRĪDINĀJUMS!

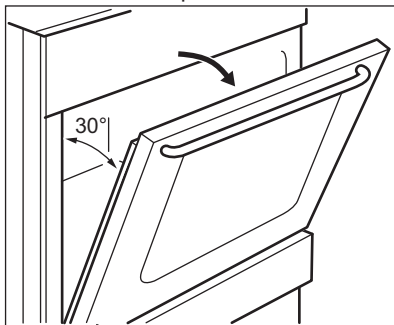
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvirus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.



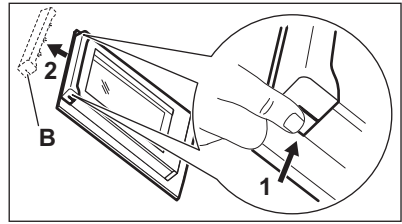
### BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas aptuveni 30° leņķī. Kad durvis ir nedaudz pusvirus, tās paliek šādā stāvoklī pašas.



2. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



3. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.



### BRĪDINĀJUMS!

Kad stikla paneļi tiek izņemti, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

4. Satveriet durvju stikla paneļu augšējo malu un velciet tos uz augšu pa vienam.
5. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko.



### UZMANĪBU!

Ekrāns ar drukātiem apzīmējumiem uz iekšējā stikla paneļa jānovieto ar skatu pret durvju iekšpusi.



### UZMANĪBU!

Pēc uzstādīšanas pārliedzinieties, ka stikla paneļa ietvara virsma uz ekrāna, kur atrodas drukātā teksta zonas, nav raupja, kad tai pieskaraties.



### UZMANĪBU!

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda līgzdā pareizi.

## 12.4 Atvilktnes izņemšana

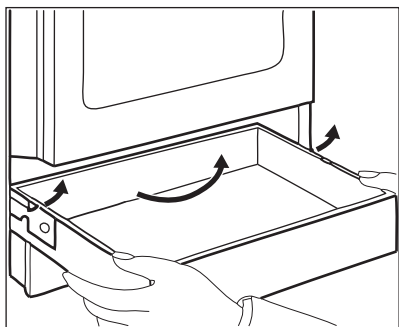


### BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiet atvilktnē viegli uzliesmojošus materiālus (piemēram, plastmasas maisiņus, cepeškrāsns cimdus, papīrus vai tīrīšanas aerosolus). Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktne var sakarst. Pastāv aizdegšanās risks.

Lai atvilktni, kas atrodas zem cepeškrāsns, būtu vieglāk tīrīt, to var izņemt.

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Lēnām paceliet atvilktni.
  3. Izvelciet atvilktni līdz galam.
- Lai ievietotu atvilktni, veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā.

## 12.5 Lampas maiņa

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



### BRĪDINĀJUMS!

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

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

## Aizmugurējā lampa

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

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Kad ceņšaties aktivizēt dzirksteļu ģeneratoru, neredas dzirksteles.	Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu.
Kad ceņšaties aktivizēt dzirksteļu ģeneratoru, neredas dzirksteles.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

<b>Problēma</b>	<b>Iespējamais iemesls</b>	<b>Risinājums</b>
Kad cenšaties aktivizēt dzirksteļu ģeneratoru, nerodas dzirksteles.	Degļa vāciņš un kronis ir novietoti nepareizi.	Novietojiet degļa vāciņu un kroni pareizi.
Liesma izdziest uzreiz pēc iedegšanās.	Termoelements vēl nav pietiekami uzsilis.	Pēc liesmas aizdegšanās turiet dzirksteļu ģeneratoru nospiestu 10 sekundes vai mazāk.
Liesmas riņķis ir nevienmērīgs.	Degļa kronis ir nosprostots ar ēdiena paliekām.	Pārbaudiet, vai nav nosprostota galvenā sprausla un degļa kronis ir tīri.
Degļi nedarbojas.	Pārtraukta gāzes piegāde.	Pārbaudiet gāzes pieslēgumu.
Liesma ir oranža vai dzeltenā krāsā.		Liesma dažās degļa zonās var izskafīties oranža vai dzeltena. Tas ir normāli.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav šajā tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Cepeškrāsns displejā rāda "0.00" un "LED".	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

## 13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

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

## 14. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

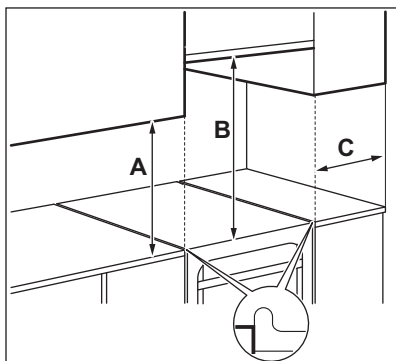
### 14.1 Ierīces novietošana

Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapjiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



Saglabājiet apmēram 1 cm attālumu starp ierīci un aizmugurējo sienu, lai pārļiecinātos, ka plīts vāks atveras.

Minimālos uzstādīšanas attālumus var aplūkot tabulā.



### Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	400
B	650
C	150

### 14.2 Tehniskie dati

Spriegums	220 – 240 V
Frekvence	50 / 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmērs	mm
Augstums	855
Platums	500
Dziļums	600

### 14.3 Citi tehniskie dati

Ierīces kategorija:	I12H3B/P
Oriģinālā gāze:	G20 (2H) 20 mbāri
Gāzes maiņa:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbāri

### 14.4 Apvada diametri

DEGLIS	Ø APVADS <sup>1)</sup> 1/100 mm
Papildu	29 / 30
Vidēji lielas jaudas	32
Jaudīgais	42

<sup>1)</sup> Apvada veids atkarīgs no modeļa.

### 14.5 Gāzes degļi G20 20 mbāru DABASGĀZEI

DEGLIS	NORMĀLA JAU- DA kW <sup>1)</sup>	SAMAZINĀTA JAUDA kW <sup>1)</sup>	DEĢĻA SPECIFI- KĀCIJA 1/100 mm
Jaudīgais	3.0	0.72 / 0.75	119
Vidēji lielas jau- das	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Papildu	1.0	0.35	70

<sup>1)</sup> Apvada veids atkarīgs no modeļa.

### 14.6 Gāzes degļi sašķīdinātajai gāzei G30 30 mbāri

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	SAMAZINĀ- TA JAUDA kW	DEĢĻA SPECI- FIKĀCIJA 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀ- ZES PLŪSMA, g/h
Jaudīgais	3.0	0.72	88	218
Vidēji lielas jaudas	2.0	0.43	71	145
Papildu	1.0	0.35	50	73

### 14.7 Gāzes degļi sašķīdinātajai gāzei G31 30 mbāri

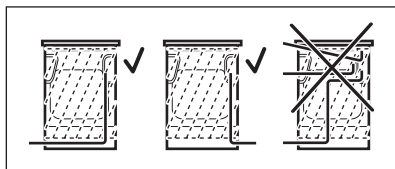
DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW <sup>1)</sup>	SAMAZINĀTA JAUDA kW <sup>1)</sup>	DEĢĻA SPE- CIFIKĀCIJA 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀ- ZES PLŪSMA, g/h
Jaudīgais	2.6	0.63	88	186

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW <sup>1)</sup>	SAMAZINĀTA JAUDA kW <sup>1)</sup>	DEĢĻA SPE- CIFIKĀCIJA 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀ- ZES PLŪSMA, g/h
Vidēji lielas jaudas	1.7	0.38	71	121
Papildu	0.85	0.31	50	61

1) Apvada veids atkarīgs no modeļa.

## 14.8 Gāzes piegādes pieslēgšana

Lietojiet fiksētu pieslēgumu vai lietojiet elastīgu nerūsējoša tērauda cauruli un veiciet darbus saskaņā ar spēkā esošiem likumiem. Ja izvēlaties elastīgas metāla caurules, neļaujiet tām saskarties ar blakus esošajām kustīgajām daļām un uzmanieties, lai tās netiek saspiestas.



### BRĪDINĀJUMS!

Gāzes pieslēguma caurule nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



### BRĪDINĀJUMS!

Kad uzstādīšana pabeigta, pārlicinieties, ka katras caurules stiprinājumos nav noplūdes. Pārbaudot blīvējumu, lietojiet ziepjūdeni nevis liesmu.

Gāzes piegādes ievads atrodas vadības paneļa aizmugurē.



### BRĪDINĀJUMS!

Pirms gāzes pieslēgšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla vai izslēdziet drošinātāju kārbā atrodamo drošinātāju. Aizveriet gāzes padeves galveno vārstu.

## 14.9 Elastīgas nemetāla caurules pieslēgšana

Ja pie savienojuma var viegli piekļūt, jūs varat izmantot elastīgu cauruli. Elastīgā caurule cieši jāpievieno, izmantojot apskavas.

Uzstādīšanas laikā vienmēr lietojiet caurules turētāju un blīvi. Elastīgo cauruli var izmantot, ja:

- tā nevar sakarst vairāk par istabas temperatūru – vairāk par 30 °C;
- tā nav garāka par 1500 mm;
- tā nekur nesašaurinās;
- tā nav satinusies vai savilkusies;
- tā nesaskaras ar asām malām vai stūriem;
- tās stāvokli var viegli pārbaudīt.

Pārbaudot elastīgo cauruli, pārlicinieties, ka:

## 14.10 Gāzes tipa maiņa



Ierīci cita veida gāzes izmantošanai var noregulēt tikai pilnvarota persona.



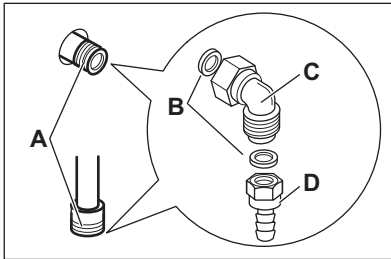
Ja ierīce ir paredzēta dabasgāzei, jūs to varat nomainīt uz sašķidrināto gāzi, izmantojot pareizas sprauslas. Attiecīgi tiek pielāgots arī gāzes padeves ātrums.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pirms sprauslu nomaiņas pārlicinieties, vai gāzes regulatori ir izslēgtā stāvoklī. Atvienojiet ierīci no elektrofikla. Ļaujiet ierīcei atdzist. Pastāv risks savainoties.



Ierīcei gāze ir iestatīta pēc noklusējuma. Uzstādījuma maiņai noteikti izmantojiet starplikas blīvējumu.

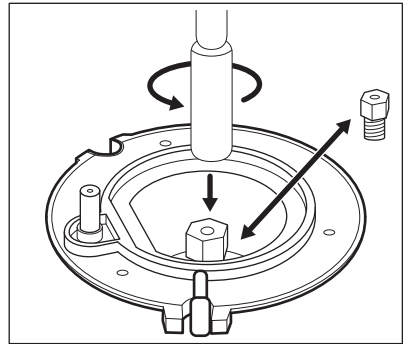


- A. Gāzes pieslēguma punkts (katrai ierīcei izmantojams tikai viens punkts)
- B. Blīve
- C. Pielāgojams savienojums
- D. Sašķidrīnātās gāzes caurules turētājs

**14.11 Plīts sprauslu nomaiņa**

Mainot gāzes tipu, nomainiet arī sprauslas.

1. Noņemiet pannu balstus.
2. Noņemiet vāciņus un degļu kroņus.
3. Noņemiet sprauslas ar 7 mm uzgriežņu atslēgu.
4. Nomainiet sprauslas ar tādām, kas atbilst jūsu izmantotās gāzes veidam.



5. Nomainiet tehnisko datu plāksnīti (tā atrodas blakus gāzes piegādes caurulei) ar jaunu plāksnīti, kurā norādīti jaunā gāzes piegādes tipa parametri.

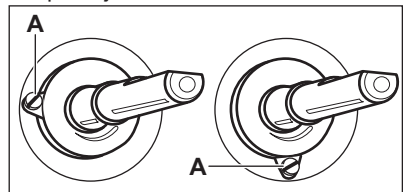


Šī plāksnīte iekļauta iepakojumā kopā ar ierīci.

Ja gāzes piegādes spiediens nav patstāvīgs vai atšķiras no nepieciešamā spiediena, nepieciešams uzstādīt piemērotu spiedienu regulējošu iekārtu gāzes padeves caurulei.

**14.12 Minimālā gāzes līmeņa regulēšana plīts deglim**

1. Atvienojiet ierīci no elektrofikla.
2. Noņemiet plīts regulatoru. Ja apvada skrūvei piekļūt nav iespējams, izjauciet vadības paneli pirms regulēšanas sākuma.
3. Ar tievo plakano skrūvgriezi noregulējiet apvada skrūvi A. Modelis nosaka apvada skrūves pozīciju A.

**Pāreja no dabasgāzes uz sašķidrīnāto gāzi**

1. Pilnībā pievelciet apvada skrūvi.
2. Ievietojiet atpakaļ regulatoru.

## Pāreja no sašķidrīnātās gāzes uz dabasgāzi

1. Atskrūvējiet par aptuveni vienu pagriezieni apvada skrūves pozīciju A.
2. Atlieciet vietā plīts regulatoru.
3. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

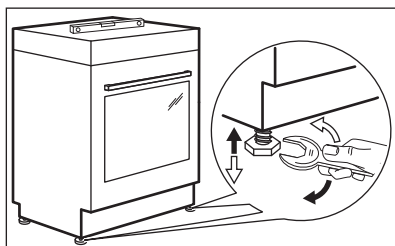


### BRĪDINĀJUMS!

Pievienojiet kontaktdakšu strāvas padevei tikai, ja visas detaļas ir sākotnējā pozīcijā. Pastāv risks savainoties.

4. Aizdedziet degli. Skatiet sadaļu "Plīts - izmantošana ikdienā".
5. Pagrieziet regulatoru uz minimālo liesmas pozīciju.
6. Noņemiet vēlreiz plīts regulatoru.
7. Lēnām pieskrūvējiet apvada skrūvi, līdz liesma kļūst minimāla un stabila.
8. Atlieciet vietā plīts regulatoru.

## 14.13 Ierīces līmeņošana



Izmantojiet mazās kājiņas zem ierīces, lai nolīmeņotu ierīces augšējo virsmu atbilstoši citām virsmām.

## 14.14 Aizsardzība pret saskrāpēšanu

Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret saskrāpēšanu.



### UZMANĪBU!

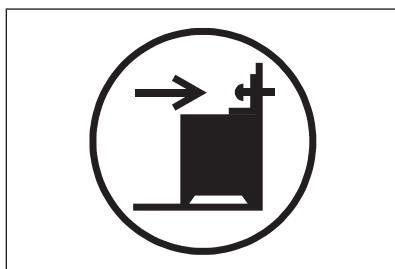
Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret saskrāpēšanu.



Pārļiecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

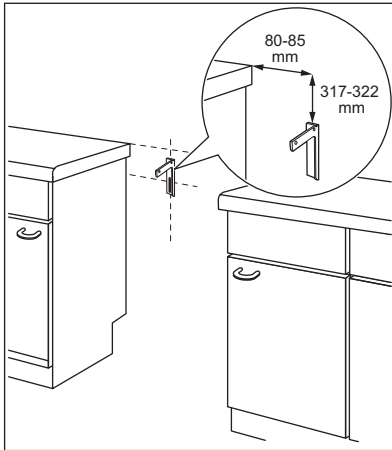
Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret saskrāpēšanu. Ja to neuzstādīsiet, ierīce var saskrāpēties.

Jūs uzturēties ierīce ir apzīmēta ar attēlā redzamo simbolu (ja tāds ir), lai atgādinātu, ka ir jāuzstāda aizsargs pret saskrāpēšanu.



1. Uzstādiet aizsargu pret saskrāpēšanu 317 - 322 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 80 - 85 mm no ierīces sāna apaļajā caurumā uz kronšteina. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).





2. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Paceliet ierīces priekšdaļu un ievietojiet to starp skapīšiem. Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.

**i** Ja jūs mainījāt plīts izmērus, novietojiet aizsargu pret savēršanos pareizā vietā.



#### UZMANĪBU!

Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka par ierīces platumu, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu ierīci.

## 14.15 Elektroinstalācija



#### BRĪDINĀJUMS!

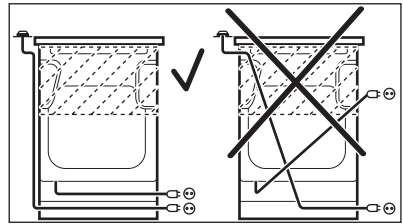
Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.



#### BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



## 15. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

### 15.1 Informācija par plīti saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa no- teikšana	EKK54553OW EKK54553OX
Plīts veids	Plīts virsma atsevišķā plītī
Gāzes degļu skaits	4

Gāzes degļa energoefektivitāte (EE gas burner)	Aizmugurējais kreisais - papildu deglis	neattiecas
	Aizmugurējais labais - vidējas jaudas deglis	55.0%
	Priekšējais labais - vidējas jaudas deglis	55.0%
	Priekšējais kreisais - jaudīgais deglis	53.0%
Gāzes plīts energoefektivitāte (EE gas hob)		54.3%

EN 30-2-1: Mājsaimniecības gatavošanas ierīču deggāze - 2-1. daļa: Racionāla enerģijas izmantošana - Vispārīgi

## 15.2 Plīts - Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms degļu un pannas balsta lietošanas pārliecinieties, vai tie ir salikti pareizi.
- Ēdiena gatavošanas trauka apakšējam diametram jāatbilst degļa izmēram.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku tieši virs degļa tā centrā.
- Kad šķidrums sāk vārīties, pagrieziet mazāku liesmu, lai šķidrums lēni vārītos.
- Ja tas ir iespējams, izmantojiet spiediena katlu. Skatiet tā lietotāja rokasgrāmatu.

## 15.3 Produkta marķējums un informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa noteikšana	EKK54553OW EKK54553OX	
Energoefektivitātes indekss	97.4	
Elektroenerģijas patēriņa klase	A	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0,84 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0,76 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Tilpums	54 l	
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plītī	
Masa	EKK54553OW	42.0 kg
	EKK54553OX	44.0 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns,

tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 15.4 Cepeškrāsns - Enerģijas taupīšana



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

### Vispārēji padomi

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns durvis ir kārtīgi aizvērtas ierīces darbības laikā. Netveriet durvis pārāk bieži cepšanās laikā. Uzturiet durvju blīvumgumiju tīru un pārliecinieties, ka tā kārtīgi atrodas savā vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsni.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns

temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdianu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdianu.

Ievērojiet pēc iespējas mazākas pauzes starp cepšanām, ja gatavojat vienlaicīgi vairākus ēdianus.


### Gatavošana ar ventilatoru


Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Ēdiana siltuma uzturēšana

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

## 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	37
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	39
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	42
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART.....	43
5. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	43
6. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	44
7. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	45
8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	46
9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	47
10. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	48
11. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	49
12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	59
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	61
14. ĮRENGIMAS.....	62
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	67

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



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

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



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

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



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


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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtina pateikti šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



**ISPĖJIMAS!**

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Neįrenkite prietaiso ant pagrindo.

- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Prieš atidarydami, nuo dangčio nuvalykite visus išsiliejimus. Palaukite, kol kaitlentės paviršius atauš, prieš uždarydami dangtį.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Mažesnių nei 8 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Patiekalus arba orkaitės prikaistusvius 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.

- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti elektros pavojus.
- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- **[SPĖJIMAS!]** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

Šis prietaisas tinkamas naudoti šiose šalyse: **[LV]** **[LT]**

### 2.1 Įrengimas



#### **[SPĖJIMAS!]**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta įrengimo instrukcija.
- Perkeldami prietaisą, visada būkite atsargūs, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar

langus, jie gali nuversti įkautusius prikaistuvius nuo prietaiso.

- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirtų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

### 2.2 Elektros prijungimas



#### **[SPĖJIMAS!]**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Įsitinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų 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 maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

### 2.3 Dujų prijungimas

- Visus dujų prijungimus turi įvesti kvalifikuotas asmuo.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos tiekimo sąlygos (dujų rūšis ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.
- Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą vyktų oro cirkuliacija.
- Informacija apie dujų tiekimą nurodyta techninių duomenų lentelėje.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Būtinai prijunkite prietaisą pagal esamas įrengimo taisykles. Atkreipkite dėmesį į tinkamo vėdinimo reikalavimus.

### 2.4 Naudojimas



#### **ISPĖJIMAS!**

Sužalojimo ir nudegimų pavojus.  
Elektros smūgio pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūs rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.



#### **ISPĖJIMAS!**

Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.



#### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite giliai kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.



- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Neleiskite virti tušties prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistus.
- Nedėkite aliuminio folijos ant prietaiso ar tiesiai ant prietaiso dugno.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti paviršius. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Pasirūpinkite patalpos, kurioje įrengtas prietaisas, geru vėdinimu.
- Naudokite tik stabilius, tinkamos formos ir skersmens prikaistus, kurių skersmuo yra didesnis, nei degiklių matmenys.
- Patikrinkite, ar liepsna neužgęsta, greitai pasukus rankenėlę iš didžiausios į mažiausią padėtį.
- Naudokite tik su prietaisu pateikiamus priedus.
- Ant degiklio neįrenkite liepsnos sklaidiklio.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

## 2.5 Valymas ir priežiūra



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.
- Neplaukite degiklių indaplovėje.

## 2.6 Dangtis

- Nekeiskite dangčio techninių savybių.
- Reguliariai nuvalykite dangtį.
- Neatidarykite dangčio, kai paviršiuje yra išsiliejimų.
- Prieš uždengdami dangtį, išjunkite visus degiklius.
- Neuždarykite dangčio, kol kaitlentė ir orkaitė visiškai neataušo.
- Stiklinis dangtis gali įkaitęs sudužti (jeigu taikytina).



## 2.7 Vidinė apšvietimo lemputė

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



### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

## 2.8 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

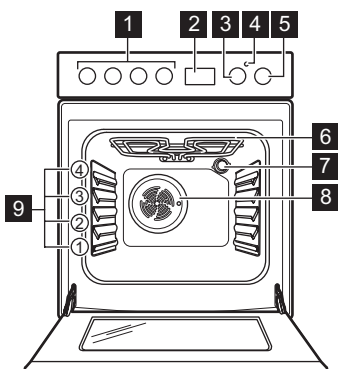
- Suplokite išorinius dujų vamzdžius.

## 2.9 Techninė priežiūra

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

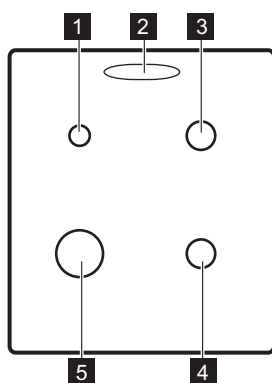
## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendra apžvalga



- 1 Kaitlentės rankenėlės
- 2 Elektroninis valdymo pultas
- 3 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 4 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 5 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 6 Kaitinamasis elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynėlės padėtys

### 3.2 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Papildomas degiklis
- 2 Garų išleidimo anga – skaičius ir padėtis priklauso nuo modelio
- 3 Pusiau spartusis degiklis
- 4 Pusiau spartusis degiklis
- 5 Spartusis degiklis

### 3.3 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.

- **Kepamoji skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.

## • Laikymo stalčius

Laikymo stalčius yra po orkaite.

## 4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš prietaiso visus priedus.




Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą ir priedus išvalykite. Įdėkite priedus atgal į jų pradines padėtis.

### 4.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.


Įjungus prietaisą į elektros tinklą arba nutrūkus elektros srovės tiekimui, automatiškai pradės žybcioti ekranas.

1. Spaudinėkite pasirinkimo mygtuką .

Ekране bus rodomas veikiančio laikmačio simbolis.

2. Naudokite  $+$  ar  $-$  mygtuką tinkamam paros laikui nustatyti.




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

Norėdami pakeisti laiką, įjunkite prietaisą ir spauskite  $+$  ir  $-$  tuo pačiu metu arba .

Kai mirksi dvitaškis tarp valandų ir minučių, spauskite  $+$  arba  $-$  naujam laikui nustatyti.

### 4.3 Išankstinis įkaitinimas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad išdegtų visi jame likę riebalai.

1. Nustatykite funkciją  ir didžiausią temperatūrą.
2. Palikite prietaisą veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją  ir nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.
4. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją  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. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.


### 5.1 Kaitlentės degiklio uždegimas



Visada prieš uždėdami prikaistuvius uždekite degiklį.

**ĮSPĖJIMAS!**

Būkite atsargūs virtuvėje naudodami atvirą liepsną. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei liepsna buvo netinkamai naudojama.

1. Pasukite kaitlentės rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į maksimalaus dujų srauto padėtį  ir paspauskite degiklį uždegimui.
2. Laikykite kaitlentės rankenėlę nuspausta lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų.

Priešingu atveju dujų tiekimas bus pertrauktas.

3. Sureguliuokite liepsną, kai ji taps stabili.



### ĮSPĖJIMAS!

Nelaikykite rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių. Jeigu degiklis neužsidega per 15 sekundžių, atleiskite rankenėlę, pasukite ją į išjungimo padėtį ir, prieš mėgindami uždegti degiklį dar kartą, palaukite ne mažiau kaip 1 minutę.



Jei po kelių bandymų degiklis neužsidega, patikrinkite, ar karūnelė ir jos dangtelis yra taisyklingoje padėtyje.



Jeigu nėra elektros, degiklį galite uždegti be elektros įtaiso. Tokiu atveju pridėkite prie degiklio liepsnos šaltinį, paspauskite atitinkamą rankenėlę ir pasukite ją į maksimalią padėtį. Laikykite rankenėlę nuspauštą lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų.



Jeigu degiklis netyčia užgęsta, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ir vėl mėginkite uždegti degiklį, praėjus ne mažiau kaip 1 minutei.

## 6. KAITLENTĖ – PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Prikauštuviai



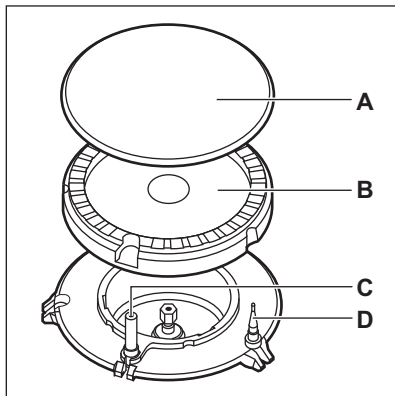
### ĮSPĖJIMAS!

Nedėkite vieno puodo ant dviejų degiklių.



Žiežirbų generatorius gali įsijungti automatiškai, kai įjungiate maitinimą, po įrengimo arba maitinimo pertrūkio. Tai normalu.

### 5.2 Degiklio apžvalga



- A. Degiklio dangtelis
- B. Degiklio karūnelė
- C. Uždegimo žvakė
- D. Šiluminis elementas

### 5.3 Degiklių išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį **I**.



### ĮSPĖJIMAS!

Visada sumažinkite liepsną arba visai išjunkite prieš nukeldami prikaistuvius nuo degiklio.



### ĮSPĖJIMAS!

Ant degiklio nedėkite nestabilių arba pažeistų puodų, kad išvengtumėte išsiliejimo ir sužalojimo.



### DĖMESIO

Puodo rankenos neturi būti išlindę virš priekinio kaitvietės krašto.

**DĖMESIO**

Puodus privaloma statyti pačiame degiklio viduryje, kad jie būtų visiškai stabilūs ir sumažėtų dujų sąnaudos.

**6.2 Prikaistuvių skersmenys****ĮSPĖJIMAS!**

Naudokite prikaistus, kurių dugno skersmuo atitinka degiklių skersmenį.

Degiklis	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Spartusis	160–220
Pusiau spartusis	140–220
Pagalbinis	120–180

**7. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA****ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

**7.1 Bendra informacija**

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistus, kurių dugnas švarus.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Nerūdijančiojo plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusauskinkite minkštu audiniu.

**7.2 Kaitlentės valymas**

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją, cukrų ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų.
- **Kaitlentei pakankamai ataus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.
- Emaliuotas dalis, dangtelį ir karūnelę valykite šiltu, muiluotu vandeniu ir sausai nušluostykite prieš įtaisydami atgal.

**7.3 Uždegimo žvakės valymas**

Ši funkcija veikia naudojant keraminę uždegimo žvakę su metaliniu elektrodu. Laikykite šias dalis labai švarias, kad nekiltų uždegimo sunkumų ir patikrinkite, ar neužsikimšo degiklio karūnelės angos.

**7.4 Prikaistuvių atramos**

Prikaistuvių atramų negalima plauti indaplovėje. Jas reikia plauti rankomis.

1. Kaitlentę lengviau nuvalysite, nuėmę prikaistuvių atramas.



Prikaistuvių atramas įstatykite atsargiai, kad nepažeistumėte kaitlentės viršaus.

2. Kartais emalio dangos kraštai gali būti grubūs, todėl būkite atsargūs, kai plaunate puodų atramas rankomis ir jas sausiniate. Jeigu reikia, nenusivaliusias dėmes pašalinkite pastos pavidalo valikliu.
3. Nuvalę prikaistuvių atramas, įsitikinkite, kad jos yra tinkamose padėtyse.
4. Prikaistuvių atramų kojelės turi būti sulygiuotos su degiklio centru.

**7.5 Periodinė priežiūra**

Reguliariai kreipkitės į [galiojantį] aptarnavimo centrą dėl dujotiekio įvado ir (jei yra) slėgio regulatoriaus patikros.

## 8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas



**Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra lemputės, rankenėlių simboliai ar indikatoriai:**








- Kai prietaisas veikia, užsidega lemputė.
- Simbolis rodo, ar rankenėlė valdo vieną iš kaitviečių, orkaitės funkcijas ar temperatūrą.
- Orkaitei įkaitus, užsidega indikatorius.



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.

### 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 įjungiama.

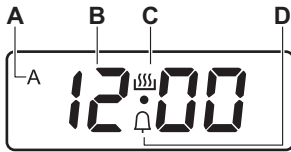
### 8.3 Orkaitės funkcijos

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
0	Išjungimo padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
	Orkaitės lemputė	Įjungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
	Gaminimas naudojant karšto oro srautą	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminiui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentynos padėtis ir nesimaišo kvapai.
	Karšto oro srautas	Vienu metu kepti maistą iki dviejų lentynos padėčių ir džiovinti. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant tradicinį kepimo būdą.
	Lengvas maisto gaminimas	Kepti skardose ir džiovinti vienoje lentynos padėtyje žemoje temperatūroje.
	Terminis kepintuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštinai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti.

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
	Pica	Vienoje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant tradicinį kepimo būdą.
	Atšildymas	Šią funkciją galima naudoti šaldytam maistui, pavyzdžiui, daržovėms ir vaisiams, atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.


## 9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 9.1 Rodmuo




- A. „Trukmės“ ir „Pabaigos“ laiko indikatorius
- B. Laiko rodinys
- C. Veikiančio laikmačio indikatorius
- D. Laikmačio indikatorius

### 9.2 Mygtukai


Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.




### 9.3 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis	
	Minučių skaitlys	Nustatyti atgalinę laiko atskaitą (1 min.–23 val. 59 min.). Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui.
„dur“	Trukmė	Nustatyti orkaitės kepimo laiką (1 min.–10 val.).
Pabaiga	Pabaiga	Nustatyti paros laiką, kada orkaitė turi išsijungti (1 min.–10 val.).

- i** Galite naudoti funkcijas „Trukmė“ ir „Pabaiga“ tuo pačiu metu, jeigu norite, kad prietaisas automatiškai įsijungtų ir išsijungtų: pirmiausia nustatykite „Trukmė“ ir tada „Pabaiga“.

## 9.4 Laikrodžio funkcijų nustatymas

Funkcijoms „Trukmė“ (dur) ir „Pabaiga“ (End) nustatykite orkaitės funkciją ir gaminimo temperatūrą. Tai nereikalinga minučių skaitliui .




1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos indikatorius.
2. Norėdami nustatyti reikiamą laikrodžio funkciją, paspauskite  arba .

Laikrodžio funkcija suaktyvinama. Ekrane rodomas jūsų nustatytos laikrodžio funkcijos indikatorius. Pabaigos ir trukmės funkcijoms taip pat ekrane rodomas A simbolis.




3. Pasibaigus laikui, laikrodžio funkcijos indikatorius pradeda mirksėti ir 7 minutes girdimas garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

- i** Naudojant funkcijas „Trukmė“ ir „Pabaiga“, prietaisas išsijungia automatiškai.

## 9.5 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Mygtukus  ir  paspauskite vienu metu. Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

## 9.6 Garso signalo keitimas

1. Norėdami girdėti šiuo metu veikiančią garso signalą, paspauskite ir palaikykite mygtuką .
2. Norėdami pakeisti signalą, kartotinai spauskite mygtuką .
3. Atleiskite  mygtuką. Paskutinį kartą nustatytas tonas bus naujasis garso signalas.
4. Palaukite 5 sekundes, kol nuostata bus automatiškai patvirtinta.

- i** Prietaisą atjungus nuo maitinimo tinklo arba dingus maitinimui, signalo tonas sugrįš į numatytąjį.

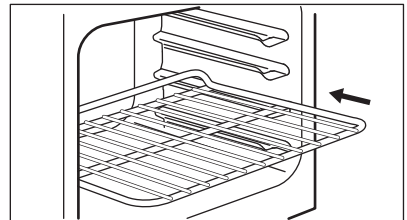
# 10. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS

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

## 10.1 Priedų įstatymas

Grotelės:

- i** Grotelių galas yra specialios formos, kuri padeda karščio cirkuliacijai.

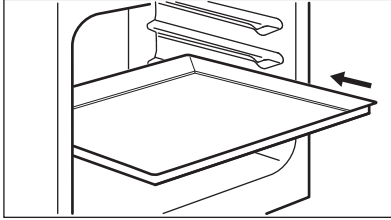


Įdėkite lentynėlę tinkamoje lentynos padėtyje. Įsitikinkite, kad ji neliečia orkaitės galinės sienelės.

Skarda:



- i** Nestumkite kepimo skardos iki pat galinės orkaitės sienelės. Taip karštis negalės cirkuliuoti aplink skardą. Maistas gali sudegti, ypač galinėje skardos dalyje.



Įdėkite skardą ar gilų kepimo indą į lentynos padėtį. Įsitikinkite, kad ji neliečia orkaitės galinės sienelės.

## 11. ORKAITĖ – PATARIMAI

- !** **ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

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

### 11.1 Bendroji informacija

- Prietaise yra keturios 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.

### 11.2 Kepimas

- Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėtas prietaisas. Įprastai naudojamas nuostatas, pavyzdžiui, temperatūrą, gaminimo trukmę ir lentynų padėtį, keiskite atsižvelgdami į lentelėse pateiktas vertes.
- Pirmą kartą naudokite žemesnę temperatūrą.
- Jei nerandate nustatymų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.
- Jei pyragus kepte ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
- Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose pradžioje gali skrusti nevienodai. Jei taip nutinka, nustatytos temperatūros nekeiskite. Kepimo metu apskrudimo lygiai suvienodės.
- Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

### 11.3 Pyragų kepimas

- Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraejo 3/4 kepimui skirto laiko.
- Jeigu kepatė dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

### 11.4 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.

### 11.5 Maisto ruošimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

### 11.6 Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Juostiniai tešlainiai	250	150	25–30	3	kepimo padėklas
Paplotis <sup>1)</sup>	1 000	160–170	30–35	2	kepimo padėklas
Mielinis pyragas su obuoliais	2 000	170–190	40–50	3	kepimo padėklas
Obuolių pyragas <sup>2)</sup>	1 200 + 1 200	180–200	50–60	1	2 apvalios aliuminiu padengtos skardos (skersmuo: 20 cm)
Maži pyragaičiai <sup>1)</sup>	500	160–170	25–30	2	kepimo padėklas
Neriebus biskvitinis pyragas <sup>1)</sup>	350	160–170	25–30	1	1 aliuminiu padengta skarda (skersmuo: 26 cm)
Džiovintų vaisių pyragas	1 500	160–170	45–55 <sup>3)</sup>	2	kepimo padėklas
Viščiukas	1 350	200–220	60–70	2	grotelės
				1	kepimo padėklas

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Viščiukas, perpjautas pusiau	1 300	190–210	35 + 30	3	grotelės
				1	kepimo padėklas
Kiaulienos pjausnys	600	190–210	30–35	3	Vielinė lentyna
				1	kepimo padėklas
Pudingas 4)	800	230–250	10–15	2	kepimo padėklas
Mielinis pyragas su įdaru 5)	1 200	170–180	25–35	2	kepimo padėklas
Pica	1 000	200–220	25–35	2	kepimo padėklas
Varškės pyragas	2 600	170–190	60–70	2	kepimo padėklas
Šveicariškas obuolių apkepas 5)	1 900	200–220	30–40	1	kepimo padėklas
Kalėdinis pyragas 5)	2 400	170–180	55–65 6)	2	kepimo padėklas
Lotaringiškas apkepas 5)	1 000	220–230	40–50	1	1 apskrita skarda (skersmuo: 26 cm)
Kaimiška duona 7)	750 + 750	180–200	60–70	1	2 aliuminiu dengtos skardos (ilgis: 20 cm)
Rumuniškas biskvitinis pyragas 1)	600 + 600	160–170	40–50	2	2 aliuminiu dengtos skardos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padėtyje
Rumuniškas biskvitinis pyragas – tradicinis	600 + 600	160–170	30–40	2	2 aliuminiu dengtos skardos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padėtyje

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Mielinės bandelės 5)	800	200–210	10–15	2	kepimo padėklas
Šveicariškas vyniotinis 1)	500	150–170	15–20	1	kepimo padėklas
Merengos	400	100–120	40–50	2	kepimo padėklas
Trupininis pyragas 5)	1 500	180–190	25–35	3	kepimo padėklas
Biskvitinis pyragas 1)	600	160–170	25–35	3	kepimo padėklas
Sviestinis pyragas 1)	600	180–200	20–25	2	kepimo padėklas

1) Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

2) Įkaitinkite orkaitę 15 minučių.

3) Išjungę prietaisą, palikite pyragą orkaitėje dar 7 minutes.

4) Įkaitinkite orkaitę 20 minučių.

5) Įkaitinkite orkaitę 10–15 minučių.

6) Išjungę prietaisą, palikite pyragą orkaitėje dar 10 minučių.

7) Nustatykite 250 °C temperatūrą ir įkaitinkite orkaitę 18 minučių.

## 11.7 Karšto oro srautas

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Juostiniai tešlainiai 1)	250	145	25	3	kepimo padėklas
Juostiniai tešlainiai 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	kepimo padėklas
Paplotis 1)	1 000	150	30	2	kepimo padėklas
Paplotis 1)	1 000 + 1 000	155	40	1 + 3	kepimo padėklas
Mielinis pyragas su obuoliais	2 000	170–180	40–50	3	kepimo padėklas

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Obuolių pyragas	1 200 + 1 200	175	55	2	2 apvalios aliuminiu padengtos skardos (skersmuo: 20 cm) toje pačioje lentynos padėtyje
Maži pyragaičiai <sup>1)</sup>	500	155	30	2	kepimo padėklas
Maži pyragaičiai <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	kepimo padėklas
Neriebus biskvitinis pyragas <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 aliuminiu padengta skarda (skersmuo: 26 cm)
Džiovintų vaisių pyragas	1 200	150–160	30–35 <sup>2)</sup>	2	kepimo padėklas
Viščiukas	1 400	180	55	2	grotelės
				1	kepimo padėklas
Kiaulienos kepsnys	800	170–180	45–50	2	grotelės
				1	kepimo padėklas
Įdarytas mielinis pyragas	1 200	150–160	20–30	2	kepimo padėklas
Pica	1 000 + 1 000	200–210	30–40	1 + 3	kepimo padėklas
Pica	1 000	190–200	25–35	2	kepimo padėklas
Varškės pyragas	2 600	160–170	40–50	1	kepimo padėklas
Šveicariškas obuolių apkepas <sup>3)</sup>	1 900	180–200	30–40	2	kepimo padėklas
Kalėdinis pyragas <sup>1)</sup>	2 400	150–160	35–40 <sup>2)</sup>	2	kepimo padėklas

Patiekals	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padētis	Priedai
Lotaringiškas apkepas <sup>3)</sup>	1 000	190–210	30–40	1	1 apskrita skarda (skersmuo: 26 cm)
Kaimiška duona <sup>4)</sup>	750 + 750	160–170	40–50	1	kepimo padēklas
Rumuniškas biskvītinis pyragas <sup>3)</sup>	600 + 600	155–165	40–50	2	2 alumīniju dengtos skardas (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padētyje
Rumuniškas biskvītinis pyragas – tradicionis	600 + 600	150–160	30–40	2	2 alumīniju dengtos skardas (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padētyje
Mielinēs bandelēs <sup>1)</sup>	800	190	15	3	kepimo padēklas
Mielinēs bandelēs <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	kepimo padēklas
Šveicariškas vyniotinis <sup>1)</sup>	500	150–160	15–20	3	kepimo padēklas
Merengos	400	110–120	30–40	2	kepimo padēklas
Merengos	400 + 400	110–120	45–55	1 + 3	kepimo padēklas
Trupinīnis pyragas	1 500	160–170	25–35	3	kepimo padēklas
Biskvītinis pyragas <sup>1)</sup>	600	150–160	25–35	2	kepimo padēklas

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Sviestinis pyragas <sup>1)</sup>	600 + 600	160–170	25–35	1 + 3	kepimo padėklas

1) Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

2) Išjungę prietaisą, palikite pyragą orkaitėje dar 7 minučių.

3) Įkaitinkite orkaitę 10–15 minučių.

4) Nustatykite 250 °C temperatūrą ir įkaitinkite orkaitę 10–20 minučių.

5) Įkaitinkite orkaitę 15 minučių.

## 11.8 Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Juostiniai tešlainiai <sup>1)</sup>	250	155	20	3	kepimo padėklas
Juostiniai tešlainiai <sup>1)</sup>	250 + 250	150	20	1 + 3	kepimo padėklas
Paplotis <sup>1)</sup>	1 000	155	35	2	kepimo padėklas
Paplotis <sup>1)</sup>	1 000 + 1 000	145	50	1 + 3	kepimo padėklas
Mielinis pyragas su obuoliais <sup>1)</sup>	2 000	170–180	40–50	3	kepimo padėklas
Obuolių pyragas <sup>1)</sup>	1 200 + 1 200	175	55	1	2 apvalios aliuminiu padengtos skardos (skersmuo: 20 cm)
Maži pyragaičiai <sup>1)</sup>	500	150	35	3	kepimo padėklas
Maži pyragaičiai <sup>1)</sup>	500 + 500	145	30	1 + 3	kepimo padėklas
Neriebus biskvitinis pyragas <sup>1)</sup>	350	160	30	3	1 aliuminiu padengta skarda (skersmuo: 26 cm)

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Džiovintų vaisių pyragas	1 200	150–160	40–50 <sup>2)</sup>	3	kepimo padėklas
Viščiukas	1 400	200	50	2	grotelės
				1	kepimo padėklas
Kiaulienos pjausnys	600	180–200	30–40	2	grotelės
				1	kepimo padėklas
Pudingas <sup>3)</sup>	800	230–250	10–15	2	kepimo padėklas
Įdarytas mielinis pyragas	1 200	160–170	20–30	3	kepimo padėklas
Varškės pyragas	2 600	150–170	60–70	2	kepimo padėklas
Šveicariškas obuolių apkepas <sup>3)</sup>	1 900	180–200	50–40	3	kepimo padėklas
Kalėdinis pyragas <sup>1)</sup>	2 400	150–170	50–60 <sup>4)</sup>	3	kepimo padėklas
Lotaringiškas apkepas <sup>3)</sup>	1 000	210–230	35–45	2	1 apskrita skarda (skersmuo: 26 cm)
Kaimiška duona <sup>5)</sup>	750 + 750	180–190	50–60	3	kepimo padėklas
Rumuniškas biskvitinis pyragas <sup>1)</sup>	600 + 600	150–170	40–50	2	2 aliuminiu dengtos skardos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padėtyje
Rumuniškas biskvitinis pyragas – tradicinis	600 + 600	160–170	30–40	2	2 aliuminiu dengtos skardos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padėtyje



Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Mielinės bandelės <sup>1)</sup>	800	190	15	3	kepimo padėklas
Mielinės bandelės <sup>1)</sup>	800 + 800	200	15	1 + 3	kepimo padėklas
Šveicariškas vyniotinis <sup>1)</sup>	500	150–170	10–15	3	kepimo padėklas
Merengos	400	100–120	50–60	2	kepimo padėklas
Merengos	400 + 400	100–120	55–65	1 + 3	kepimo padėklas
Trupininis pyragas <sup>1)</sup>	1 500	170–180	20–30	2	kepimo padėklas
Biskvitinis pyragas <sup>1)</sup>	600	150–170	20–30	2	kepimo padėklas
Sviestinis pyragas <sup>1)</sup>	600 + 600	150–170	20–30	1 + 3	kepimo padėklas

1) Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

2) Išjungę prietaisą, palikite pyragą orkaitėje dar 7 minučių.

3) Įkaitinkite orkaitę 15 minučių.

4) Išjungę prietaisą, palikite pyragą orkaitėje dar 10 minučių.

5) Nustatykite 230 °C temperatūrą ir įkaitinkite orkaitę 15 minučių.

## 11.9 Lengvas maisto gaminimas

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Juostiniai tešlainiai <sup>1)</sup>	250	150–160	20–25	2	kepimo padėklas
Paplotis <sup>1)</sup>	500	160–170	35–40	2	kepimo padėklas
Pica <sup>1)</sup>	1 000	200–210	30–40	2	kepimo padėklas
Šveicariškas vyniotinis <sup>1)</sup>	500	160–170	20–30	2	kepimo padėklas

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Merenga <sup>2)</sup>	400	110–120	50–60	2	kepimo padėklas
Biskvinitis pyragas <sup>1)</sup>	600	160–170	25–30	2	kepimo padėklas
Sviestinis pyragas <sup>1)</sup>	600	160–170	25–30	2	kepimo padėklas
Viščiukas	1 200	220–230	45–55	2	grotelės
				1	kepimo padėklas

1) Nustatykite 250 °C temperatūrą ir įkaitinkite orkaitę 20 minučių.

2) Nustatykite 250 °C temperatūrą ir įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

### 11.10 Terminis grilis

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Skrebutis <sup>1)</sup>	500	230	3–5	3	grotelės
Viščiukas, perpjautas pusiau	1 200	200	25 + 25	2	grotelės
				1	kepimo skarda
Kiaulienos pjausnys	500	230	20 + 20	2	grotelės
				1	kepimo skarda

1) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

### 11.11 Picos kepimo funkcija

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Pica	1 000	200–210	20–30	2	kepimo padėklas
Viščiukas	1 400	165–175	55–65	2	kepimo padėklas
Viščiukas, perpjautas pusiau	1 350	165–175	30 + 35	3	kepimo padėklas

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Lotaringiškas apkepas <sup>1)</sup>	1 000	210–220	20–30	2	kepimo padėklas

<sup>1)</sup> 10–15 minučių įkaitinkite orkaitę.

## 12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo

- Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.
- Prietaiso vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitėjų valikliu.
- Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Jeigu turite neprisvytančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštrius daiktus. Tai gali pažeisti neprisvytančią dangą.

### 12.2 Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai



Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

### 12.3 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

Vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.



### ĮSPĖJIMAS!

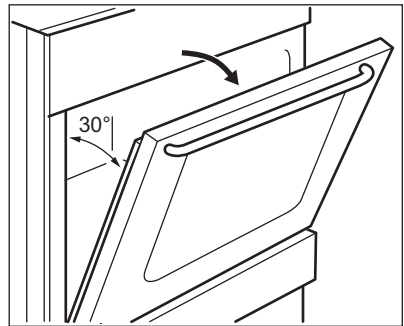
Valydami palikite orkaitės dureles šiek tiek praviras. Kai atidarysite visiškai, jos gali netyčia užsідaryti ir sukelti žalos.



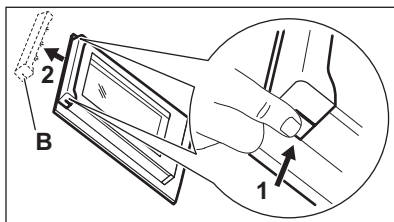
### ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

1. Atidarykite dureles, kol jos bus nustatytos maždaug 30° kampu. Šiek tiek praviros dureles pačios neužsidaro.



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



3. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.



### ĮSPĖJIMAS!

Kai išimate stiklo plokštes, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

4. Laikykite durelių stiklo plokščių viršutinį kraštą ir traukite jas vieną po kitos.
5. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštę.

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles ir stiklo plokštes. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę.



### DĖMESIO

Vidinės stiklo plokštės pusė su spauda turi būti nukreipta į vidinę durelių pusę.



### DĖMESIO

Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.



### DĖMESIO

Įsitikinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

## 12.4 Kaip išimti stalčių

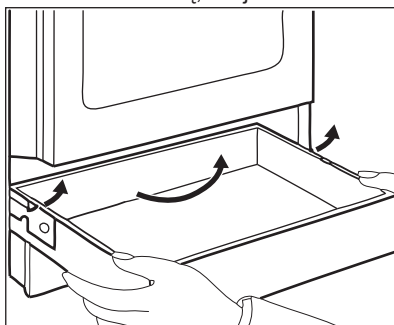


### ĮSPĖJIMAS!

Nelaikykite stalčiuje degių daiktų (pavyzdžiui, valymo medžiagų, plastikinių maišelių, orkaitės pirštinių, popieriaus arba valymo purškiklių). Naudojant orkaitę, stalčius gali įkaisti. Gali kilti gaisras.

Po orkaitės esantį stalčių galima išimti – taip jį lengviau valyti.

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Lėtai kilstelėkite.

3. Visiškai ištraukite.

Jeigu norite įdėti stalčių, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

## 12.5 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 lempuotę. Lemputė ir lempučių stiklinis gaubtas gali būti karšti.

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

## Galinė lempuotė

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

# 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



## ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nėra kibirkštis, kai mėginant įjungti kibirkščių generatorių.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
Nėra kibirkštis, kai mėginant įjungti kibirkščių generatorių.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veiktas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Nėra kibirkštis, kai mėginant įjungti kibirkščių generatorių.	Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnėlė.	Tinkamai uždėkite degiklio dangtelį ir karūnėlę.
Liepsna užgęsta iš karto tik uždegus.	Nepakankamai įkaito šiluminis elementas.	Užsidegus liepsnai, laikykite kibirkščių generatorių įjungtą ne ilgiau nei 10 sekundžių.
Nevienodas liepsnos žiedas.	Degiklio karūnėlę užkimšo maisto likučiai.	Patikrinkite, ar neužkimštas purkštukas ir ar degiklio karūnėlė švari.
Degikliai neveikia.	Netiekiamos dujos.	Patikrinkite dujų prijungimą.
Liepsna yra oranžinė arba geltona.		Liepsna gali atrodyti oranžinė arba geltona tam tikroje degiklio srityse. Tai normalu.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lempuotė.	Pakeiskite lempuotę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Įvyko elektronikos gedimas.	Išjunkite orkaitę, naudodami namų saugiklį arba apsauginį jungiklį skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ir vėl įjunkite. Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Orkaitės ekrane rodoma „0.00“ ir „LED“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

## 13.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojotąjį 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.)	.....

## 14. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

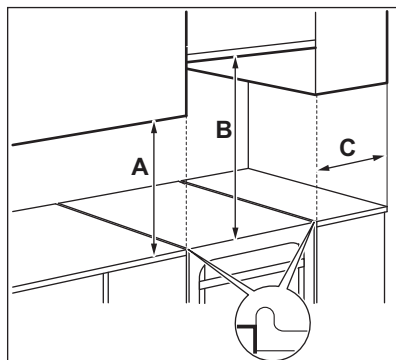
### 14.1 Prietaiso pastatymo vieta

Atskirai stovintį prietaisą galite montuoti su spintelėmis iš vienos arba dviejų pusių, o taip pat statyti kampe.



Tarp prietaiso ir galinės sienos turi likti 1 cm tarpas, kad būtų galima atidaryti dangtį.

Minimalius įrengimo atstumus rasite lentelėje.



**Mažiausi atstumai**

Matmuo	mm
A	400
B	650
C	150

Dažnis	50 / 60 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmuo	mm
Aukštis	855
Plotis	500
Gylis	600

**14.2 Techniniai duomenys**

Įtampa	220–240 V
--------	-----------

**14.3 Kiti techniniai duomenys**

Prietaiso kategorija:	II2H3B/P
Pradinės dujos:	G20 (2H) 20 mbar
Pakeistos dujos:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

**14.4 Pralaidos skersmenys**

DEGIKLIS	PRALAIIDOS SKERSMUO <sup>1)</sup> 1/100 mm
Pagalbinis	29 / 30
Pusiau spartusis	32
Spartusis	42

<sup>1)</sup> Pralaidos tipas priklauso nuo modelio.

**14.5 Dujų degikliai GAMTINĖMS DUJOMS G20 20 mbar**

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW <sup>1)</sup>	SUMAŽINTA GALIA, kW <sup>1)</sup>	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS, 1/100 mm
Spartusis	3,0	0,72/0,75	119
Pusiau spartusis	2,0/1,9	0,43/0,45	96
Pagalbinis	1,0	0,35	70

<sup>1)</sup> Pralaidos tipas priklauso nuo modelio.

**14.6 Dujų degikliai, skirti suskystintosioms dujoms G30 30 mbar**

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	SUMAŽINTA GALIA, kW	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS, 1/100 mm	VARDINIS DUJŲ SRAUTAS, g/h
Spartusis	3,0	0,72	88	218

DEGIKLIS	ĮPRASTA GA- LIA, kW	SUMAŽINTA GALIA, kW	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS, 1/100 mm	VARDINIS DUJŲ SRAUTAS, g/h
Pusiau spar- tutis	2,0	0,43	71	145
Pagalbinis	1,0	0,35	50	73

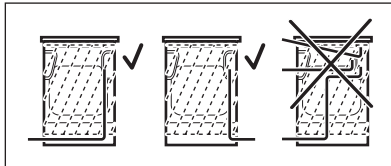
### 14.7 Dujų degikliai, skirti suskystintosioms dujoms G31 30 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW <sup>1)</sup>	SUMAŽINTA GA- LIA, kW <sup>1)</sup>	PURKŠTUKO ŽENKLINI- MAS, 1/100 mm	VARDINIS DUJŲ SRAUTAS, g/h
Spartutis	2,6	0,63	88	186
Pusiau spar- tutis	1,7	0,38	71	121
Pagalbinis	0,85	0,31	50	61

1) Pralaidos tipas priklauso nuo modelio.

### 14.8 Dujų prijungimas

Naudokite stabilius arba lanksčius nerūdijančio plieno vamzdžius pagal galiojančias normas. Jeigu naudojate lanksčius metalinius vamzdžius, užtikrinkite, kad jie nesiliestų prie judančių dalių ir kad nebūtų suspausti.



#### ĮSPĖJIMAS!

Dujų prijungimo vamzdis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.

### 14.9 Lanksti jungtis naudojant ne metalinius vamzdžius

Jeigu turite paprastą priegią prie prijungimo, galite naudoti lankstų vamzdį. Lankstų vamzdį reikia gerai pritvirtinti spaustukais.

Montuodami visada naudokite vamzdžio laikiklį ir tarpiklį. Lankstų vamzdį galite naudoti, kai:

- jis negali įkaisti daugiau negu patalpos temperatūra (daugiau nei 30 °C);
- jis nėra ilgesnis negu 1 500 mm;
- jis niekur neturi susiaurėjimų;
- jis nėra susisukęs ar priveržtas;
- jis nesiliečia su aštriais kraštais ar kampais;
- jo būklę lengva patikrinti.

Kai tikriname lankstų vamzdį, įsitinkinkite, ar:

- jo dviejuose galuose ir per visą ilgį nėra įtrūkimų, įpjovimų, apdegimo požymių;
- medžiaga nėra sukietėjusi, ar ji yra pakankamai lanksti;
- nesurūdijo sąvaržos;
- nesibaigė jo galiojimo terminas.

Jeigu pastebite vieną ar kelis tokius defektus, vamzdžio neremontuokite, o pakeiskite.



**ĮSPĖJIMAS!**

Baigę įrengti patikrinkite, ar visų vamzdžio montavimo elementų izoliacija nepralaidi. Naudokite muilo tirpalą, o ne liepsną sandarikliui tikrinti.

Dujotiekio iškyša yra galinėje valdymo skydelio pusėje.

**ĮSPĖJIMAS!**

Prieš prijungdami dujas, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Uždarykite pagrindinį dujų tiekimo vožtuvą.

## 14.10 Pritaikymas skirtingų tipų dujoms



Pritaikyti skirtingų tipų dujoms leiskite tik įgaliotajam asmeniui.



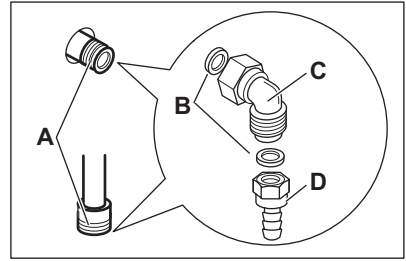
Jeigu prietaise nustatytos gamtinės dujos ir yra tinkami purkštukai, galite pakeisti į suskystintąsias dujas. Dujų tiekimo sparta yra reguliuojama pagal poreikį.

**ĮSPĖJIMAS!**

Prieš keisdami purkštukus, įsitinkinkite, kad dujų rankenėlės būtų išjungimo padėtyje. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Leiskite prietaisui atvėsti. Galima susižeisti.



Prietaise pagal numatymą nustatytos dujos. Visada naudokite sandarinimo tarpiklį nuostatai keisti.

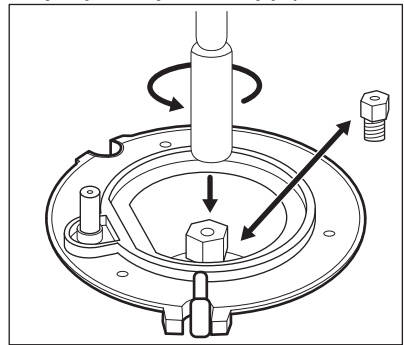


- A. Dujų prijungimo taškas (prietaisą prijungiamas tik viename taške)
- B. Tarpiklis
- C. Reguliuojama jungtis
- D. Suskystintųjų dujų vamzdžio laikiklis

## 14.11 Kaitlentės purkštukų keitimas

Pakeiskite purkštukus, kai keičiate dujų rūšį.

1. Nuimkite indų statymo atramas.
2. Nuimkite degiklių karūnėles ir dangtelius.
3. Nuimkite purkštukus, naudodami raktą Nr. 7.
4. Pakeiskite purkštukus, reikalingais jūsų naudojamam dujų tipui.



5. Duomenų lentelę (pritvirtintą greta dujų tiekimo vamzdžio) pakeiskite nauja, kurioje būtų nurodytas naujų tiekiamų dujų tipas.



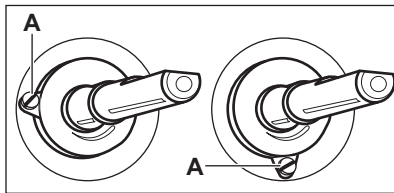
Šią lentelę rasite su prietaisu pateikiamame maišelyje.

Jei tiekiamas dujų slėgis nėra pastovus ar jis skiriasi nuo reikalingo, sumontuokite atitinkamą slėgio

reguliuojimo įtaisą ant dujų tiekimo vamzdžio.

### 14.12 Kaitlentės degiklio minimalaus dujų lygio reguliavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo.
2. Nuimkite kaitlentės rankenėlę. Jeigu nėra prieigos prie pralaidos varžto, išmontuokite valdymo skydelį prieš pradėdami reguliuoti.
3. Plonu plokščiu atsuktuvu pareguliuokite pralaidos varžtą A. Modelis lemia pralaidos varžto padėtį A.



### Keitimas iš gamtinių dujų į suskystintąsias dujas

1. Visiškai priveržkite pralaidos varžtą.
2. Įstatykite rankenėlę atgal į vietą.

### Keitimas iš suskystintųjų dujų į gamtines dujas

1. Atsukite maždaug vieną pasukimą pralaidos varžtą į padėtį A.
2. Vėl uždėkite kaitlentės rankenėlę.
3. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.



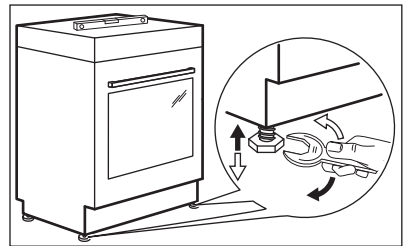
#### ĮSPĖJIMAS!

Įkiškite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą tik tuomet, kai vėl tinkamai sumontuosite visas dalis. Galima susižeisti.

4. Uždekite degiklį.  
Žr. skyrių „Kaitlentė. Kasdienis naudojimas“.
5. Kaitlentės rankenėlę pasukite į mažiausios liepsnos padėtį.
6. Vėl nuimkite kaitlentės rankenėlę.

7. Lėtai sukite pralaidos varžtą, kol liepsna taps minimali ir stabili.
8. Vėl uždėkite kaitlentės rankenėlę.

### 14.13 Prietaiso išlygiavimas



Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyginkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

### 14.14 Apsauga nuo pasvirimo

Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.



#### DĖMESIO

Užtikrinkite, kad apsauga nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

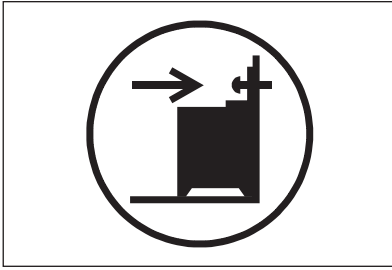


Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

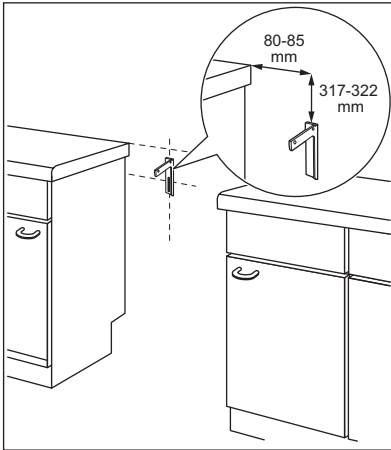
Turite įrengti apsaugą nuo pasvirimo. Jeigu neįrengsite, prietaisas gali pasvirtti.

Šis prietaisas turi paveikslėlyje pavaizduotą simbolį (jeigu taikytina), kad primintų jums apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.





1. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 317–322 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 80–85 mm nuo prietaiso šono, laikiklio apvalioje skylėje. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).



2. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Prietaiso priekį pakelkite ir padėkite viduryje tarp spintelių. Jei tarpas tarp spintelių yra

didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

- ⓘ Jeigu pakeitėte viryklės matmenis, tinkamai išlyginkite apsaugą nuo pasvirimo.

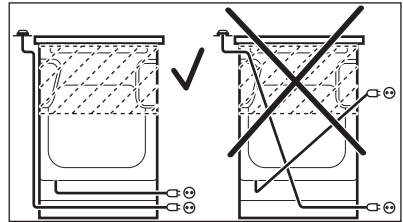
- ⚠ **DĖMESIO**  
Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

## 14.15 Elektros įrengimas

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**  
Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**  
Maitinimo kabelis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.



## 15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 15.1 Informacija apie kaitlentę pagal ES direktyvą 66/2014

Modelio žymuo	EKK54553OW EKK54553OX
Kaitlentės tipas	Kaitlentė autonominės viryklės viduje
Dujinių degiklių skaičius	4

Dujinio degiklio energijos vartojimo efektyvumas (EE gas burner)	Kairysis galinis. Papildomas	netaikytina
	Dešinysis galinis. Pusiau spartusis	55,0 %
	Dešinysis priekinis. Pusiau spartusis	55,0 %
	Kairysis priekinis. Spartusis	53,0 %
Dujinės viryklės energijos vartojimo efektyvumas (EE gas hob)		54,3 %

EN 30-2-1. Buitiniai virtuvių dujų prietaisai. 2-1 dalis. Racionalus elektros energijos vartojimas. Bendrieji reikalavimai

## 15.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.

- Prieš naudojimą patikrinkite, ar tinkamai surinkti degikliai ir prikaistuvių atramos.
- Prikaistuvių dugnai turi būti tinkamų skersmenų pagal degiklio dydį.
- Dėkite prikaistuvį tiesiai ant degiklio, jo viduryje.
- Kai skystis pradeda virti, sumažinkite liepsną, kad skystis lėtai virtų.
- Jeigu galima, naudokite slėginį prikaistuvį. Žr. jo naudojimo instrukciją.

## 15.3 Gaminio kortelė ir informacija apie orkaites pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EKK54553OW EKK54553OX	
Energijos efektyvumo indeksas	97,4	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0,84 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0,76 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	54 l	
Orkaitės rūšis	Orkaitė autonominės viryklės vi-duje	
Masė	EKK54553OW	42.0 kg
	EKK54553OX	44.0 kg

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

## 15.4 Orkaitė – energijos taupymas



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

### Bendri patarimai

Patikrinkite, ar orkaitės durelės tinkamai uždarytos, kai prietaisas veikia. Per dažnai nedarinkite prietaiso durelių ruošdami maistą. Išlaikykite durelių tarpiklį švarų ir užtikrinkite, kad jis būtų gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš dėdami maistą į vidų.

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

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

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


### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių


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

### Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

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

## 16. APLINKOS APSAUGA

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

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





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



867330692-A-192017

