



Thinking of you
Electrolux



EKC54550OW
EKC54550OX
EKC54551OX

.....
LV PLĪTS
LT VIRYKLĒ

.....
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA 2
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 28



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	8
5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	8
6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	9
7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	10
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	12
10. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	13
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	14
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	20
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	22
14. UZSTĀDĪŠANA.....	24
15. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	26

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com



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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par vides aizsardzību

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība



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 apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- 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.
- Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.

- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. 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.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilknei. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Saskaņā ar elektrisko instalāciju noteikumiem atvienošanas iespējas jāiekļauj cietajos vados.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimodus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērūmam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.

- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīcei apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārlicinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

2.2 Elektriskie pieslēgumi



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzīem, drošinātājiem (no turētājiem izskrūvējamiem drošinātājiem),

zemējuma noplūdes automātslēdzīem un savienotājiem.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroītīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektroītīkla kontaktligzdā.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

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

- Izmantojiet šo ierīci tikai mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārlicinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- 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. Alkoholu 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;
 - nelejiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Auģļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Sargieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un 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.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Iekšējais apgaismojums

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotilkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.6 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

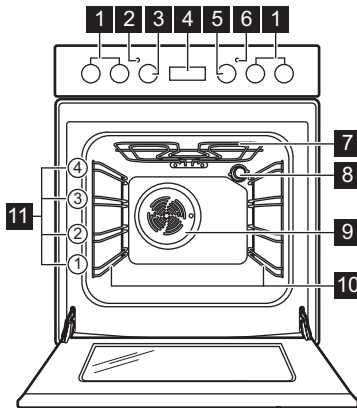
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.

- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.

- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

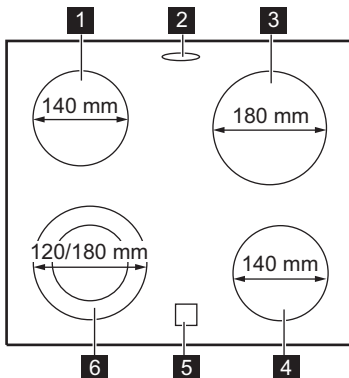
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Kopskats



- 1 Plīts virsmas regulatori
- 2 Temperatūras lampa/simbols/indikators
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Elektroniskais programmētājs
- 5 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 6 Plīts lampa / simbols / indikators
- 7 Grils
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Izņemams plaukta atbalsts
- 11 Cepšanas līmeņi

3.2 Plīts virsmas shēma



- 1 Gatavošanas zona 1200 W
- 2 Tvaika izvads - numurs un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Gatavošanas zona 1800 W
- 4 Gatavošanas zona 1200 W
- 5 Atlikušā siltuma indikators
- 6 Gatavošanas zona 700 / 1700 W

3.3 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.
- **Teleskopiskās vadotnes (papildaprīkojums)**

- Plaktiem un paplātēm. Tās var pasūtīt atsevišķi.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

4.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

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

Piespiediet taustiņu \oplus vai \ominus , lai iestāfītu pareizu laiku. Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestāfīto diennakts laiku.

4.3 Laika mainīšana



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

Nospiediet \circ vairākas reizes, līdz sāk mirgot Diennakts laika funkcijas simbols. Lai iestāfītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

4.4 Uzkaršēšana

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

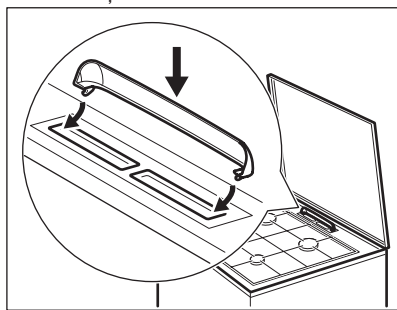
1. Iestatiet funkciju un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju un maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju un maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes. Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

4.5 Tvaika izplūdes vāka uzstādīšana

Attiecas tikai uz baltās plīts vāku. Tikai atsevišķiem modeļiem.

Karstais gaiss, kas izplūst no tvaika atveres, var izraisīt baltā plīts vāka krāsas maiņu. Šī vieta kļūst dzeltena. Lai to novērstu, uzstādiet tvaika izplūdes vāku.

1. Novietojiet vāka āķus zem tvaika izplūdes atveres priekšējās malas.
2. Pavirziet atpakaļ aizmugurējo malu, lai bloķētu vāku.



5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sildīšanas pakāpe

Apzīmējumi	Funkcija
0	Izslēgta pozīcija
☉	Dubultā gatavošanas zona
1 - 9	Sildīšanas pakāpes



Izmantojiet atlikušo siltumu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Izslēdziet gatavošanas zonu aptuveni 5 -10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām.

Pagrieziet regulatoru un izvēlieties vajadzīgo sildīšanas pakāpi. Iedegsies plīts vadības indikators. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet vadības regulatoru līdz izslēgšanas pozīcijai.

Ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas, plīts virsmas vadības indikators nodzīs.

5.2 Ārējo riņķu aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

Lai aktivizētu ārējo riņķi: pagrieziet slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā, pārvarot nelielu pretestību, līdz ☉ . Pagrieziet slēdzi pretēji pulksteņa rādītāja virzienam līdz pareizajai sildīšanas pakāpei.

Lai deaktivizētu ārējo riņķi: atkārtojiet iepriekš minētās darbības. Indikators nodzīs.

5.3 Atlikušā siltuma indikators



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indikators iedegas, kad gatavošanas zona ir karsta.

6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai.



Ēdiena gatavošanas trauki, kuru apakšējās daļas izgatavotas no emaljēta tērauda, alumīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

- Uzlieciet ēdiena gatavošanas traukus uz gatavošanas zonas, pirms to ieslēdzat.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.
- Katlu dibenam un gatavošanas zonai ir jābūt vienādā lielumā.

6.3 Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

6.2 Enerģijas taupīšana

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.

Sildīšanas iestatījums	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārītu rīsus un gatavotu piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildītu pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisīt piena ēdienus.
3 - 4	Tvaicētu dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Tvaicētu kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc vajadzības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepti), cept kartupeļus frī eļļā.		

7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Novietojiet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un

mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.

8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

8.1 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana



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

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



8.2 Drošības termostats

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

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

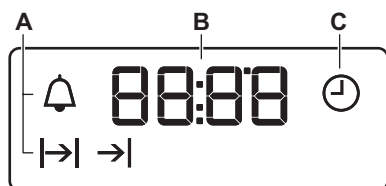
8.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Pielietojums
0	Izslēgta pozīcija	Ierīce ir izslēgta.
	Augš. + apakšsarsēšana	Gatavošanai un cepšanai 1 cepeškrāsns līmenī.
	Apakšējais siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
	Viegla gatavošana	Cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta pozīcijā zemā temperatūrā.
	Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Pielietojums
	Ventilatora karsēšana	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai 2 plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana.
	Atkausēšana	Lai atkausētu saldētu pārtiku.

9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

9.1 Displejs





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

9.2 Taustiņi

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

9.3 Pulksteņa funkcijas tabula

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

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

9.4 Pulksteņa funkciju iestatīšana

Lietojot funkcijas Darb. laiks \rightarrow un Beigas \rightarrow , iestatiet cepeškrāsns funkciju un gatavošanas temperatūru. To nav nepieciešams darīt, lietojot funkciju Laika atgādinājums \triangle .

1. Piespiediet \odot vairākas reizes, līdz sāk mirgot vajadzīgās pulksteņa funkcijas indikators.
2. Piespiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu nepieciešamo pulksteņa funkciju. Pulksteņa funkcijas darbojas. Displejā redzams iestatītās pulksteņa funkcijas indikators.

i Laika atgādinājuma funkcijai displejs rāda atlikušo laiku.

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

i Izmantojot darbības laika \rightarrow un beigu \rightarrow funkcijas, ierīce izslēdzas automātiski.

9.5 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

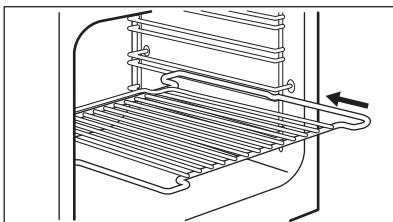
10. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA

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

10.1 Piederumu ievietošana

Restotais plaukts:

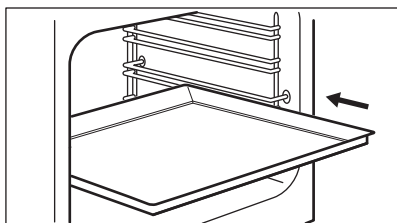
i Cepeškrāsns plaukta aizmugure ir veidota īpašā formā, kas palīdz cirkulēt karstumu.



Iebīdiet plauktu starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm. Divpusējām malām jāatrodas cepeškrāsns aizmugurē un jābūt vērstām uz augšu.

Paplāte:

i Neievietojiet cepešpannu līdz galam, līdz pašai cepeškrāsns iekšpuses aizmugures sieniņai. Tas traucēs cirkulēt karstajam gaisam ap pannu. Ēdiens var piedegt, īpaši tad, ja cepešpanna novietota tuvu aizmugures sieniņai.



Iebīdiet paplāti vai pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem. Pārļiecinieties, ka tas nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

11.1 Vispārēja informācija

- Ierīcei ir četras plauktu pozīcijas. Skaitiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.
- Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstatu no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

11.2 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku) un plauktu pozīciju tabulā uzrādītajām vērtībām.
- Ražotājs iesaka lietot zemāku temperatūras iestatījumu, ceptot pirmo reizi.
- Ja nevarat atrast konkrētai receptei paredzētos iestatījumus, meklējiet recepti, kas ir gandrīz tāda pati.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, ceptot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cēpot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.
- Cēpot ēdienu ilgāk, jūs varat izslēgt cepeškrāsns apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām un tad izmantot atlikušo siltumu.

Gatavojot sasaldētu pīrtiku, cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

11.3 Kūku cepšana

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

11.4 Gaļas un zivju pagatavošana

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

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 Augš. + apakškarsēšana

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Konditorejas izstrādājumi	250	150	25 - 30	3	cepamā paplāte
Plātsmaize ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	cepamā paplāte
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	2000	170 - 190	40 - 50	3	cepamā paplāte
Ābolu pīrāgs ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 apaļas cepešpannas ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 20 cm)
Kūciņas ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	cepamā paplāte
Biskvītkūka bez taukiem ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 apaļa paplāte ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 26 cm)
Dziļajā cepešpannā gatavots pīrāgs	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	cepamā paplāte
Vista, vesela	1350	200 - 220	60 - 70	2	režģis
				1	cepamā paplāte
Vista, puse	1300	190 - 210	35 + 30	3	režģis
				1	cepamā paplāte
Cūkgaļas kotletes	600	190 - 210	30 - 35	3	Restots plaukts
				1	cepamā paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Pildītā plātsmaize ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	cepamā paplāte
Pildīts rauga mīklas pīrāgs ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	cepamā paplāte
Pica	1000	200 - 220	25 - 35	2	cepamā paplāte
Siera kūka	2600	170 - 190	60 - 70	2	cepamā paplāte
Šveices ābolu pīrāgs ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	cepamā paplāte
Ziemassvētku kūka ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	cepamā paplāte
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 apaļa paplāte (diametrs: 26 cm)
Zemnieku maize ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 20 cm)
Rumāņu biskvītkūka ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
Rauga bulciņas ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	cepamā paplāte
Rulete ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	cepamā paplāte
Bezē	400	100 - 120	40 - 50	2	cepamā paplāte
Drumstalu maize ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	cepamā paplāte
Biskvītkūka ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	cepamā paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Sviesta kūka 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	cepamā paplāte

- 1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
- 2) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 15 minūtes.
- 3) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet pīrāgu cepeškrāsni 7 minūtes.
- 4) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 20 minūtes.
- 5) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 - 15 minūtes.
- 6) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet pīrāgu cepeškrāsni 10 minūtes.
- 7) Iestatiet temperatūru uz 250 °C un iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 18 minūtes.

11.7 Ventilatora karsēšana

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Konditorejas izstrādājumi 1)	250	155	20	3	cepamā paplāte
Konditorejas izstrādājumi 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	cepamā paplāte
Plātsmaize 1)	1000	155	35	2	cepamā paplāte
Plātsmaize 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	cepamā paplāte
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	cepamā paplāte
Ābolu pīrāgs 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 apaļas paplātes ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 20 cm)
Kūciņas 1)	500	150	35	3	cepamā paplāte
Kūciņas 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	cepamā paplāte
Biskvītkūka bez taukiem 1)	350	160	30	3	1 apaļas paplātes ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 26 cm)

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Dziļajā cepešpannā gatavots pīrāgs	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	cepamā paplāte
Vista, vesela	1400	200	50	2	režģis
				1	cepamā paplāte
Cūkgaļas kotletes	600	180 - 200	30 - 40	2	režģis
				1	cepamā paplāte
Pildītā plātsmaize 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	cepamā paplāte
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	1200	160 - 170	20 - 30	3	cepamā paplāte
Siera kūka	2600	150 - 170	60 - 70	2	cepamā paplāte
Šveices ābolu pīrāgs 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	cepamā paplāte
Ziemassvētku kūka 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	cepamā paplāte
Quiche Lorraine 3)	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 apaļa paplāte (diametrs: 26 cm)
Zemnieku maize 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	cepamā paplāte
Rumāņu biskvītkūka 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Rauga bulciņas ¹⁾	800	190	15	3	cepamā paplāte
Rauga bulciņas ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	cepamā paplāte
Rulete ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	cepamā paplāte
Bezē	400	100 - 120	50 - 60	2	cepamā paplāte
Bezē	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	cepamā paplāte
Drumstalu maize ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	cepamā paplāte
Biskvītkūka ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	cepamā paplāte
Sviesta kūka ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	cepamā paplāte

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

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

³⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 15 minūtes.

⁴⁾ Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet pīrāgu cepeškrāsni 10 minūtes.

⁵⁾ Iestatiet temperatūru uz 230 °C un iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 15 minūtes.

11.8 Viegla gatavošana

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Konditorejas izstrādājumi ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	cepamā paplāte
Plātsmaize ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	cepamā paplāte
Pica ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	cepamā paplāte
Rulete ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	cepamā paplāte
Bezē ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	cepamā paplāte
Biskvītkūka ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	cepamā paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Sviesta kūka 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	cepamā paplāte
Vista, vesela	1200	220 - 230	45 - 55	2	režģis
				1	cepamā paplāte

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

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

12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

12.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

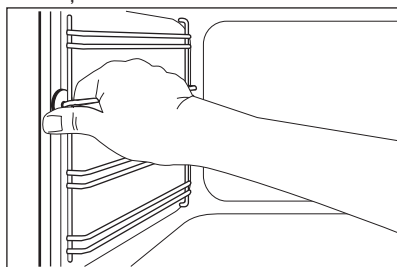


Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

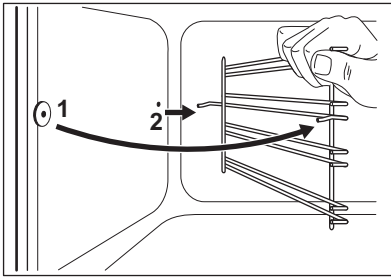
12.3 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

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



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



Uzstādiēt plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

12.4 Cepeškrāsns stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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



BRĪDINĀJUMS!

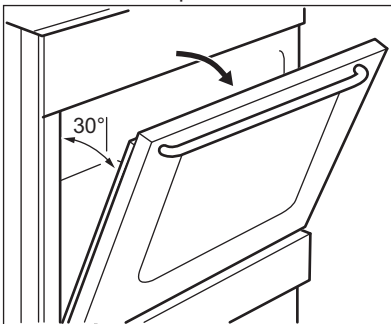
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvirus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.



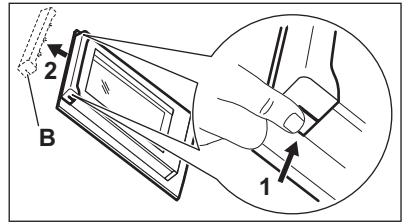
BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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



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



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



BRĪDINĀJUMS!

Kad stikla paneļi tiek izņemti, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

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

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



UZMANĪBU!

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



UZMANĪBU!

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



UZMANĪBU!

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.

12.5 Atvilktnes izņemšana

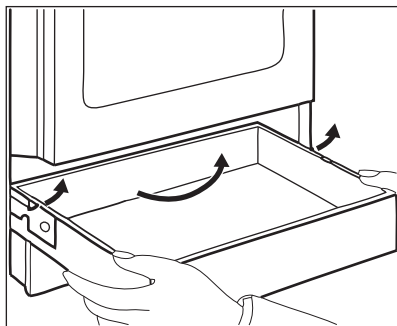


BRĪDINĀJUMS!

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

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Lēnām paceliet atvilktni.
3. Izvelciet atvilktni līdz galam.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Nevar ieslēgt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas piegādei.
Plīti nevar ieslēgt vai darbināt. Cepeškrāsns nesakarst.	Nostrādājis drošinātājs.	Pārliedzinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Lai ievietotu atvilktni, veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā.

12.6 Lampas maiņa

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



BRĪDINĀJUMS!

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

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

Aizmugurējā lampa

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

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns/plīts displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas paziņojums, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Plīti nevar ieslēgt vai darbināt.	Nostrādājis drošinātājs.	Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
Atlikušā siltuma indikators neieslēdzas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nevar ieslēgt ārējo riņķi.		Vispirms ieslēdziet iekšējo riņķi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav šajā tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas paziņojums, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

14. UZSTĀDĪŠANA



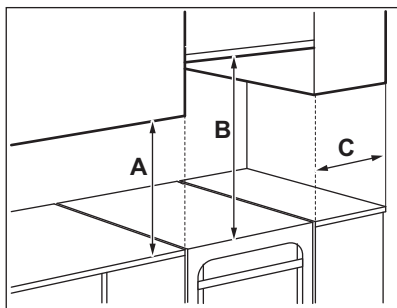
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 Ierīces novietošana

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

Minimālos uzstādīšanas attālumus var aplūkot tabulā.



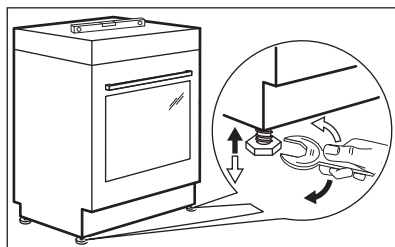
Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tehniskie dati

Izmērs	mm
Augstums	858
Platums	500
Dziļums	600
Kopējā elektriskā noslodze	7935.4 W
Ierīces klase	1

14.3 Ierīces līmeņošana



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

14.4 Aizsardzība pret savēršanos

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



UZMANĪBU!

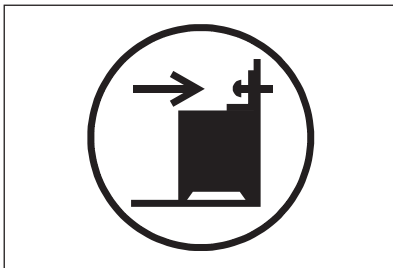
Uzstādi pareizā augstumā aizsargu pret savēršanos.



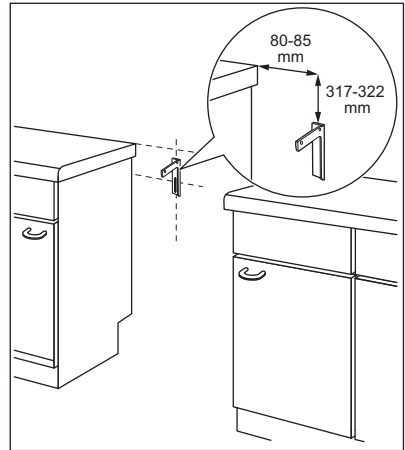
Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret savēršanos. Ja to neuzstādīsiet, ierīce var savērties.

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



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



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



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



UZMANĪBU!

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

14.5 Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktdakšas un barošanas vada.

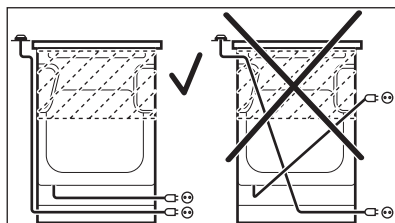
Lietojamā kabeļa veids: H05 RR-F ar atbilstošu šķēsgriezumu.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pirms strāvas kabeļa savienojuma ar termināli, izmēriet spriegumu starp fāzēm mājas elektrotīklā. Pēc tam, paskatiet pieslēguma marķējumu ierīces aizmugurē, lai izmantotu pareizo elektroinstalāciju. Šāda secība ļauj izvairīties no instalācijas kļūdām un ierīces elektrisko sastāvdaļu bojājumiem.

**BRĪDINĀJUMS!**

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



15. ENERGOEFEKTIVĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EKC54550OW EKC54550OX EKC54551OX
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
Nodalījumu skaits	1
Siltuma avots	Elektroenerģija
Skaņas līmenis	57 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plīti
Masa	EKC54550OW 42.0 kg EKC54550OX 42.0 kg EKC54551OX 42.0 kg

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


15.2 Cepeškrāsns - Enerģijas taupīšana


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

- **Vispārēji padomi**
 - Pārliecinieties, ka cepeškrāsns durvis ir cieši aizvērtas, kad ierīce darbojas, un centieties tās turēt

- maksimāli aizvērtas gatavošanas laikā.
- Izmantojiet metāla traukus, lai palielinātu energoefektivitāti.
- Kad iespējams, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī, to neuzkarsējot.
- Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.
- **Gatavošana, izmantojot ventilatoru** - kad iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas, izmantojot ventilatoru, lai ietaupītu enerģiju.
- **Ēdiena siltuma uzturēšana** - ja vēlaties izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu, izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu.

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	29
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	30
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	33
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART.....	34
5. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	35
6. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	35
7. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	36
8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	37
9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	38
10. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	39
11. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	40
12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	46
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	48
14. ĮRENGIMAS.....	50
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	52

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties 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



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 aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją:

Modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



ISPĖJIMAS!

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- 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.
- Nelaikykite daiktų ant maisto gaminto paviršių.

- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Veikiančio prietaiso vidus įkaista. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam aptarnavimo centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- Norėdami išimti lentynėles, pirmiausia patraukite lentynėlės priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Atjungimo priemonės turi būti įtrauktos į fiksuotąjį montажą pagal elektros instaliacijos taisykles.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.

- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Montuokite prietaisą balduose, kad nepaliestumėte pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.
- Neįrenkite prietaiso ant pagrindo.
- Jokių būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirstų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.
- 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.

2.2 Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- 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. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo ir nudegimų pavojus.
Elektros smūgio pavojus.

- Naudokite šį prietaisą tik namų ūkyje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo 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.
- Naudojant 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 išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui. Tai nelaikoma defektu ir jam garantija netaikoma.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Neleiskite virti tušties prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršius.
- 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.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai arba maistas gali sukelti gaisrą.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Vidinė apšvietimo lemputė

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



ISPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

2.6 Seno prietaiso išmetimas



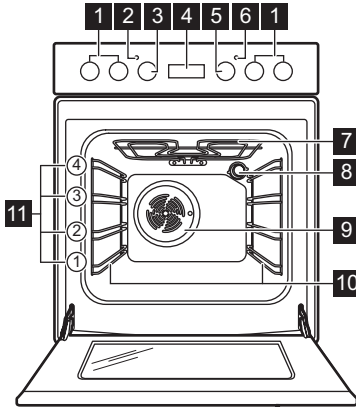
ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

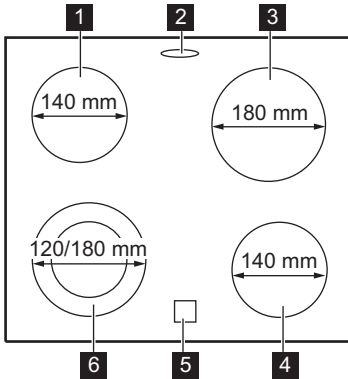
3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Kaitlentės rankenėlės
- 2 Temperatūros lemputė / simbolis / indikatorius
- 3 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 4 Elektroninis valdymo pultas
- 5 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 6 Kaitlentės lemputė / simbolis / indikatorius
- 7 Grilis
- 8 Lemputė
- 9 Ventilatorius
- 10 Išimama lentynėlė
- 11 Lentynėlių padėtys

3.2 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Kaitvietė, 1 200 W
- 2 Garų išleidimo anga – skaičius ir padėtis priklauso nuo modelio
- 3 Kaitvietė, 1 800 W
- 4 Kaitvietė, 1 200 W
- 5 Likusio karščio indikatorius
- 6 Kaitvietė, 700 / 1 700 W

3.3 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Kepimo padėklas**
Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

- **Pasirenkami ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir padėklams. Juos galite užsisakyti atskirai.
- **Laikymo stalčius**
Laikymo stalčius yra po orkaite.

4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš prietaiso visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.

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

4.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

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

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

4.3 Laiko keitimas






Jūs negalite pakeisti paros laiko, jeigu veikia trukmės **↳** arba pabaigos **→|** funkcija.

Kelias kartus paspauskite **⌚**, kol pradės mirksėti paros laiko funkcijos indikatorius. Kaip nustatyti naują laiką žr. „Laiko nustatymas“.

4.4 Išankstinis įkaitinimas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad išdegtų visi jame likę riebalai.

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

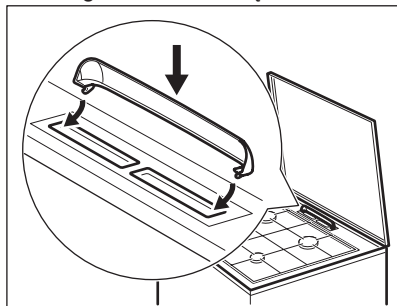
Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš prietaiso gali skliti kvapai ir veržtis dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą patalpų vėdinimą.

4.5 Garų išleidimo angos dangtelio įrengimas

Taikytina tik baltam kaitlentės dangčiui. Tik rinkiniuose modeliuose.

Pro garų išleidimo angą besiveržiantis karštas oras gali pakeisti balto viryklės dangčio spalvą. Ši sritis pagelsta. Norėdami to išvengti, įrenkite garų išleidimo angos dangtelį.

1. Užkabinkite dangtelio kabliukus už garų išleidimo angų priekinių kraštų apačios.
2. Paspauskite galinį kraštą, kad dangtelis užsifiksuotų.



5. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Elektrinės kaitvietės

Ženkla	Funkcija
0	Išjungimo padėtis
⊙	Dviguba kaitvietė
1–9	Kaitinimo lygiai



Panaudokite likusį karštį, kad sumažintumėte energijos sąnaudas. Išjunkite kaitvietę likus maždaug 5–10 minučių iki gaminimo proceso pabaigos.

Pasukite rankenėlę į reikiamo kaitinimo nuostatos padėtį. Užsidega kaitlentės valdymo indikatorius. Norėdami pabaigti maisto gaminimo procesą, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

Jeigu visos kaitvietės išjungtos, kaitlentės valdymo indikatorius išsijungia.

5.2 Išorinių žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvių matmenis.

Norėdami įjungti išorinį kaitvietės žiedą:

pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kai dega pastovi šviesa iki ⊙. Tada pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki tinkamo kaitinimo lygio.

Norėdami išjungti išorinį kaitvietės žiedą:

vėl atlikite procedūrą. Indikatorius išsijungia.

5.3 Likusio karščio indikatorius



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

Indikatorius įsijungia, kai kaitvietė yra karšta.

6. KAITLENTĖ – PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prikaistuviai



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.



Naudojant prikaistuvius, pagamintus iš emalė padengto plieno arba su aliuminio ar vario dugnu, ant stiklo keraminio paviršiaus gali likti dėmių.

6.2 Energijos taupymas

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.
- Prikaistuvių dugnas ir kaitvietė turi būti vienodo dydžio.

6.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikykite pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1–2	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–2	Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždengę prikaistuvius.
2–3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieno šaukštus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno patiekalus, juos kartkartėmis pamaišykite.
3–4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite kelis valgomojus šaukštus skysčio.
4–5	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4–5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
6–7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7–8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsa (guliašą, troškintą mėsa), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		

7. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendroji informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.

- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą,

kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Specialią grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas,

vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu. Nuvale kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.

8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

8.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas



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

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




8.2 Apsauginis termostatas

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

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

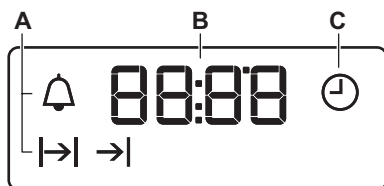
8.3 Orkaitės funkcijos

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
0	Išjungimo padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Maistui kepti ir skrudinti 1-oje lentynos padėtyje.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
	Lengvas maisto gaminimas	Kepti skardose ir džiovinti 1-oje lentynos padėtyje žemoje temperatūroje.

Simb- olis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
	Kepimas ant grotelių	Plokštiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
	Karšto oro srautas	Kepti vienu metu 2-ose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei įprastam gaminimui.
	Atšildyti	Šaldytam maistui atitirpinti.


9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

9.1 Rodinys







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

9.2 Mygtukai


Mygtukas	Funkcija	aprašymas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijainustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.


9.3 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
	Paros laikas Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
	Minučių skait- lys Nustatyti atgalinės atskaitos laiką. Ši funkcija neturi povei- kio prietaiso veikimui.
	Trukmė Nustatyti orkaitės kepimo laiką.
	Pabaiga Nustatyti paros laiką, kada orkaitė turi išsijungti.

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

9.4 Laikrodžio funkcijų nustatymas

Trukmės \rightarrow ir pabaigos \rightarrow funkcijoms nustatykite orkaitės funkciją ir gaminimo temperatūrą. Tai nereikalinga laikmačiui .


1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos indikatorius.
2. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte reikiamos laikrodžio funkcijos laiką.

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

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

- i** Naudojant trukmės \rightarrow ir pabaigos \rightarrow funkcijas, prietaisas išsijungia automatiškai.

9.5 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę $-$.

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

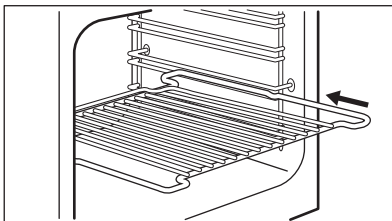
10. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS

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

10.1 Priedų įstatymas

Vielinė lentynėlė:

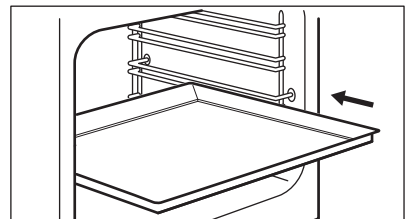
- i** Vielinė lentyna gale yra specialios formos, kuri padeda karščio cirkuliacijai.



Įstumkite lentyną tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių. Dvigubi kraštai turi būti orkaitės gale ir nukreipti į viršų.

Skarda:

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



Istumkite skardą ar kepimo indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

Išitinkinkite, ar ji neliečia orkaitės galinės sienelės.

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 apskrudęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

11.2 Kepimas

- Jūsų orkaitė gali kepti ir skrudinti kitaip negu anksčiau turėtas prietaisas. Įprastai naudojamas nuostatas (temperatūrą, gaminimo trukmę) ir lentynų padėtis keiskite

- atsižvelgdami į lentelėse pateiktas vertes.
 - Gamintojas rekomenduoja pirmą kartą naudoti žemesnę temperatūrą.
 - Jei lentelėje nerandate konkretaus patiekalo gaminimo nuostatų, naudokite nuostatas, skirtas gaminti patiekalą, kuris labiausiai panašus į tą, kurį norite gaminti.
 - Jei pyragus kepatė ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
 - Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose pradžioje gali skrusti nevienodai. Jei taip nutinka, nustatytos temperatūros nekeiskite. Kepimo metu apskrudimo lygiai suvienodės.
 - Esant nustatytai ilgesnei kepimo trukmei, orkaitė galima išjungti likus 10 minučių iki kepimo pabaigos. Tokiu būdu bus išnaudotas likęs karštis.
- Jei gaminimui naudojate užšaldytus maisto produktus, gaminimo metu kepatosios skardos gali išsilenkti. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

11.3 Pyragų kepimas

- Neatidarinkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.
- Jeigu kepatė dviejose kepatosiose 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.

11.6 Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą

Patiekalas	Kiekis (g)	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)	Lenty- nos pa- dėtis	Priedai
Juostiniai te- šlainiai	250	150	25–30	3	kepimo padė- klas
Paplotis ¹⁾	1 000	160–170	30–35	2	kepimo padė- klas
Mielinis pyra- gas su obuol- iais	2 000	170–190	40–50	3	kepimo padė- klas
Obuolių pyra- gas ²⁾	1 200 + 1 200	180–200	50–60	1	2 apvalios aliu- miniu padeng- tos skardos (skersmuo: 20 cm)
Maži pyragai- čiai ¹⁾	500	160–170	25–30	2	kepimo padė- klas
Neriebus bisk- vitinis pyra- gas ¹⁾	350	160–170	25–30	1	1 aliuminiu pa- dengta skarda (skersmuo: 26 cm)
Džiovintų vaisių pyragas	1 500	160–170	45–55 ³⁾	2	kepimo padė- klas
Viščiukas	1 350	200–220	60–70	2	grotelės
				1	kepimo padė- klas
Viščiukas, perpjautas pu- siau	1 300	190–210	35 + 30	3	grotelės
				1	kepimo padė- klas
Kiaulienos pjausnys	600	190–210	30–35	3	Vielinė lentyna
				1	kepimo padė- klas
Pudingas ⁴⁾	800	230–250	10–15	2	kepimo padė- klas

Patiekalas	Kiekis (g)	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)	Lenty- nos pa- dētis	Priedai
Mielinis pyra- gas su jdaru ⁵⁾	1 200	170–180	25–35	2	kepimo padē- klas
Pica	1 000	200–220	25–35	2	kepimo padē- klas
Varškės pyra- gas	2 600	170–190	60–70	2	kepimo padē- klas
Šveicariškas obuolių apke- pas ⁵⁾	1 900	200–220	30–40	1	kepimo padē- klas
Kalēdinis pyra- gas ⁵⁾	2 400	170–180	55–65 ⁶⁾	2	kepimo padē- klas
Lotaringiškais apkepas ⁵⁾	1 000	220–230	40–50	1	1 apskrita skar- da (skersmuo: 26 cm)
Kaimiška duo- na ⁷⁾	750 + 750	180–200	60–70	1	2 aliuminiu dengtos skar- dos (ilgis: 20 cm)
Rumuniškas biskvītinis pyra- gas ¹⁾	600 + 600	160–170	40–50	2	2 aliuminiu dengtos skar- dos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padē- tyje
Rumuniškas biskvītinis pyra- gas – tradīcinis	600 + 600	160–170	30–40	2	2 aliuminiu dengtos skar- dos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padē- tyje
Mielinēs ban- delēs ⁵⁾	800	200–210	10–15	2	kepimo padē- klas
Šveicariškas vyniotinis ¹⁾	500	150–170	15–20	1	kepimo padē- klas
Merengos	400	100–120	40–50	2	kepimo padē- klas
Trupinis pyra- gas ⁵⁾	1 500	180–190	25–35	3	kepimo padē- klas

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Biskvitinis pyragas ¹⁾	600	160–170	25–35	3	kepimo padėklas
Sviestinis pyragas ¹⁾	600	180–200	20–25	2	kepimo padėklas

1) Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

2) Įkaitinkite orkaitę 15 minučių.

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

4) Įkaitinkite orkaitę 20 minučių.

5) Įkaitinkite orkaitę 10–15 minučių.

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

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

11.7 Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą

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

Patiekalas	Kiekis (g)	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa- dėtis	Priedai
Neriebus biskvitinis pyragas ¹⁾	350	160	30	3	1 aliuminiu padengta skarda (skersmuo: 26 cm)
Džiovintų vaisių pyragas	1 200	150–160	40–50 ²⁾	3	kepimo padėklas
Viščiukas	1 400	200	50	2	grotelės
				1	kepimo padėklas
Kiaulienos pjausnys	600	180–200	30–40	2	grotelės
				1	kepimo padėklas
Pudingas ³⁾	800	230–250	10–15	2	kepimo padėklas
Įdarytas mielinis pyragas	1 200	160–170	20–30	3	kepimo padėklas
Varškės pyragas	2 600	150–170	60–70	2	kepimo padėklas
Šveicariškas obuolių apkepas ³⁾	1 900	180–200	50–40	3	kepimo padėklas
Kalėdinis pyragas ¹⁾	2 400	150–170	50–60 ⁴⁾	3	kepimo padėklas
Lotaringiškas apkepas ³⁾	1 000	210–230	35–45	2	1 apskrita skarda (skersmuo: 26 cm)
Kaimiška duona ⁵⁾	750 + 750	180–190	50–60	3	kepimo padėklas
Rumuniškas biskvitinis pyragas ¹⁾	600 + 600	150–170	40–50	2	2 aliuminiu dengtos skardos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padėtyje

Patiekalas	Kiekis (g)	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)	Lenty- nos pa- dėtis	Priedai
Rumuniškas biskvitinis pyragas – tradicinis	600 + 600	160–170	30–40	2	2 aliuminiu dengtos skardos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padėtyje
Mielinės bandelės ¹⁾	800	190	15	3	kepimo padėklas
Mielinės bandelės ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	kepimo padėklas
Šveicariškas vyniotinis ¹⁾	500	150–170	10–15	3	kepimo padėklas
Merengos	400	100–120	50–60	2	kepimo padėklas
Merengos	400 + 400	100–120	55–65	1 + 3	kepimo padėklas
Trupininis pyragas ¹⁾	1 500	170–180	20–30	2	kepimo padėklas
Biskvitinis pyragas ¹⁾	600	150–170	20–30	2	kepimo padėklas
Sviestinis pyragas ¹⁾	600 + 600	150–170	20–30	1 + 3	kepimo padėklas

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

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

³⁾ Įkaitinkite orkaitę 15 minučių.

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

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

11.8 Lengvas maisto gaminimas

Patiekalas	Kiekis (g)	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min.)	Lenty- nos pa- dėtis	Priedai
Juostiniai tešlainiai ¹⁾	250	150–160	20–25	2	kepimo padėklas
Paplotis ¹⁾	500	160–170	35–40	2	kepimo padėklas

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Pica ¹⁾	1 000	200–210	30–40	2	kepimo padėklas
Šveicariškas vyniotinis ¹⁾	500	160–170	20–30	2	kepimo padėklas
Merenga ²⁾	400	110–120	50–60	2	kepimo padėklas
Biskvitinis pyragas ¹⁾	600	160–170	25–30	2	kepimo padėklas
Sviestinis pyragas ¹⁾	600	160–170	25–30	2	kepimo padėklas
Viščiukas	1 200	220–230	45–55	2	grotelės
				1	kepimo padėklas

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

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

12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

- Prietaiso priekį valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite įprastą valymo priemonę.
- Prietaiso vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.
- Visus priedus išvalykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Jeigu turite neprisvylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, aštriais daiktais arba indaplovėje. Tai gali pažeisti neprisvylančią dangą.

12.2 Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai

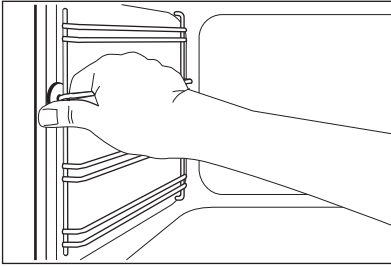


Orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nausausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

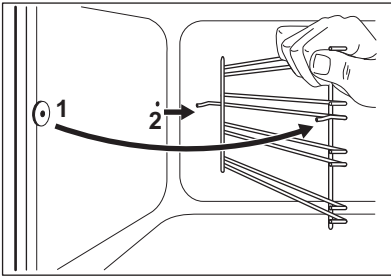
12.3 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas .

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Įdėkite lentynų atramas atvirkščia tvarka.

12.4 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

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



ĮSPĖJIMAS!

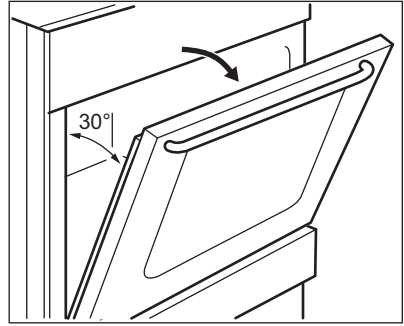
Valydami palikite orkaitės dureles šiek tiek praviras. Kai atidarysite visiškai, jos gali netyčia užsidaryti ir sukelti žalos.



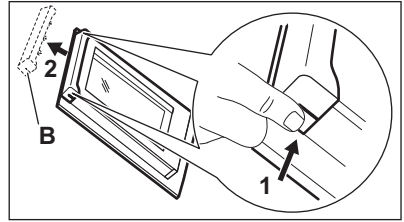
ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

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



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



3. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.



ĮSPĖJIMAS!

Kai išimate stiklo plokštes, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

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

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



PERSPĖJIMAS!

Vidines stiklo plokštes pusę su spauda turi būti nukreipta į vidinę durelių pusę.

**PERSPĖJIMAS!**

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

**PERSPĖJIMAS!**

Įsitikinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

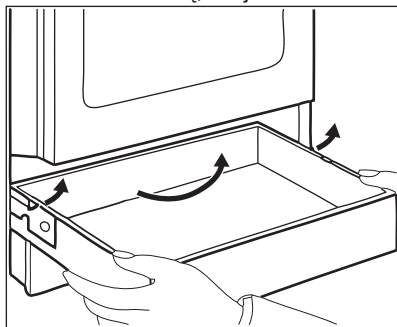
12.5 Kaip išimti stalčių

**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.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

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

12.6 Lemputės keitimas

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

**ĮSPĖJIMAS!**

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

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

Galinė lempučių

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

13.1 Ką daryti, jeigu..

Problema	Galima priežastis	Ataisymo būdas
Negalima įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti. Orkaitė nekaista.	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veiktas sutriko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Orkaitės / kaitlentės ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Įvyko elektronikos gedimas.	Išjunkite prietaisą namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite prietaisą. Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti.	Suveikė saugiklis.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
Likusio karščio indikatorius neužsidega.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliojantį techninio aptarnavimo centrą.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmiausia įjunkite išorinį kaitvietės žiedą.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Įsitikinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, pareguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Ivyko elektronikos gedi- mas.	Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite. Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

13.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninio aptarnavimo centrui, nurodyti

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

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

14. ĮRENGIMAS



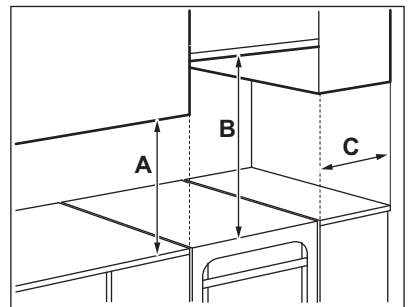
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

14.1 Prietaiso pastatymo vieta

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

Minimalius įrengimo atstumus rasite lentelėje.



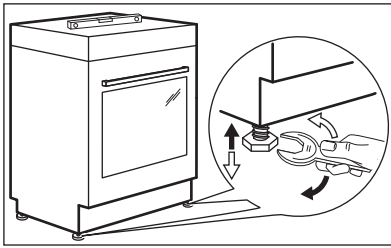
Mažiausi atstumai

Matmuo	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Techniniai duomenys

Matmuo	mm
Aukštis	858
Plotis	500
Ilgis	600
Bendra elektros galia	7935.4 W
Prietaiso klasė	1

14.3 Prietaiso išlygiavimas



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

14.4 Apsauga nuo pasvirimo

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



PERSPĖJIMAS!

Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.



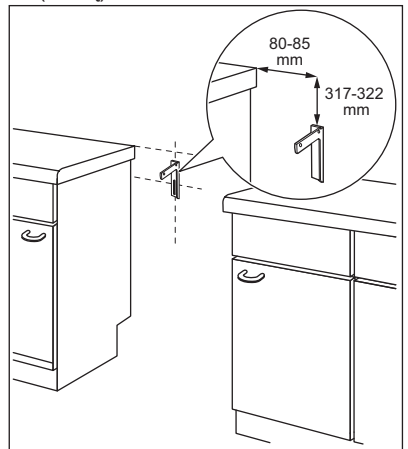
Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

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



2. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Prietaiso priekį pakelkite ir padėkite viduryje tarp spintelėlių. Jei tarpas tarp spintelėlių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.



Jeigu pakeitėte viryklės matmenis, tinkamai išlyginkite apsaugą nuo pasvirimo.

**PERSPĖJIMAS!**

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

14.5 Elektros įrengimas**ĮSPĖJIMAS!**

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

Prietaisas pristatomas be maitinimo laido ir kištuko.

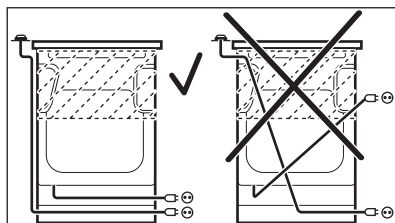
Tinkami kabelių tipai: H05 RR-F tinkamo skerspjūvio.

**ĮSPĖJIMAS!**

Prieš prijungdami maitinimo laidą prie gnybto, išmatuokite fazių įtampą namo tinkle. Tada žiūrėkite prijungimo etiketę, esančią prietaiso gale, kad naudotumėte tinkamą elektros instaliaciją. Tokia veiksmų seka apsaugo nuo instaliacijos klaidų ir prietaiso elektrinių dalių pažeidimo.

**ĮSPĖJIMAS!**

Maitinimo kabelis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.

**15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS****15.1 Gaminio kortelė ir informacija apie orkaites pagal ES 65-66/2014**

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EKC54550OW EKC54550OX EKC54551OX
Energijos efektyvumo indeksas	96,2
Energijos 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
Orkaičių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	57 l
Orkaitės rūšis	Orkaitė autonominės viryklės vi- duje
Masė	EKC54550OW 42.0 kg EKC54550OX 42.0 kg EKC54551OX 42.0 kg

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

15.2 Orkaitė – energijos taupymas


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


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

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

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

16. APLINKOS APSAUGA

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

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

www.electrolux.com/shop



867306655-A-292014