



LV	Plīts	Lietošanas instrukcija	2
LT	Viryklė	Naudojimo instrukcija	40



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
6. PLĪTS VIRSMA – PADOMI UN IETEIKUMI.....	11
7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	11
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	12
9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
10. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	16
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	17
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	26
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	29
14. UZSTĀDĪŠANA.....	31
15. ENERGOFĒKŒTĪVĪTĀTE.....	37

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 gūsiat labus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📄 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un 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.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies 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.
- 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.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiel plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- **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:



apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uztādīšana".

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uztādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiel un nelietoiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uztādīšanas norādes.
- 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 uztādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiel, vai ierīce uztādīta 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.
- Neuzstādiel 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

2.2 Elektriskie pieslēgumi



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrīķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uztādītu, drošu kontaktlīgzdu.
- Nelietoiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiel strāvas kabeliem 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 kontaktlīgzdai tikai uztādīšanas beigās. Pārbaudiel, vai pēc uztādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda 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 elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

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.

- Uzkarsti 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.
 - neļaujiet 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 paneli.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvērties 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, degļi 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 kontaktakšu 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.

- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- 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 specifikāciju.
- Regulāri tīriet vāku.
- Neveriet vāku, ja uz virsmas ir šļaksti.
- 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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.8 Servisa izvēlne

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

2.9 Ierīces utilizācija



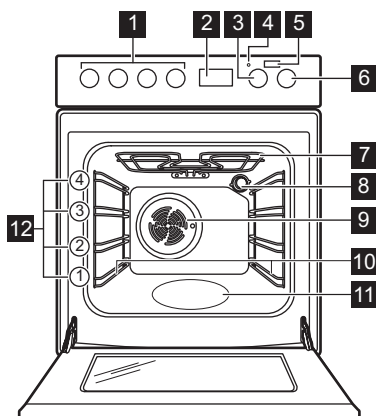
BRĪDINĀJUMS!

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.

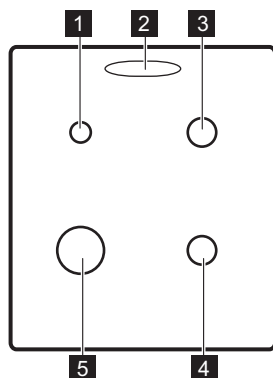
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Plīts virsmas regulatori
- 2 Displejs
- 3 Temperatūras vadības regulators
- 4 Temperatūras indikators / simbols
- 5 Papildu tvaika taustiņš
- 6 Karsēšanas funkciju regulators
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Izņemams plaukta atbalsts
- 11 Iekšienes izcilnis
- 12 Plauktu pozīcijas

3.2 Plīts virsmas shēma



- 1 Papildu deglis
- 2 Tvaika izvads - skaits un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Vidējas jaudas deglis
- 4 Vidējas jaudas deglis
- 5 Trīskāršs vainagveida deglis

3.3 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Grils-/ Cepamā panna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpusēs.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsni un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

4.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

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

1. Atkārtoti nospiediet izvēles taustiņu



Iedegas aktivizēta taimera simbols.

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

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

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

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

4.3 Uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.



Par funkciju: PlusSteam skatiet sadaļu "Funkcijas aktivizēšana: PlusSteam".

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 cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju $^{\circ}\text{C}$, nospiediet Papildu tvaika taustiņu un iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

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

5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Plīts degļa aizdegšana

i 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 uzsiltu. 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 neaizdegas, palaidiet rokturi, atgrieziet to izslēgtā pozīcijā un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.



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



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.

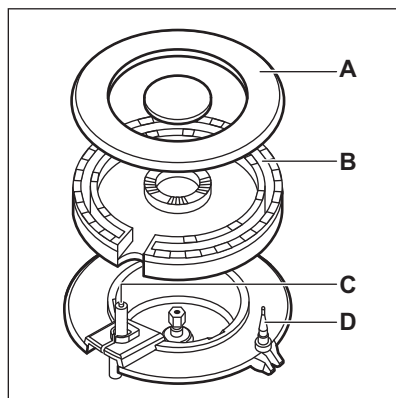
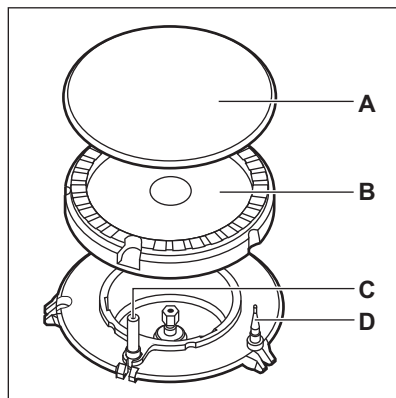


Ja deglis nejauši nodziest, pagrieziet regulatoru stāvoklī "Izslēgt" un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.



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 0.



BRĪDINĀJUMS!

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

6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



BRĪDINĀJUMS!

Nenovietojot vienu katlu uz diviem degļiem.



BRĪDINĀJUMS!

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



UZMANĪBU!

Gādāji, lai katlu rokturi nesniegtos pāri gatavošanas virsmas malai.



UZMANĪBU!

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

6.2 Ēdiena gatavošanas trauku diametri



BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet degļa izmēram atbilstoša diametra ēdiena gatavošanas traukus.

Deglis	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm)
Trīskāršais vainagveida deglis	160 - 240
Vidēja jauda	140 - 240
Papildu	120 - 180

7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- 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

- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kalķakmens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus.

- Lai notīrītu ar emalju klātās detaļas, vāciņus un kroņvainagus, nomazgājiet tos ar siltu ziepjūdeni un pirms uzstādīšanas rūpīgi nosusiniet.

7.3 Aizdedzes sveču tīrīšana

Šī funkcija tiek nodrošināta, izmantojot keramisko aizdedzes sveci un 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. Tie 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. Pēc pannas balstu tīrīšanas pārliecinieties, ka tie ir pareizajā stāvoklī.
3. 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 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai izslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un

temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.

Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

8.2 Drošības termostats

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

8.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Lietojums
0	Izslēgtā stāvoklī	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Cepeškrāsns lampa	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Lietojums
	PlusSteam	Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
	Gatavošana, nedaudz izmantojot ventilatoru	Maigu, sulīgu cepešu pagatavošanai vai jebkuru augļu un dārzeņu žāvēšanai.
	Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni.
	Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
	Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
	Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
	Viegla gatavošana	Cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta pozīcijā zemā temperatūrā.
	Ventilatora Karšēšana	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai 2 plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana.
	Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

8.4 Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam

Šī funkcija ļauj izmantot mitrumu gatavošanas laikā.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet ierīces durvis laikā, kad tiek lietota funkcija. PlusSteam.
- Pēc funkcijas lietošanas atveriet ierīces durvis. PlusSteam.



Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet cepeškrāsns tīltnes tvertni ar krāna ūdeni.
Tīltnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.
Piepildiet tīltnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksts.
3. Iestatiet funkciju: PlusSteam .
4. Nospiediet papildu tvaika taustiņu 
Papildu Tvaika taustiņš darbojas tikai ar funkciju: PlusSteam.
Iedegsies indikators.
5. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
6. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

**UZMANĪBU!**

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

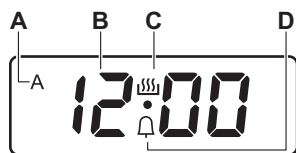
7. Lai izslēgtu ierīci, nospiediet papildu tvaika taustiņu , pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.
Nodzisīs papildu tvaika taustiņa indikators.
8. Izlejiet ūdeni no tīltnes tvertnes.

**BRĪDINĀJUMS!**

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

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.
	Papildu tvaiks	Lai ieslēgtu funkciju: PlusSteam.

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.
dur	Darbības laiks	Cepeškrāsns gatavošanas laika iestatīšanai (1 min. - 10 st.).
Beigas	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

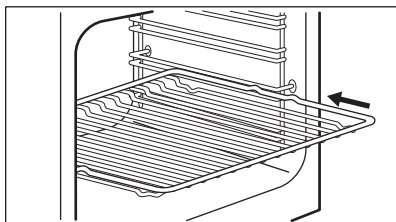


BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Piederumu ievietošana

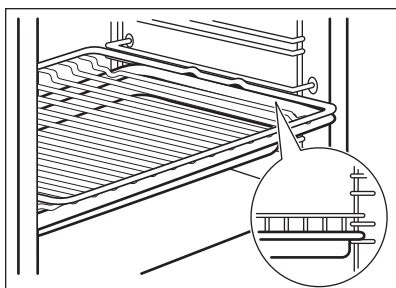
Restots plaukts:



Iebīdiet plauktu starp plauktu balsta režģa vadotnēm.

Restots plaukts un cepešpanna kopā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu balsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



10.2 Teleskopiskās vadotnes

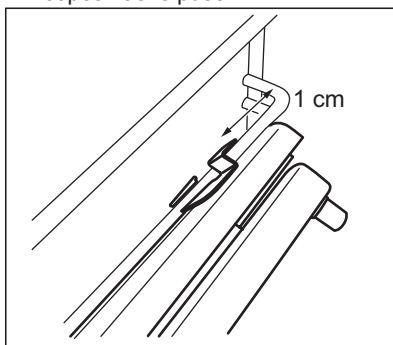


Teleskopiskās vadotnes var uzstādīt dažādos plauktu līmeņos, izņemot 4. līmeni.

Teleskopisko vadotņu uzstādīšana

1. Pagrieziet teleskopisko vadotni par apmēram 90°.
2. Uzbīdīet teleskopiskās vadotnes aizmugures daļā esošo fiksatoru uz cepeškrāsns režģa. Pārlicinieties,

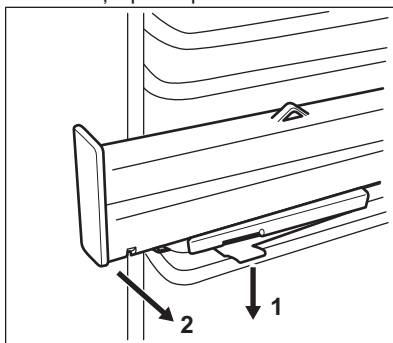
ka uzstādāt vadotni pareizajā cepeškrāsns pusē.



3. Pagrieziet vadotni pareizajā stāvoklī. Teleskopisko vadotņu beigās izvietotajiem fiksatora elementiem jābūt vērstiem uz augšu.
4. Iebīdiet vadotni līdz pašai cepeškrāsns iekšpuses aizmugures sienīnai.
5. Piespiediet vadotnes priekšējo daļu pret cepeškrāsns režģi. Kad priekšējās puses fiksators pareizi nofiksējas, atskan klikšķis.
6. Rīkojieties tāpat, lai uzstādītu otru teleskopisko vadotni. Pārbaudiet, vai abas teleskopiskās vadotnes ir novietotas paralēlos līmeņos.

Teleskopisko vadotņu izņemšana

1. Nospiediet un pieturiet teleskopisko vadotņu priekšpusē esošo fiksatoru.



2. Pavelciet vadotnes priekšējo daļu nost no plauktu atbalsta.

3. Pagrieziet teleskopisko vadotni par apmēram 90°.
4. Izņemiet vadotnes aizmugures daļu no plauktu atbalsta.
5. Rīkojieties tāpat, lai izņemtu otru teleskopisko vadotni.

10.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

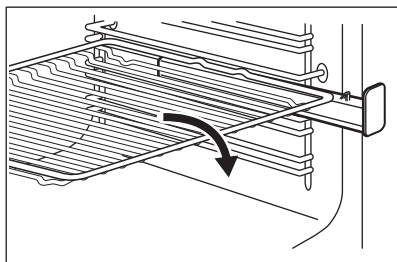
Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neeļļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

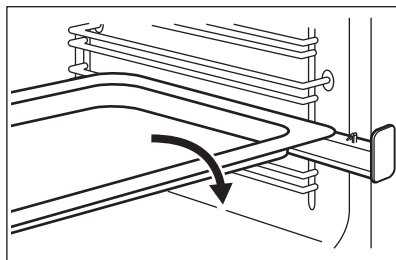
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:



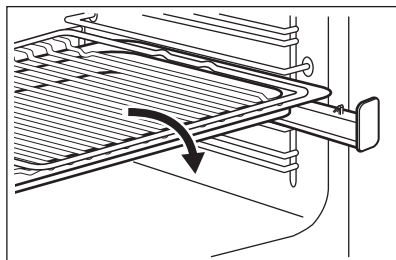
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



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 saglabāt 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 cepeškrāsni 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

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.
- 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.

Konditoreja

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Baltmaize ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Izmantojiet cepšpannu.

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, pieļējiet 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, atrodiēt labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

11.6 PlusSteam +



Pirms uzkaršēšanas piepildiet tīlpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.

Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam"

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Bulciņas ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Mājas pi- ca ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Focaccia ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Izmantojiet cepešpannu.
Cepumi, plāceņi, kruasāni ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Plūmju pī- rāgs, ābolu pīrāgs, ka- nēlmaizī- tes ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Lietojiet kūku veidni.

¹⁾ Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 5 minūtes pirms gatavošanas.

Saldētas pārtikas gatavošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Saldēta pi- ca ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Saldēta la- zanja ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Lietojiet režģi.
Saldēts kruasāns ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Izmantojiet cepešpannu.

¹⁾ Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas.

Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Baltmaize	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Tīti miltu produkti	100	110	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Pica mājas gaumē	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepšpannu.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Izmantojiet cepšpannu.
Dārzeņi	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepšpannu.
Rīsi	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepšpannu.
Makaroni	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepšpannu.
Gaļa	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepšpannu.

Cepeša cepšana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Cūkas cepetis	200	180	65 - 80	2	Lietojiet režģi kopā ar cepšpannu.
Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	200	200	45 - 50	2	Lietojiet režģi kopā ar cepšpannu.
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	200	200	50 - 55	2	Lietojiet režģi kopā ar cepšpannu.
Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts	200	200	55 - 60	2	Lietojiet režģi kopā ar cepšpannu.
Vista, puse	200	210	50 - 60	2	Lietojiet režģi kopā ar cepšpannu.
Vista, vesela	200	210	60 - 80	2	Lietojiet režģi kopā ar cepšpannu.
Tītara cepetis	200	200	70 - 90	2	Lietojiet režģi kopā ar cepšpannu.

11.7 Konservēšana +



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas puslitra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi, katras augšā atstājot 1 cm gaisa. Uzlieciet uz tām vākus, neaizverot tos hermētiski.

- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet 1/2 litru ūdens cepešpannā un 1/4 litru ūdens cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā, lai cepeškrāsnī būtu pietiekams mitruma līmenis.
- Izvēlieties PlusSteam funkciju un iestatiet pareizu temperatūru, vadoties pēc zemāk esošās tabulas.
- Burciņas drīkst hermētiski noslēgt tikai pēc tam, kad funkcija ir izslēgta.

Mīksti augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Zemenes, mellenes, ave- nes	160	25 - 30	1	Izmantojiet cepešpannu.

Augļi ar kauliņiem

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Bumbieri, cidonijas, plū- mes	160	35 - 40	1	Izmantojiet cepešpannu.

Mīksti dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Cukīni, baklažāni, sīpoli, tomāti	160	30 - 35	1	Izmantojiet cepešpannu.

Marinēti dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Burkāni, gurķi, rāceņi, se- lerija	160	35 - 45	1	Izmantojiet cepešpannu.

11.8 Gatavošana, nedaudz izmantojot ventilatoru

Kaltēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Dārzeni				
Pupas	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Sakapāti pipari	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Sagrieztas sēnes	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Zaļumi	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Augļi				
Plūmju pusītes	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikožu pusītes	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Bumbieru šķēles	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Lēna cepšana

Ēdiens	Daudzums (kg)	Katras puses apbrūnināšana (min.)	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Liellopa gaļa					
Fileja (vidēji izcepta)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Teļa Gaļa					
Fileja sātā	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Mugura, vienā gabalā	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Brieža cepetis, vidēji izcepts	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Cūkgaļa					
Fileja sātā	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Mugura, vienā gabalā	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Cūkas cepetis, vidēji izcepts	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

11.9 Augš./Apakškarsēšana

Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Plātsmaize	160 - 170	25 - 35	2
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	170 - 190	45 - 55	3
Dzīlajā cepešpannā gatavots pīrāgs	170 - 180	35 - 45	2
Drumstalkūka	170 - 190	50 - 60	3
Siera kūka	170 - 190	60 - 70	2
Zemnieku maize	190 - 210	50 - 60	2
Rumāņu biskvītkūka	165 - 175	35 - 45	2
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	165 - 175	35 - 45	2
Rauga bulciņas	180 - 200	15 - 25	2
Rulete	150 - 170	15 - 25	2
Biskvītkūka	160 - 170	25 - 35	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Cepeša cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivs, vesela	200 - 220	40 - 70	2

11.10 Ātrā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	230	50 - 60	2
Cūkgaļas kotletes	230	40 - 50	3
Grilēts bekons	250	17 - 25	2
Desiņas	250	20 - 30	2
Liellopa steiks: vidēji izcepts	230	25 - 35	2

11.11 Infratermiskā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vistu spārniņi	230	30 - 40	2
Cūkgaļas kotletes	230	40 - 50	2
Liellopa steiks: labi izcepts	250	35 - 40	2

11.12 Gatavošana, izmantojot ventilatoru

Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	150 - 160	20 - 30	2
Biskvītkūka ar pildījumu	170 - 190	30 - 40	2
Šveices ābolu pīrāgs	180 - 200	35 - 45	2
Ziemassvētku kūka	150 - 160	40 - 50	2
Madeiras kūka	170 - 190	50 - 60	2
Bezē	110 - 120	30 - 40	2
Kartupeļu sacepums	180 - 200	40 - 50	2
Lazanja	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni cepeškrāsnī	170 - 190	50 - 60	2

11.13 Viegla gatavošana

Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Plātsmaize	160 - 170	35 - 40	2
Rulete	160 - 170	20 - 30	2
Bezē	110 - 120	50 - 60	2
Biskvītkūka	160 - 170	25 - 30	2
Sviesta kūka	160 - 170	25 - 30	2

11.14 Ventilatora Karsēšana

Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Plātsmaize	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Rauga bulciņas	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Bezē	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Sviesta kūka	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pica	200 - 220	35 - 45	1 + 3

11.15 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Piederumi	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Augš./Apakš-karsēšana	160	cepamā paplāte	3	20 - 30
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	150	cepamā paplāte	3	20 - 30
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Ventilatora Karsēšana	160	cepamā paplāte	1 + 3	25 - 40
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš./Apakš-karsēšana	190	restots plaukts	1	65 - 90
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	180	restots plaukts	2	70 - 100
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti) ¹⁾	PlusSteam	160	restots plaukts	2	75 - 90
Biskvītkūka bez taukiem	Augš./Apakš-karsēšana	180	restots plaukts	3	20 - 35
Biskvītkūka bez taukiem	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	160	restots plaukts	3	20 - 35
Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora Karsēšana	170	restots plaukts	1 + 3	30 - 40
Smiļšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	140	cepamā paplāte	3	20 - 35

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Piederumi	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	cepamā paplāte	1 + 3	15 - 30
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Augš./Apakškarsēšana	140	cepamā paplāte	3	15 - 30
Grauzdiņš	Ātrā grilēšana	250	restots plaukts	3	5 - 10
Liellopa burgers	Infratermiskā grilēšana	250	režģis vai grils/cepešpanna	3	15-20 vienā pusē; 10-15 otrā pusē

1) Ielejiet 100 ml krāna ūdens iekšienes padziļinājumā.

12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

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

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli; Neklāijiet cepeškrāsns tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

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

trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

12.2 Cepeškrāsns no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

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

12.3 Cepeškrāsns iekšpusē padziļinājuma tīrīšana

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



Ieteicams veikt tīrīšanu vismaz ik pēc 5-10 funkcijas cikliem: PlusSteam.

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

12.4 Plauktu balstu

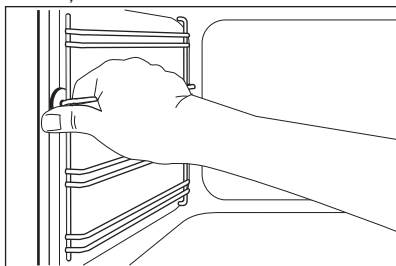
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



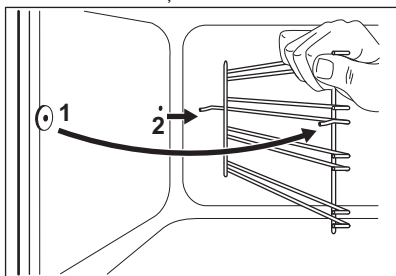
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiēt izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

12.5 Katalītiskā tīrīšana

Iekšiene ar katalītisko pārklājumu ir pašattīroša. Tas absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas:

- izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes.
- notīriet cepeškrāsns grīdu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
- notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

1. Iestatiet funkciju .
2. Noregulējiet temperatūru uz maksimālajiem grādiem un ļaujiet cepeškrāsnij darboties vienu stundu.
3. Izslēdziet cepeškrāsns.
4. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet iekšieni ar mitru mīkstu drāniņu.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē katalītiskās tīrīšanas īpašības.

12.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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



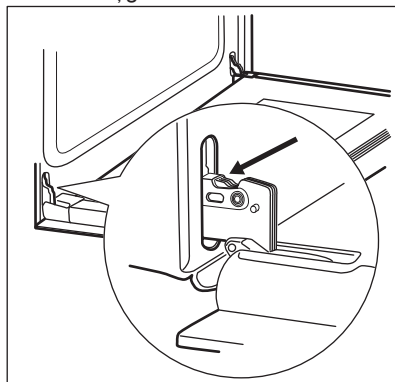
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



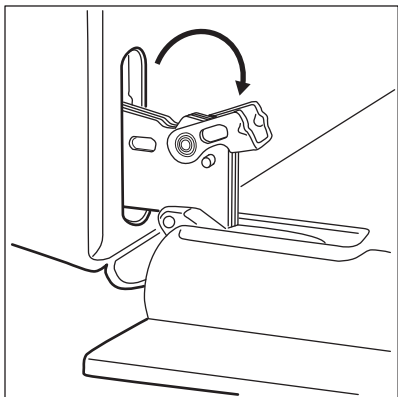
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

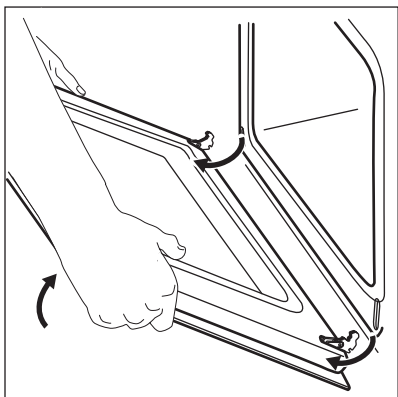
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



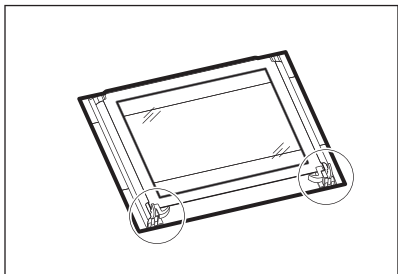
2. Paceliet un pagrieziet abu eņģu dviras.



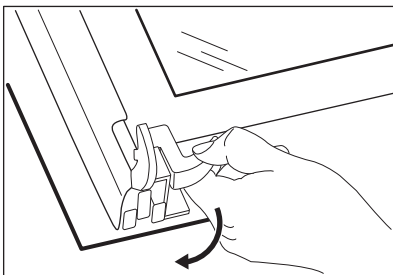
3. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



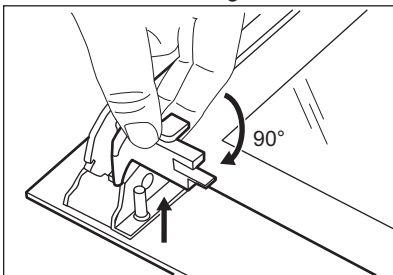
4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



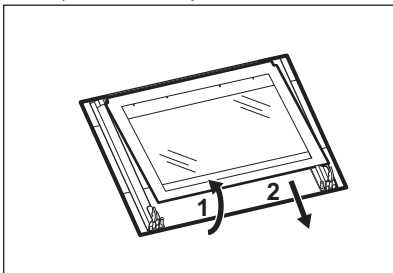
5. Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



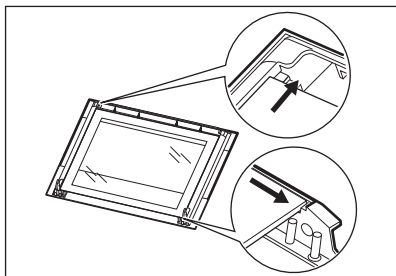
6. Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet tos no ligzdām.



7. Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneli.



8. Notīriet stikla paneli ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā. Iekšējais stikla panels noteikti jāuzstāda līgzdā pareizi.



12.7 Atvilktnes izņemšana

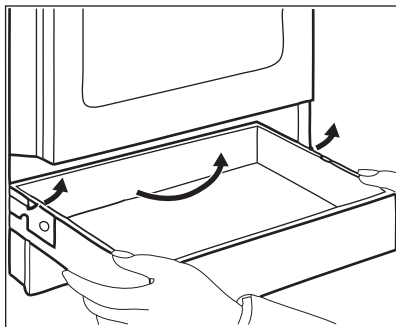


BRĪDINĀJUMS!

Neglabāji atvilktnē viegli uzliesmojošus materiālus (piemēram, plastmasas maisiņus, cepeškrāsns cimdus, papīrus vai tīrīšanas aerosolus). Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē 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.

12.8 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsns. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsns no elektrotīkla.
3. Ieklājiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.

Aizmugurējā lampa

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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kad cenšaties aktivizēt dzirksteļu ģeneratoru, nerodas dzirksteles.	Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	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 oranžā vai dzeltenā krāsā.		Liesma dažās degļa zonās var izskatīties oranža vai dzeltena. Tas ir normāli.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
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.
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.
Cepeškrāsns displejā rāda "0.00" un "LED".	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Izmantojot funkciju, gata-vošanas rezultāti nav labi. PlusSteam.	PlusSteam funkcija nav aktivizēta.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".
	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".
	Funkcija PlusSteam nav pareizi aktivizēta ar papildu tvaika taustiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".
Jūs vēlaties aktivizēt Gata-vošana, nedaudz izmantojot ventilatoru funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņa indikators.	Funkcijas PlusSteam darbojas.	Piespiediet papildu tvaika taustiņu  lai apturētu PlusSteam funkciju.
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110°C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

14. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

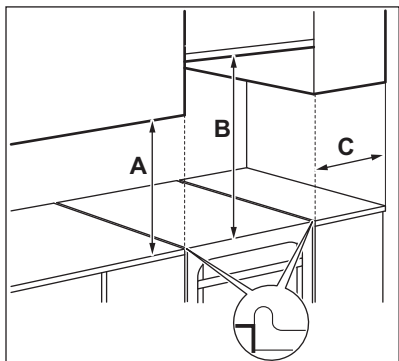
14.1 Ierīces novietošana

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



Saglabājiēt apmēram 1 cm attālumu starp ierīci un aizmugurējo sienu, lai pārliecinātos, 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	230 V
Frekvence	50 Hz
Ierīces klase	1

Izmērs	mm
Augstums	857
Platums	600
Dziļums	600

14.3 Citi tehniskie dati

Ierīces kategorija:	II2H3B/P
Originālā gāze:	G20 (2H) 20 mbāri
Gāzes maiņa:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbāri

14.4 Apvada diametri

DEGLIS	Ø APVADS ¹⁾ 1/100 mm
Papildu	29 / 30
Vidēji lielas jaudas	32
Trīskāršais vainagveida deglis	67

¹⁾ Apvada veids atkarīgs no modeļa.

14.5 Gāzes degļi G20 20 mbāru DABASGĀZEI

DEGLIS	NORMĀLA JAU- DA kW ¹⁾	SAMAZINĀTA JAUDA kW ¹⁾	DEGLA SPECIFI- KĀCIJA 1/100 mm
Trīskāršais vai- nagveida deglis	4.0	1.80	146
Vidēji lielas jau- das	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Papildu	1.0	0.35	70

1) Vārsta veids atkarīgs no modeļa.

14.6 Gāzes degļi sašķidrinātajai gāzei G30 30 mbāri

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	SAMAZINĀTA JAUDA kW	DEGLA SPECI- FIKĀCIJA 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀ- ZES PLŪSMA, g/h
Trīskāršais vai- nagveida degļis	4.0	1.80	101	291
Vidēji lielas jaudas	2.0	0.43	71	145
Papildu	1.0	0.35	50	73

14.7 Gāzes degļi sašķidrinātajai gāzei G31 30 mbāri

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW ¹⁾	SAMAZINĀTA JAUDA kW ¹⁾	DEGLA SPE- CIFIKĀCIJA 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀ- ZES PLŪSMA, g/h
Trīskāršais vai- nagveida degļis	3.5	1.6	101	250
Vidēji lielas jaudas	1.7	0.38	71	121
Papildu	0.85	0.31	50	61

1) Vārsta veids atkarīgs no modeļa.

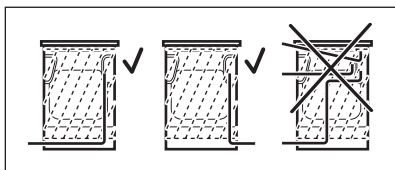
14.8 Gāzes piegādes pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

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

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, pārliecinieties, ka katras caurules stiprinājumos nav noplūdes. Pārbaudot blīvējumu, lietojiet ziepjūdeni nevis liesmu.

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, pārliecinieties, ka:
 - abos galos un visā tās garumā nav pļsumu, plaisu vai apdeguma pazīmju;
 - caurules materiāls nav sacietējis un caurule vēl arvien ir elastīga;
 - stiprinājuma skavas nav sarūsējušas;
 - nav beidzies derīguma termiņš.
- Ja tiek konstatēts kāds no defektiem, nelabojiet cauruli, bet nomainiet to.
- Gāzes piegādes ievads atrodas vadības paneļa aizmugurē.

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.

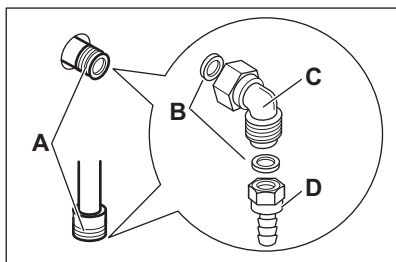


BRĪDINĀJUMS!

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



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

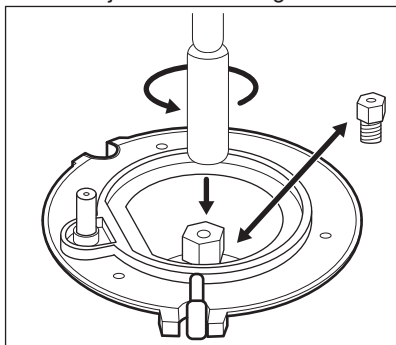


- A. Gāzes pieslēguma punkts (katrai ierīcei izmantojams tikai viens punkts)
- B. Bļīve
- C. Pielāgojams savienojums
- D. Sašķidrinātās gāzes caurules turētājs

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.



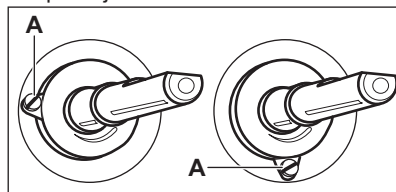
Šī plāksnīte iekļauta iepakojumā kopā ar ierīci.

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 elektrotīkla.
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 sašķidrināto gāzi

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

Pāreja no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi

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

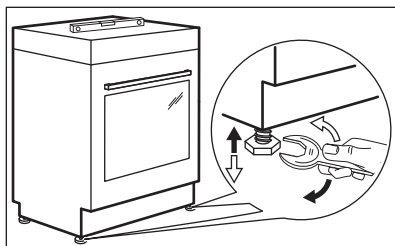


BRĪDINĀJUMS!

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

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

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



UZMANĪBU!

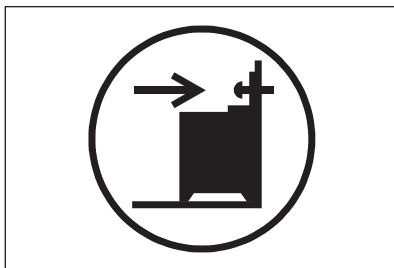
Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret sasvēršanos.



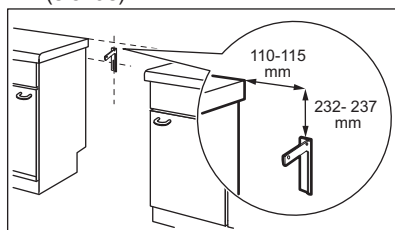
Pārļiecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret sasvēršanos. Ja to neuzstādīsiet, ierīce var sasvērties.

Jūsu ierīce ir apzīmēta ar attēlā redzamo simbolu (ja tāds ir), lai atgādinātu, ka ir jāuzstāda aizsargs pret sasvēršanos.



1. Uzstādiet aizsargu pret sasvēršanos 232 - 237 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 110 - 115 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.



Ja jūs mainījāt plīts izmērus, novietojiet aizsargu pret sasvēršanos pareizā vietā.



UZMANĪBU!

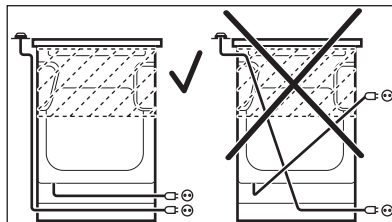
Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka par ierīces platumu, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu ierīci.

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 atēlā norādītajām ierīces daļām.

15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

15.1 Informācija par plīti saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa no- teikšana	EKK64981OX		
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 - trīskāršs vainagveida deglis	52.5%	
Gāzes plīts energoefektivitāte (EE gas hob)		54.2%	

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	EKK64981OX
Energoefektivitātes indekss	96.2
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
Skaņas līmenis	58 l
Cepečkrāsns veids	Cepečkrāsns atsevišķā plīti
Masa	43.0 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājssaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plīti, cepečkrāsnis, tvaika cepečkrāsnis un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

15.4 Cepečkrāsns - Enerģijas taupīšana



Cepečkrāsns ir aprīkots ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlamus neuzkarsēt cepečkrāsnī.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to

otrrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un

elektronisko iekārtu atkritumus.
Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo
simbolu , kopā ar mājsaimniecības

atkritumiem. Nododiet izstrādājumu
vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai
sazinieties ar vietējo pašvaldību.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	41
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	43
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	46
4. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	47
5. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	48
6. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	49
7. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	50
8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	51
9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	53
10. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	54
11. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	56
12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	65
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	68
14. ĮRENGIMAS.....	70
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	75

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

⚠ Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

ℹ Bendroji informacija ir patarimai

🌿 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



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.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti 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 Bendrosios saugos nuorodos

- 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 vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO! Maisto gaminto procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminto procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminto paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, 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 ataus, prieš uždarydami dangtį.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.

- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- Norėdami išimti lentynėlių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- **[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 pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- 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 įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemonės, kad prietaisas neapvirstų. 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.
- Įsitikinkite, 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. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis 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 buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštos oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų 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 gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Neleiskite virti tuštiesms 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 prikaistuvius.
- 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 prikaistuvius, 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 atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgijotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- 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 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

2.8 Techninė priežiūra

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

2.9 Šalinimas



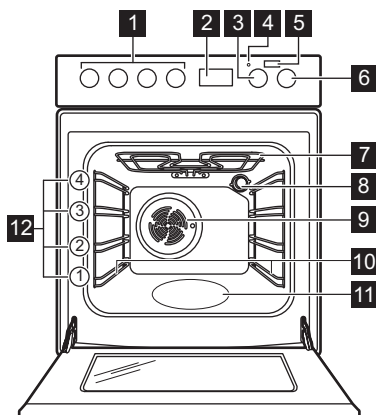
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekite 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.

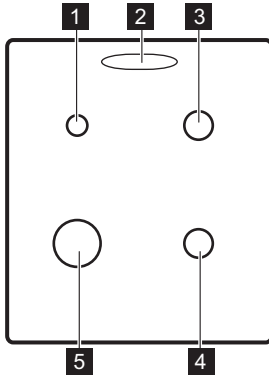
3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendra apžvalga



- 1 Kaitlentės rankenėlės
- 2 Ekranas
- 3 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 4 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 5 Mygtukas „Plus Steam“
- 6 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 7 Kaitinamasis elementas
- 8 Lempūtė
- 9 Ventilatorius
- 10 Išimama lentynėlė
- 11 Ertmės iškala
- 12 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** Degiklis su triguba karūnėle

3.3 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Grilio / kepimo prikaistuvis**
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.
- **Laikymo stalčius**
Laikymo stalčius yra po orkaitę.

4. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradinę padėtį.

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. Spausdinėkite pasirinkimo mygtuką



Ekrane 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 $\odot$.

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

4.3 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Funkcijai: „PlusSteam“ žr. „Funkcijos „PlusSteam““.

1. Nustatykite funkciją ir didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją ir nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.

5. Nustatykite funkciją ir paspauskite mygtuką „Plus Steam“ ir nustatykite didžiausią temperatūrą.

6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Būtinai užtikrinkite tinkamą patalpų vėdinimą.

5. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Kaitlentės degiklio uždegimas



Visada prieš uždedami prikaistuvius uždekite degiklį.



ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs virtuvėje naudodami atvirą liepsną. Gamintojas nepriima 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 nuspaustą 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 karūnėlė 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 nuspaustą lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų.

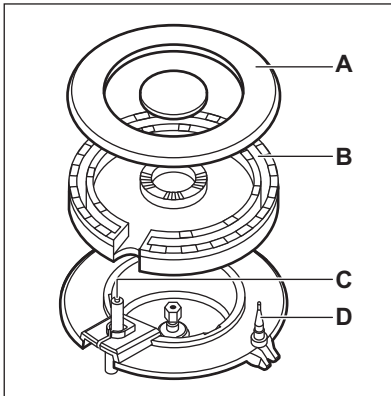
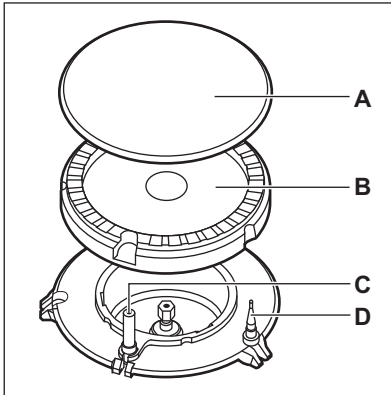


Jeigu degiklis netyčia užgesa, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ir vėl mėginkite uždegti degiklį, praėjus ne mažiau kaip 1 minutei.



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

5.2 Degiklio apžvalga



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

5.3 Degiklių išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį **0**.



ĮSPĖJIMAS!

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

6. KAITLENTĖ – PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prikaistuviai



ĮSPĖJIMAS!

Nedėkite vieno puodo ant dviejų degiklių.



ĮSPĖJIMAS!

Ant degiklio nedėkite nestabilių arba pažeistų puodų, kad išvengtumėte išsiliejimų ir sužalojimų.

**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.

Degiklis	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Triguba karūnėlė	160–240
Pusiau spartusis	140–240
Pagalbinis	120–180

6.2 Prikaistuvų skersmenys

**ĮSPĖJIMAS!**

Naudokite prikaistus, kurių dugno skersmuo atitinka degiklių skersmenį.

7. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistus švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Nerūdijančio plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusauskite minkštu audiniu.

7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.

- Emaliuotas dalis, dangtelius ir karūnelės 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 karūnėlės angos.

7.4 Prikaistuvų atramos



Prikaistuvų atramų negalima plauti indaplovėje. Jas reikia plauti rankomis.

1. Kaitlentę lengviau nuvalysite, nuėmę prikaistuvų atramas.



Prikaistuvų atramas įstatykite atsargiai, kad nepažeistumėte kaitlentės viršaus.

2. Nuvalę prikaistuvų atramas, įsitikinkite, kad jos yra tinkamose padėtyse.
3. Prikaistuvų atramų kojelės turi būti degiklio centre – tada degiklis veiks tinkamai.

7.5 Periodinė priežiūra

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

8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

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

Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.

8.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

8.3 Orkaitės funkcijos

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
0	Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
	Orkaitės lemputė	Ijungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.
	„PlusSteam“	Drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepant. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
	Nestiprus karšto oro srautas	Minkštiems, sultingiems kepsniams kepti arba vaisiams ir daržovėms džiovinti.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti.
	Tradicinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Didysis kepintuvas	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
	Terminis kepinimas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti.
	Gaminimas su ventilatoriumi	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentynos padėtis ir nesimaišo kvapai.
	Lengvas maisto gaminimas	Kepti skardose ir džiovinti vienoje lentynos padėtyje žemoje temperatūroje.
	Karšto oro srautas	Kepti vienu metu dvejose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei tradiciniam gaminimui.
	Atitirpinimas	Šią funkciją galima naudoti šaldytam maistui, pavyzdžiui, daržovėms ir vaisiams, atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.

8.4 Funkcijos įjungimas: „PlusSteam“

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai naudojate funkciją „PlusSteam“.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles panaudoję funkciją „PlusSteam“.



Žr. skyrių „Patarimai“.

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

Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.

Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.

3. Nustatykite funkciją „PlusSteam“



4. Paspauskite mygtuką „Plus Steam“ .

Mygtukas „Plus Steam“ veikia tik su funkcija „PlusSteam“.

Išsijungia indikatorius.

5. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
6. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.



DĖMESIO

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

7. Jeigu norite išjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „Plus

Steam“ , pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

Mygtuko „Plus Steam“ indikatorius išsijungia.

8. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.

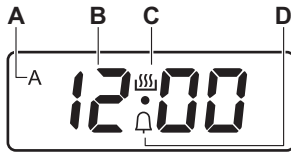


ĮSPĖJIMAS!

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

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.
🔊	Papildomi garai	Norėdami įjungti funkciją: „PlusSteam“.

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.).



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.



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 veikiantį 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.



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

10. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS

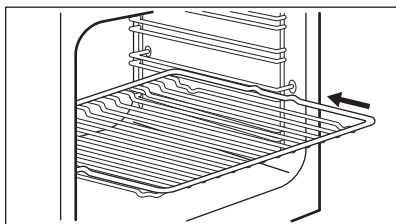


ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Priedų įstatymas

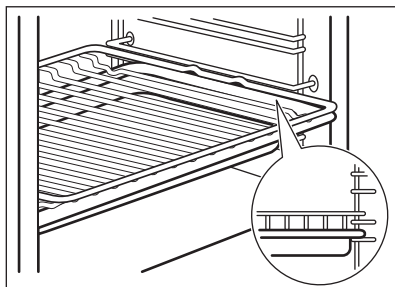
Grotelės:



Įdėkite lentynėlę tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

Grotelės ir gilus kepimo indas vienu metu:

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



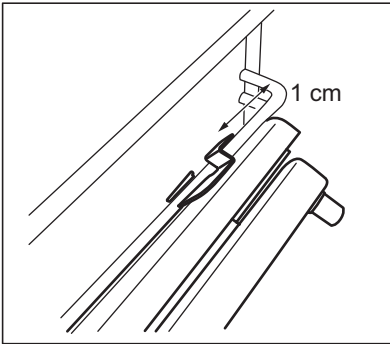
10.2 Ištraukiami bėgeliai



Galite ištraukiamus bėgelius dėti skirtinguose lentynų lygiuose, išskyrus 4 lygį.

Ištraukiamų bėgelių įdėjimas

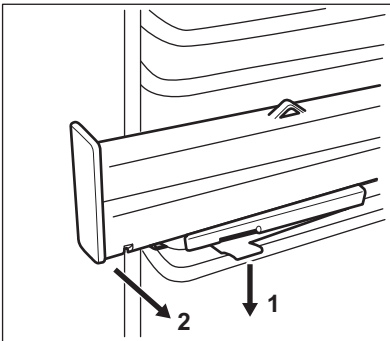
1. Pasukite ištraukiamą bėgelį maždaug 90° kampą.
2. Stumkite prilaikymo įtaisą ant galinio ištraukiamo bėgelio galo, ant atraminio lentynos bėgelio. Įsitikinkite, kad bėgelį dedate tinkamoje orkaitės pusėje.



3. Pasukite bėgelį į tinkamą padėtį. Stabdiklis, esantis ištraukiamo bėgelio gale, turi būti viršuje.
4. Stumkite bėgelį iki galinės orkaitės sienelės galo.
5. Stumkite ištraukiamo bėgelio priekinį galą prie atraminio lentynos bėgelio. Girdisi spragtelėjimas, kai prilaikymo įtaisas priekiniame gale tinkamai užsifiksuoja.
6. Tuos pačius veiksmus atlikite antram ištraukiamam bėgeliui įdėti. Įsitikinkite, kad abu ištraukiami bėgeliai būtų tame pačiame lygyje.

Ištraukiamų bėgelių išėmimas

1. Paspauskite ir laikykite nuspaudę prilaikymo įtaisą, esantį ištraukiamo bėgelio priekiniame gale.



2. Ištraukite bėgelio priekinį galą iš lentynos atramos.
3. Pasukite ištraukiamą bėgelį maždaug 90° kampų.
4. Ištraukite bėgelio galinį galą iš lentynos atramos.

5. Tuos pačius veiksmus atlikite antram ištraukiamam bėgeliui išimti.

10.3 Ištraukiami bėgeliai – priedų įdėjimas

Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



DĖMESIO

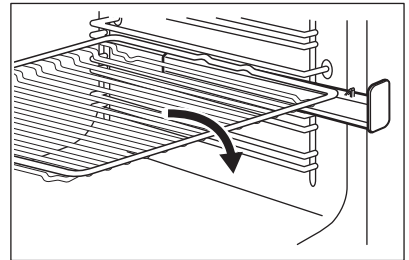
Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokia tepalu.



DĖMESIO

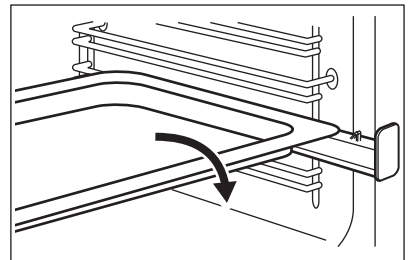
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

Grotelės:



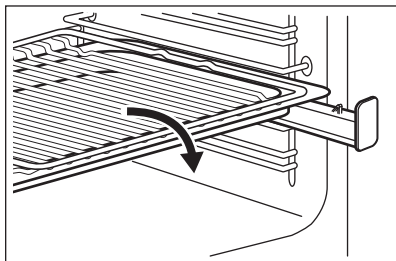
Gilus prikaistuvis:

Uždėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.



Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu

Dėkite grotelės ir gilų prikaistuvį kartu ant ištraukiamų bėgelių.



11. ORKAITĖ – PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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 apskrūdęs 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 aluminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

11.2 Kepimas

- Pirmą kartą naudokite žemesnę temperatūrą.
- Jei pyragus kepatė ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
- Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.
 - Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

11.3 Pyragų kepimas

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

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

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 prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

Kepiniai

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Balta duona ¹⁾	100	180	40–50	2	Naudokite kepi-mo skardą.
Duonos bandelės ¹⁾	100	200	20–25	2	Naudokite kepi-mo skardą.
Naminė pica ¹⁾	100	230	15–25	2	Naudokite kepi-mo skardą.
Itališka duona „Focaccia“ ¹⁾	150	190	20–30	1	Naudokite kepi-mo skardą.
Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji ragėliai ¹⁾	100	160	10–20	2	Naudokite kepi-mo skardą.
Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamonu ¹⁾	100	160	75–90	2	Naudokite pyrago formą.

¹⁾ Prieš kepdami 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę.

Šaldytų gaminių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Šaldyta pica ¹⁾	150	200	15–20	2	Naudokite kepi-mo skardą.

11.6 „PlusSteam“ +



Prieš įkaitindami, pripildykite ertmės įdubą vandens, tik kai orkaitė yra atvėsusi.

Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Šaldyta lazanija ¹⁾	200	180	35–50	2	Naudokite groteles.
Šaldyti prancūziškieji rageliai ¹⁾	100	170	20–30	2	Naudokite kepimo skardą.

¹⁾ Prieš kepdami 10 minučių įkaitinkite tuščią orkaitę.

Maisto atgaminimas

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

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Kepta kiauliena	200	180	65–80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Jautienos kepsnys, su krauju	200	200	45–50	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	200	200	50–55	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Rostbifas, iškepęs	200	200	55–60	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Viščiukas, perpjautas pusiau	200	210	50–60	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Viščiukas	200	210	60–80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Kepta kalakutiena	200	200	70–90	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.

11.7 Konservavimas +



ISPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.
- Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei šešis pusės litro talpos stiklainius.
- Vienodai pripildykite stiklainius, palikdami kiekvieno stiklainio viršuje 1 cm oro tarpą. Uždėkite dangtelius ant viršaus, jų hermetiškai neuždarydami.

- Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.
- Į kepimo skardą įpilkite 1/2 litro vandens, o į ertmės įdubą – 1/4 litro vandens, kad orkaitėje būtų pakankamai drėgmės.
- Pasirinkite funkciją „PlusSteam“ ir nustatykite tinkamą temperatūrą pagal toliau pateiktą lentelę.
- Stiklainius galima hermetiškai uždaryti tik išjungus funkciją.

Minkšti vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Braškės / mėlynės / avietės	160	25–30	1	Naudokite kepimo skardą.

Kaulavaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Kriaušės / svarainiai / slyvos	160	35–40	1	Naudokite kepimo skardą.

Minkštos daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Cukinija / baklažanai / svogūnai / pomidorai	160	30–35	1	Naudokite kepimo skardą.

Marinuotos daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Morkos / agurkai / ropės / salierai	160	35–45	1	Naudokite kepimo skardą.

11.8 Nestiprus karšto oro srautas **Džiovinimas**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Daržovės				
Pupos	60–70	7–9	2	1 / 3
Pjaustytos paprikos	60–70	10–12	2	1 / 3
Daržovės ruošimui	60–70	9–11	2	1 / 3
Pjaustyti grybai	50–60	13–15	2	1 / 3
Prieskoniniai augalai	40–50	3–5	2	1 / 3
Vaisiai				
Slyvų puselės	60–70	11–13	2	1 / 3
Abrikosų puselės	60–70	9–11	2	1 / 3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	2	1 / 3
Pjaustytos kriaušės	60–70	7–10	2	1 / 3

Kepimas žemoje temperatūroje

Patiekalas	Kiekis (kg)	Kiekvienos pusės apkepi-mas (min.)	Temperatūra (°C)	Lentynos pa-dėtis	Laikas (min.)
Jautiena					
Vidutinė filė	1,0–1,5	2	80–100	2	60–90
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1,5–2,0	4	80–100	2	160–200
Veršiena					
Filet rosé	1,0–1,5	2	80–100	2	50–90
Nugarinė, vienas gabalas	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Vidutiniškai iš-keptas veršienos kepsnys	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Kiauliena					
Filet rosé	1,0–1,5	2	80–100	2	60–100
Nugarinė, vienas gabalas	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Vidutiniškai iš-keptas kiaulienos kepsnys	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160

11.9 Tradicinis kaitinimas

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Plokštainis	160–170	25–35	2
Mielinis pyragas su obuoliais	170–190	45–55	3
Džiovintų vaisių pyragas	170–180	35–45	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trupininis pyragas	170–190	50–60	3
Varškės pyragas	170–190	60–70	2
Naminė duona	190–210	50–60	2
Rumuniškas biskvitis pyragas	165–175	35–45	2
Rumuniškas biskvitis pyragas – tradicinis	165–175	35–45	2
Mielinės bandelės	180–200	15–25	2
Biskvitis vyniotinis	150–170	15–25	2
Biskvitis pyragas	160–170	25–35	2
Lotaringiškas apkepas	215–225	45–55	2

Kepinių kepinimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žuvis	200–220	40–70	2

11.10 Didysis kepinimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	230	50–60	2
Kiaulienos pjausnys	230	40–50	3
Kumpio kepinimas ant grotelių	250	17–25	2
Dešrelės	250	20–30	2
Jautienos didkepsnis: vidutiniškai iškeptas	230	25–35	2

11.11 Terminis kepinimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiuko sparneliai	230	30–40	2
Kiaulienos pjausnys	230	40–50	2
Jautienos didkepsnis: gerai iškeptas	250	35–40	2

11.12 Gaminimas su ventiliatoriumi

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Įdarytas mielinis pyragas	150–160	20–30	2
Viktorijos pyragaičiai	170–190	30–40	2
Šveicariškas obuolių apkepas	180–200	35–45	2
Mielinė pynutė	150–160	40–50	2
Keksas su citrina ir maderą	170–190	50–60	2
Merengos	110–120	30–40	2
Bulvių plokštainis	180–200	40–50	2
Lazanija	170–190	30–50	2
Orkaitėje gaminti makaronai	170–190	50–60	2

11.13 Lengvas maisto gaminimas

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Plokštainis	160–170	35–40	2
Biskvitinis vyniotinis	160–170	20–30	2
Merengos	110–120	50–60	2
Biskvitinis pyragas	160–170	25–30	2
Sviestinis pyragas	160–170	25–30	2

11.14 Karšto oro srautas

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Plokštainis	140–160	40–50	1 + 3
Mielinės bandelės	190–210	10–20	1 + 3
Merengos	100–120	55–65	1 + 3
Sviestinis pyragas	150–170	20–30	1 + 3
Pica	200–220	35–45	1 + 3

11.15 Informacija patikros įstaigoms

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)	Tradicinis kaitinimas	160	kepimo skarda	3	20–30
Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)	Gaminimas su ventiliatoriumi	150	kepimo skarda	3	20–30
Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)	Karšto oro srautas	160	kepimo skarda	1 + 3	25–40
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Tradicinis kaitinimas	190	grotelės	1	65–90
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Gaminimas su ventiliatoriumi	180	grotelės	2	70–100
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai) ¹⁾	„PlusSteam“	160	grotelės	2	75–90
Biskvitinis pyragas be riebalų	Tradicinis kaitinimas	180	grotelės	3	20–35
Biskvitinis pyragas be riebalų	Gaminimas su ventiliatoriumi	160	grotelės	3	20–35
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	170	grotelės	1 + 3	30–40
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Gaminimas su ventiliatoriumi	140	kepimo skarda	3	20–35
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto oro srautas	140	kepimo skarda	1 + 3	15–30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Tradicinis kaitinimas	140	kepimo skarda	3	15–30
Skrebutis	Didysis kepin tuvas	250	grotelės	3	5–10

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Mėsainis su jautiena	Terminis keptuvas	250	grotelės arba grilio / kepimo indas	3	15–20 pirma pusė; 10–15 antra pusė

1) Įpilkite 100 ml vandens iš čiaupo į ertmės įdubą.

12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

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

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

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

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

Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu. Orkaitės valiklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

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

Po kiekvieno naudojimo išvalykite drėgmę iš ertmės.

12.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

12.3 Apatinės įdubos valymas

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



Rekomenduojame atlikti valymo procesą bent kas 5–10 ciklų panaudoję funkciją „PlusSteam“.

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

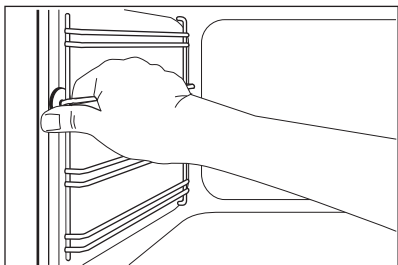
12.4 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.

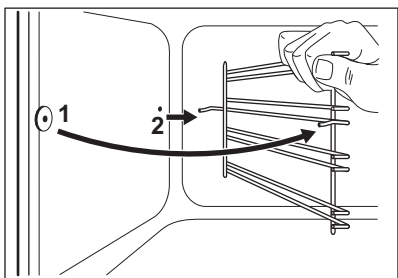
**DĖMESIO**

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

12.5 Katalizinis valymas

Ertmė su katalizine danga yra savaime išsivalanti. Ji sugeria riebalus.

Prieš įjungiant katalizinį valymą:

- išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas;
 - išvalykite orkaitės apačią šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu;
 - vidinį durelių stiklą išvalykite šiltu vandeniu ir minkšta šluoste.
1. Nustatykite funkciją
 2. Nustatykite maksimalią orkaitės temperatūrą ir palikite ją veikti 1 valandą.
 3. Išjunkite orkaitę.
 4. Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio kataliziniam valymui.

12.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

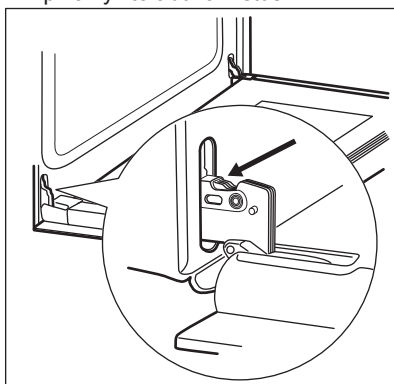


Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.

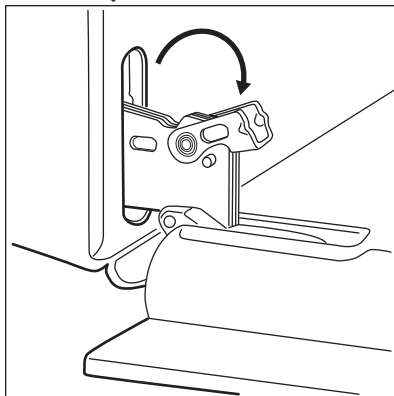
**DĖMESIO**

Nenaudokite orkaitės be vidinės stiklo plokštės.

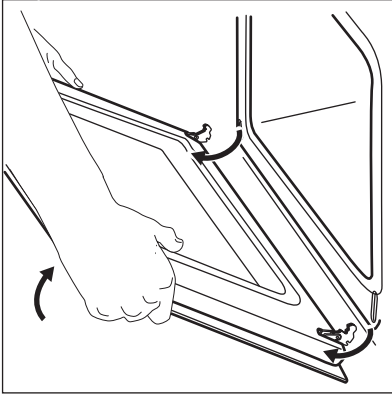
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



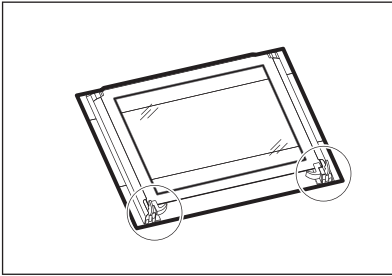
2. Pakelkite ir pasukite ant abiejų lankstų esančias svirtes.



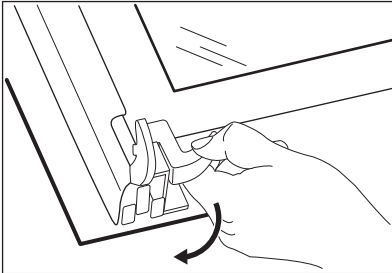
3. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



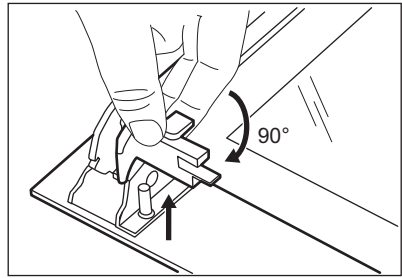
4. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.



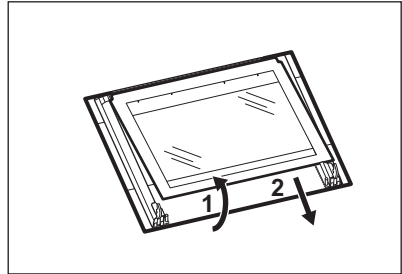
5. Atlaisvinkite fiksavimo sistemą ir išimkite vidinę stiklo plokštę.



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



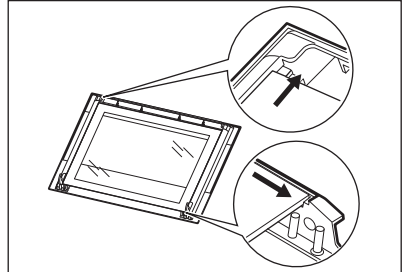
7. Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštę.



8. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštę.

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

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



12.7 Kaip išimti stalčių

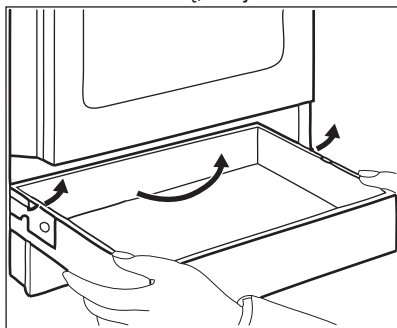


ĮSPĖJIMAS!

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.

12.8 Lemputės keitimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite orkaitę.
Palaukite, kol orkaitė atvės.
2. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.
3. Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nėra kibirkšties, kai mėginame įjungti kibirkščių generatorių.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnėlė.	Tinkamai uždėkite degiklio dangtelį ir karūnėlę.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
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 tikrose degiklio srityse. Tai normalu.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
Orkaitės ekrane rodoma „0.00“ ir „LED“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija „PlusSteam“.	Jūs nesusaktyvinote funkcijos „PlusSteam“.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.
	Nepripildėte įdubos vandeniui.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.
	Jūs tinkamai nesusaktyvinote funkcijos „PlusSteam“ mygtuko „Plus Steam“.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.
Norite suaktyvinti funkciją Nestiprus karšto oro srautas, bet šviečia papildomų garų mygtuko indikatorius.	Veikia funkcija „PlusSteam“.	Paspauskite papildomų garų mygtuką  , kad išjungtumėte funkciją „PlusSteam“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.

13.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	
Gaminio numeris (PNC)	
Serijos numeris (S. N.)	

14. ĮRENGIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

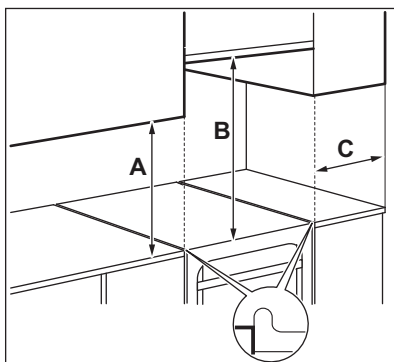
14.1 Prietaiso pastatymo vieta

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

Matmuo	mm
C	150

14.2 Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50 Hz

Prietaiso klasė	1
-----------------	---

Matmuo	mm
Aukštis	857
Plotis	600
Gylis	600

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	PRALIDOS SKERSMUO¹⁾ 1/100 mm
Pagalbinis	29 / 30
Pusiau spartusis	32
Triguba karūnėlė	67

1) Pralaidos tipas priklauso nuo modelio.

14.5 Dujų degikliai GAMTINĖMS DUJOMS G20 20 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW¹⁾	SUMAŽINTA GALIA, kW¹⁾	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS, 1/100 mm
Triguba karūnėlė	4,0	1,80	146
Pusiau spartusis	2,0 / 1,9	0,43 / 0,45	96
Pagalbinis	1,0	0,35	70

1) Čiaupo 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
Triguba karūnėlė	4,0	1,80	101	291

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	SUMAŽINTA GALIA, kW	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS, 1/100 mm	VARDINIS DUJŲ SRAUTAS, g/h
Pusiau spartusis	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 ¹⁾	SUMAŽINTA GALIA, kW ¹⁾	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS, 1/100 mm	VARDINIS DUJŲ SRAUTAS, g/h
Triguba karūnėlė	3,5	1,6	101	250
Pusiau spartusis	1,7	0,38	71	121
Pagalbinis	0,85	0,31	50	61

¹⁾ Čiaupo tipas priklauso nuo modelio.

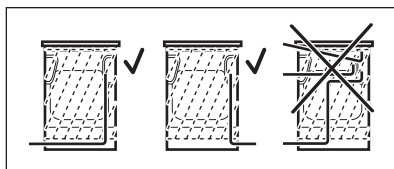
14.8 Dujų prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

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

Naudokite stabilius arba lanksčius nerūdijančiojo 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.



ĮSPĖJIMAS!

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

14.9 Lanksti jungtis naudojant ne metalinius vamzdžius

Jeigu turite paprastą prieigą prie prijungimo, galite naudoti lankstų vamzdį. Lankstų vamzdį reikia gerai pritvirtinti spausťukais.

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, kad:

- jo dviejuose galuose ir per visą ilgį nėra įtrūkimų, įpjovimų, apdegimo požymių;
 - medžiaga nėra suketėjusi, ar ji yra pakankamai lanksti;
 - nesurūdijo sąvaržos;
 - nesibaigė jo galiojimo terminas.
- Jeigu pastebite vieną ar kelis tokius defektus, vamzdžio neremontuokite, o pakeiskite.

Dujotiekio iškyša yra galinėje valdymo skydelio pusėje.

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.

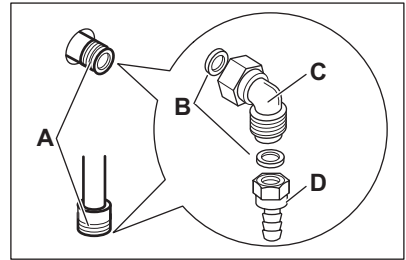


ĮSPĖJIMAS!

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.

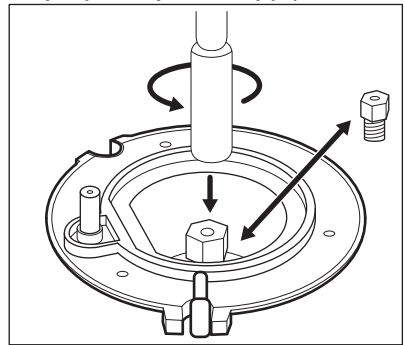


- A. Dujų prijungimo taškas (prietaisą prijungiamas tik viename taške)
- B. Tarpiklis
- C. Reguliuojama jungtis
- D. Suskystintųjų dujų vamzdžio laikiklis

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 naują, kurioje būtų nurodytas naujų tiekiamų dujų tipas.



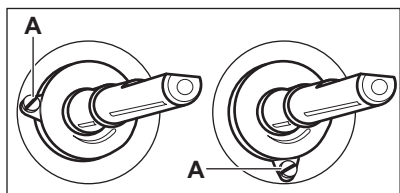
Šią lentelę rasite su prietaisu pateikiamame maišelyje.

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

reguliavimo 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.



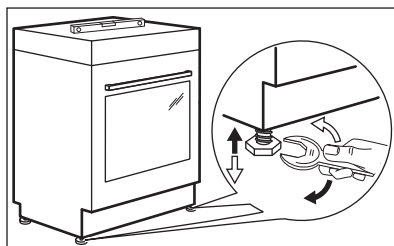
ĮSPĖJIMAS!

Įkiškite maitinimo laidą 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 apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

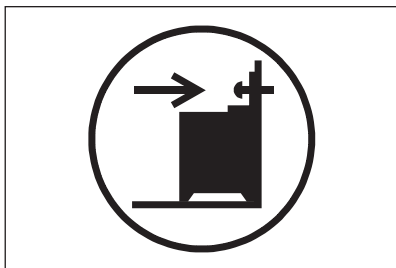


Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

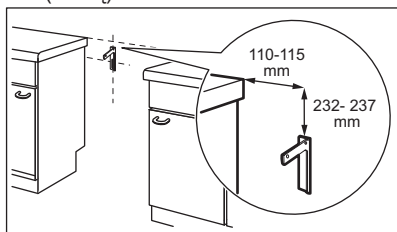
Turite įrengti apsaugą nuo pasvirimo. Jeigu neįrengsite, prietaisas gali pasvirti.

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





1. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 232–237 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 110–115 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 spintelų. Jei tarpas tarp spintelų yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

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



DĖMESIO

Jei tarpas tarp spintelų yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

14.15 Elektros įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

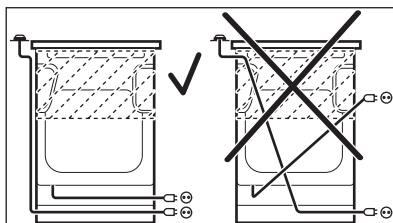
Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesilaikote saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

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	EKK64981OX
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. Triguba karūnėlė	52,5 %
Dujinės viryklės energijos vartojimo efektyvumas (EE gas hob)		54,2 %

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 prikaistuvų atramos.
- Prikaistuvų 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	EKK64981OX
Energijos efektyvumo indeksas	96,2
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	58 l
Orkaitės rūšis	Orkaitė autonominės viryklės vi- duje
Masė	43.0 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 yra tinkamai uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite prietaiso durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš 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 kartu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

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 vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.electrolux.com/shop



867342220-B-172018

