



LV Pārsts
LT Viryklė

Lietošanas instrukcija
Naudojimo instrukcija

2
33



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	14
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	15
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	15
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	16
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	17
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	18
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTĒNA FUNKCIJAS.....	19
11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	19
12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	20
13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	27
14. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	29
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	30

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.

Laipri lūdzam Electrolux!

Apmeklējet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

Vispārēja informācija un padomi

Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ▲ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un 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 īoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekluve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem rotātāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās daļas var sakarst lietošanas laikā.
- 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! gatavojojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEMĒGINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Šis gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrišanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrišanas 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 cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciema riska, to jānomaina ražotājam,

autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem:



2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērumam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādījet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīcei apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādījet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai atverot

durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.

- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadalju "Uzstādīšana".

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķi.,.
- Ierīcei jābūt izemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeljiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziekt kontaktspraudni kontaktligzda tikai uzstādišanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādišanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktligzdu.
- Nekad neatstādziekt ierīci no tīkla, velket aiz strāvas kabela. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas lauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzda.

2.3 Gāzes piegādes pieslēgšana

- Gāzes pieslēgšanu var veikt kvalificēts speciālists.
- Pirms uzstādišanas 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 nosūknēšanas iekārtai. Pārliecinieties, lai ierīces pieslēgšana notikuši atbilstoši spēkā esošiem uzstādišanas noteikumiem. Pievērsiet uzmanību atbilstošajām prasībām attiecībā uz ventilāciju.

2.4 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

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

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.

- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziekt ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Aterot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbīriet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti 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 ēdienu 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 uzliesmošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Ateriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdalju 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;
 - nenovietojiet alumīniju foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nelejet 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.
- Gatavojojot mitras kūkas, izmantojiet dzīlo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofirāmus traipus.
- Nenovietojet karstus ēdienu gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdienu gatavošanas laikā neļaujiet ēdienu gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdienu gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildināķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdienu gatavošanas trauks, vai bez ēdienu gatavošanas trauka.
- Ēdienu 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, degliem atbilstošas formas un diametra ēdienu gatavošanas traukus.
- Pārliecinieties, vai ātri pagriežot regulatoru no maksimālā līdz minimālajam stāvoklim, deglī nedomājiet liesma.
- Izmantojiet tikai piederumus, kas iekļauti ierīces komplektācijā.
- Neuzstādījet liesmas kliedētājus uz degliem.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var ieplīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla noliošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojet tikai neitrālus tīrišanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūklus, šķidinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrišanai paredzētu aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Nešķirt katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrišanas līdzekli.
- Nemazgājiet degļus trauku mazgājamajā mašīnā.

2.6 Vāks

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



2.5 Apkope un tīrišana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojet kontaktākāsu no kontaktligzdas.

2.7 lekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojet 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 oriģinālās rezerves daļas.

2.9 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

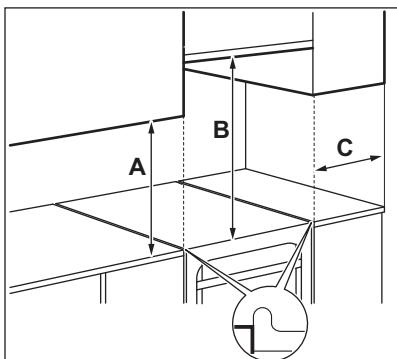
3.1 Ierīces novietošana

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



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

Minimālos uzstādīšanas attālumus var aplūkot tabulā.



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

Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmērs mm

Augstums	855
Platums	500
Dzīlums	600

3.3 Citi tehniskie dati

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

3.4 Apvada diametri

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

1) Apvada veids atkarīgs no modeļa.

3.5 Gāzes degļi G20 20 mbāru DABASGĀZEI

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW ¹⁾	SAMAZINĀTA JAUDA kW ¹⁾	DEGLA SPECIFIKĀCIJA 1/100 mm
Jaudīgais	3.0	0.72 / 0.75	119
Vidēji lielas jaudas	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Papildu	1.0	0.35	70

1) Vārsta veids atkarīgs no modeļa.

3.6 Gāzes degļi sašķidrinātajai gāzei G30 30 mbāri

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	SAMAZINĀTA JAUDA kW	DEGLA SPECIFIKĀCIJA 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA, g/h
Jaudīgais	3.0	0.72	88	218
Vidēji lielas jaudas	2.0	0.43	71	145
Papildu	1.0	0.35	50	73

3.7 Gāzes degļi sašķidrinātajai gāzei G31 30 mbāri

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW ¹⁾	SAMAZINĀTA JAUDA kW ¹⁾	DEGLA SPECIFIKĀCIJA 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA, g/h
Jaudīgais	2.6	0.63	88	186

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW ¹⁾	SAMAZINĀTA JAUDA kW ¹⁾	DEGLA SPECIFIĀCIJA 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA, g/h
Vidēji lielas jaudas	1.7	0.38	71	121
Papildu	0.85	0.31	50	61

1) Vārstā veids atkarīgs no modeļa.

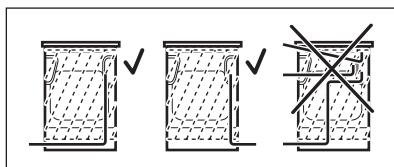
3.8 Gāzes piegādes pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Pirms gāzes pieslēgšanas atvienojiet ierīci no elektroīkla 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.

3.9 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 pīsumu, plausu vai apdeguma pazīmju;
- caurules materiāls nav sacietējis un caurule vēl arvien ir elastīga;
- stiprinājuma skavas nav sarūsējušas;
- nav beidzies derīguma terminš.

Ja tiek konstatēts kāds no defektiem, nelabojet cauruli, bet nomainiet to.

Gāzes piegādes ievads atrodas vadības panela aizmugurē.

3.10 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.

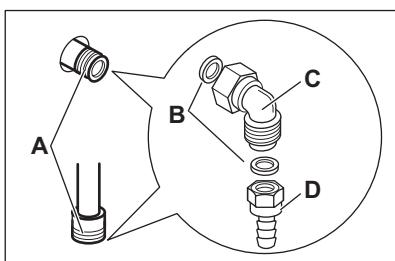


BRĪDINĀJUMS!

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



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

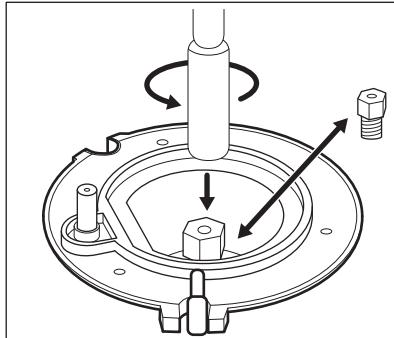


- Gāzes pieslēguma punkts (katrai ierīcei izmantojams tikai viens punkts)
- Bļive
- Pielāgojams savienojums
- Sašķidrinātās gāzes caurules turētājs

3.11 Plīts sprauslu nomainīja

Mainot gāzes tipu, nomainiet arī sprauslas.

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



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

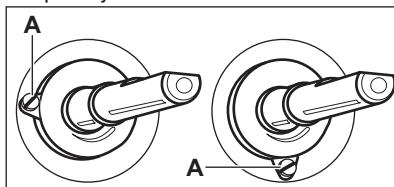


Šī plāksnīte iekļauta iepakojumā kopā ar ierīci.

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

3.12 Minimālā gāzes līmeņa regulēšana plīts deglim

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Noņemiet plīts regulatoru. Ja apvada skrūvei pieklūt nav iespējams, izjauciet vadības paneli pirms regulēšanas sākuma.
- Ar tievo plakano skrūvgriezi noregulējiet apvada skrūvi A. Modelis nosaka apvada skrūves pozīciju A.



Pāreja no dabasgāzes uz sašķidrināto gāzi

- Pilnībā pievelciet apvada skrūvi.
- Ievietojiet atpakaļ regulatoru.

Pāreja no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi

- Atskrūvējiet par aptuveni vienu pagriezienu apvada skrūves pozīciju A.
- Atlieciet vietā plīts regulatoru.
- Pievienojet ierīci elektrotīklam.

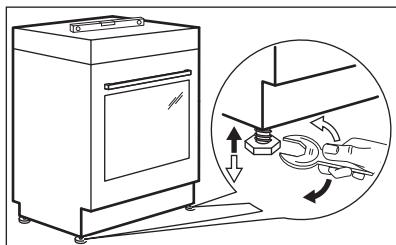


BRĪDINĀJUMS!

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

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

3.13 Ierīces līmeņošana



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

3.14 Aizsardzība pret sasvēršanos

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



UZMANĪBU!

Uzstādīet pareizā augstumā aizsargu pret sasvēršanos.



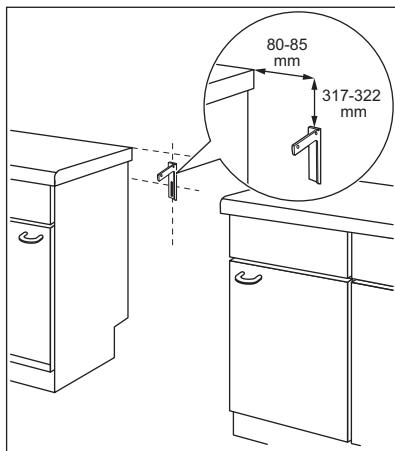
Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

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.



- Uzstādīet aizsargu pret sasvēršanos 317 - 322 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 80 - 85 mm no ierīces sāna apalajā caurumā uz kronšteina. Pieskrūvējiet to pie cieta materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).



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



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



UZMANĪBU!
Ja atstarpe starp virtuvei skapišiem ir lielāka par ierīces platumu, tad nepieciešams noregulēt sānu mēriju, lai nocentrētu ierīci.

3.15 Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS!

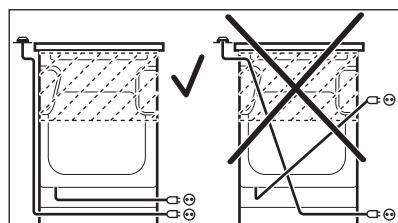
Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadalās.

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.



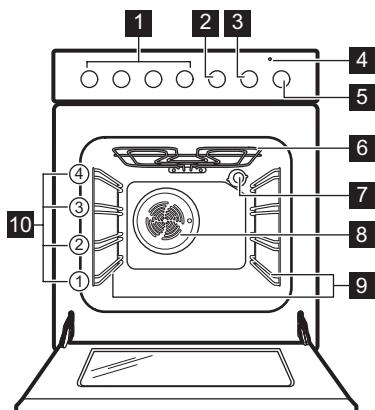
BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



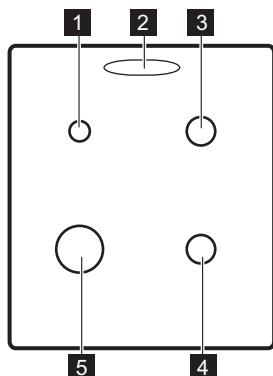
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Plīts virsmas regulatori
- 2 Laika atskaites taimera regulators
- 3 Vadības regulators (temperatūras)
- 4 Temperatūras indikators / simbols
- 5 Karsēšanas funkciju regulators
- 6 Sildelementi
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plauktu atbalsti, izņemami
- 10 Plauktu pozīcijas

4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



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

4.3 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdienu 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 iekšpusēs.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrišana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrišana".

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

5.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ľaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
4. Ľaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ľaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

7. Izslēdziet cepeškrāsnī un ļaujiet tai atdzist.

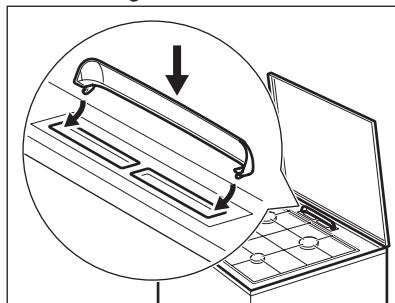
Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

5.3 Tvaika izplūdes vāka uzstādīšana

Tikai atsevišķiem modeļiem. Attiecas tikai uz plīts modeļiem ar baltu vāku.

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

1. Novietojiet vāku ākus zem tvaika izplūdes atveru priekšējās malas.
2. Pavirziet atpakaļ aizmugurējo malu, lai noslēgtu vāku.



6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Plīts degļa aizdegšana



Vienmēr aizdedziet degļi, pirms uzieliekat uz tā ēdienu gatavošanas traukus.



BRĪDINĀJUMS!

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

1. Pagrieziet plīts regulatoru pretēji pulpsteņa rādītāja virzienam maksimālās gāzes plūsmas pozīcijā un tad piespiediet to uz leju, lai aizdedzinātu degļi.
2. Turiet nospiestu plīts regulatoru 10 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu. Ja tas netiek

izdarīts, gāzes piegāde tiks pārtraukta.

- Noregulējet 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 degla vainags un tā vāciņš ir pareizā pozīcijā.



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

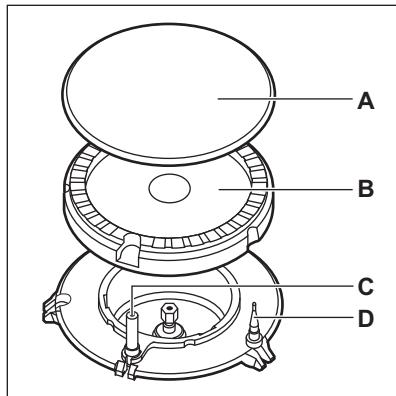


Ja deglis nejauši nodziest, pagrieziet regulatoru stāvoklī "Izslēgt" un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.



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

6.2 Degļa pārskats



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

6.3 Degļu izslēgšana

Lai noslāpētu liesmu, pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim **0**.



BRĪDINĀJUMS!

Pirms katlu noņemšanas no degla vienmēr noregulējet mazāku liesmu vai izslēdziet to.

7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdienu gatavošanas trauki



BRĪDINĀJUMS!

Nenovietojot vienu katlu uz diviem degliem.

**BRĪDINĀJUMS!**

Nenovietojiet nestabilus un deformētus katlus uz degliem, lai nepielautu izlīšanu vai savainojumu.

**UZMANĪBU!**

Gādājiet, lai katlu rokturi nesniegtos pāri gatavošanas virsmas malai.

**UZMANĪBU!**

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

7.2 Ēdiena gatavošanas trauku diametri

**BRĪDINĀJUMS!**

Izmantojiet degļa izmēram atbilstoša diametra ēdiena gatavošanas traukus.

8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu 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.

8.2 Plīts tīrīšana

- Noņemt nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus.
- Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens

Deglis	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm)
Papildu	120 - 180
Vidēji lielas jaudas	140 - 220/240 ¹⁾
Jaudīgais	160 - 220/260 ¹⁾

1) Izmantojot uz plīts virsmas vienu katlu.

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.

- Lai nofīrtu ar emalju klātās detaljas, vāciņus un kroņvainagus, nomazgājiet tos ar siltu ziepjūdeni un pirms uzstādišanas rūpīgi nosusiniet.

8.3 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.

8.4 Pannas balsti



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

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



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

2. Emaljas pārkājumam laiku pa laikam var būt neapstrādātas malas, tāpēc jāuzmanās, mazgājot pannu balstus

ar rokām un žāvējot. Ja nepieciešams, notīriet piekaltušas ēdienu atliekas, izmantojot tīrišanas līdzekļi pastas veidā.

3. Pēc pannas balstu tīrišanas pārliecībaities, ka tie ir pareizā stāvoklī.
4. Lai degļi darbotos pareizi, pārliecībaities, vai pannas balsta kājiņas ir novietotas degla centrā.

8.5 Periodiska apkope

Periodiski sazinieties ar klientu apkalpošanas centru, lai pārbaudītu gāzes piegādes cauruli un spiediena regulētāju, ja tāds ir.

9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
 2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
- Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

3. Lai izslēgtu cepeškrāsnī, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

9.2 Drošības termostats

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

9.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Pielietojums
0	Izslēgta pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Augšējā + apakšējā karsēšana	Ēdienu gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
	Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Pielietojums
	Mitrā cepšana	Šī funkcija paredzēta energijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sādalā "Ieteikumi un padomi", Mitrā cepšana. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiku pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus ieteikumus par energijas taupīšanu skatiet nodalā "Energoefektivitāte", punktā "Cepeškrāsns – Energijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN 60350-1.
	Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
	Karsēšana ar ventilatoru	Ēdienu vienlaicīgai gatavošanai divu plaukta pozīcijās un ēdienu žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana.
	Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produkta daudzuma un apjoma.

10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTENA FUNKCIJAS

10.1 Laika atgādinājums

Izmantojiet, lai iestatītu laika atskaiti.



Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
- Pagrieziet līdz galam taimera regulatoru, pēc tam pagrieziet to līdz nepieciešamajam laika periodam. Kad laiks pagājis, atskan skaņas signāls.

11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA

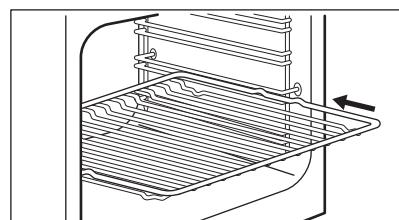


BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piederumu ievietošana

Restots plauksts:



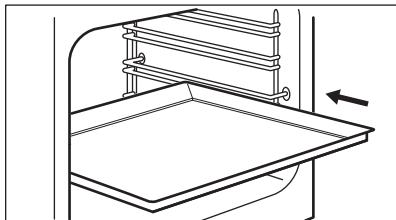
Iebīdiet plauktu starp plauktu balsta režģa vadotnēm.

Paplāte:



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

Iebīdiet paplāti vai cepešpannu starp plaukta balsta vadotnes stieniem. Pārliecinieties, ka tas nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.



12. 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.

12.1 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 ēdienu mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusei. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.
- Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneliem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstatus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzgarsējiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes.

- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ieteikmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

12.2 Cepšana

Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmenos.

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 atdzīsīs, tās atgūs sākotnējo formu.

12.3 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.

12.4 Gaļas un zivju pagatavošana

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.

12.5 Gatavošanas laiki

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

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

12.6 Augšējā + apakšējā karsēšana □

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Plātsmaize 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	cepamā paplāte
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	2000	170 - 190	40 - 50	3	cepamā paplāte
Dzīļajā cepešpannā gatavots pīrāgs	1500	160 - 170	45 - 55 2)	2	cepamā paplāte
Vista, vesela	1350	200 - 220	60 - 70	2	restots plaukts
				1	cepamā paplāte
Vista, puse	1300	190 - 210	35 + 30	3	restots plaukts
				1	cepamā paplāte
Cūkgāļas kotletes	600	190 - 210	30 - 35	3	Restes
				1	cepamā paplāte
Pildītā plātsmaize 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	cepamā paplāte
Pildīts rauga mīklas pīrāgs 4)	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 āboli pīrāgs 4)	1900	200 - 220	30 - 40	1	cepamā paplāte
Ziemassvētku kūka 4)	2400	170 - 180	55 - 65 5)	2	cepamā paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Quiche Lorraiene ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 apaļa paplāte (diametrs: 26 cm)
Zemnieku maize ⁶⁾	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 ⁴⁾	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 ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	cepamā paplāte
Sviesta kūka ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	cepamā paplāte

1) leprieķ uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.

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

3) leprieķ uzsildiet cepeškrāsnī 20 minūtes.

4) leprieķ uzsildiet cepeškrāsnī 10 - 15 minūtes.

5) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet pīrāgu cepeškrāsnī 10 minūtes.

6) Iestatiet temperatūru uz 250 °C un ieprieķ sakarsējiet cepeškrāsnī 18 minūtes.

12.7 Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Plātsmaize ¹⁾	1000	155	35	2	cepamā paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Plātsmaize 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	cepamā pa-plāte
Pīrāgs no rau-ga mīklas ar āboliem ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	cepamā pa-plāte
Dzīļajā cepeš-pannā gatavots pīrāgs	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	cepamā pa-plāte
Vista, vesela	1400	200	50	2	restots plaukts
				1	cepamā pa-plāte
Cūkgalas kotle-tes	600	180 - 200	30 - 40	2	restots plaukts
				1	cepamā pa-plāte
Pildītā plāt-smaize 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	cepamā pa-plāte
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	1200	160 - 170	20 - 30	3	cepamā pa-plāte
Siera kūka	2600	150 - 170	60 - 70	2	cepamā pa-plāte
Šveices ābolu pīrāgs 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	cepamā pa-plāte
Ziemassvētku kūka 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	cepamā pa-plāte
Quiche Lorrai-ne ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 apāļa pa-plāte (diame-trs: 26 cm)
Zemnieku mai-ze 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	cepamā pa-plāte
Rumāņu bis-kvītkūka 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 paplātes ar alumīnija pārklājumu (garums: 25 cm) tajā pašā plaukta pozīcijā
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) leprieš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

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

3) leprieš uzsildiet cepeškrāsni 15 minūtes.

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

5) Iestatiet temperatūru uz 230 °C un ieprieš sakarsējet cepeškrāsni 15 minūtes.

12.8 Mitrā cepšana ☰

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Maize un pica				
Bulciņas	190	25 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Tīti miltu produkti	200	40 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna

Ēdiens	Tempe- ratūra (°C)	Laiks (min.)	Plauk- ta po- zīcija	Piederumi
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	2	restots plaukts
Kūkas cepamajā paplātē				
Rulete	180	20 - 30	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Šok. kekss ar riek- stiem	180	35 - 45	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Kūkas formā				
Suflē	210	35 - 45	2	seši keramikas ramekini uz restotā plaukta
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	25 - 35	2	forma ar īdzenu pamatni uz restotā plaukta
Biskvītkūka	150	35 - 45	2	kūku forma uz restotā plaukta
Zivs				
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Zivs fileja 300 g	180	30 - 40	2	picas paplātē uz restotā plaukta
Gaļa				
Gaļa maisiņā 250 g	200	35 - 45	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Nelieli konditorejas izstrādājumi				
Cepumi	170	25 - 35	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Mandeļcepumi	170	40 - 50	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Mufini	180	30 - 40	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Sāļie krekeri	160	25 - 35	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna
Smilšu mīklas cepu- mi	140	25 - 35	2	ceparamā paplātē vai grils/cepešpanna

Ēdiens	Tempe- ratūra (°C)	Laiks (min.)	Plauk- ta po- zīcija	Piederumi
Tartaletes	170	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Veģetāriešu				
Dažādi dārzeņi mai- siņā 400 g	200	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Omlete	200	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plauktā
Dārzeņi uz paplātes 700 g	190	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna

12.9 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Tempe- ratūra (°C)	Piederumi	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Augšējā + apakšējā kar- sēšana	160	cepamā paplā- te	3	20 - 30
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	160	cepamā paplā- te	1 + 3	30 - 40
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, dia- gonāli izvietoti)	Augšējā + apakšējā kar- sēšana	190	restots plaukts	1	65 - 75
Biskvītkūka bez taukiem	Augšējā + apakšējā kar- sēšana	180	restots plaukts	2	20 - 30
Biskvītkūka bez taukiem	Karsēšana ar ventilatoru	170	restots plaukts	1 + 3	30 - 40
Smilšu mīklas/ konditorejas izstrā- dājumi	Augšējā + apakšējā kar- sēšana	140	cepamā paplā- te	3	15 - 30
Smilšu mīklas/ konditorejas izstrā- dājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	cepamā paplā- te	1 + 3	15 - 30
Grauzdiņš 1)	Grilēšana	maks.	restots plaukts	2	2 - 5

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Piederumi	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Liellopu burgers 2)	Grilēšana	maks.	restots plaukts	3	15-20 vienā pusē; 15-20 otrā pusē

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnsi 5 minūtes.

2) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnsi 10 minūtes.

13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujet tiem nožūt. Lietojet mīkstu drānu, kas iemērķta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.

Piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārkājumu.

13.2 Cepeškrāsnis 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.

13.3 Plauktu balstu

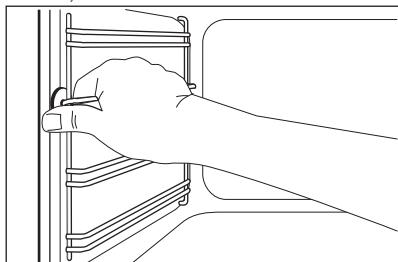
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



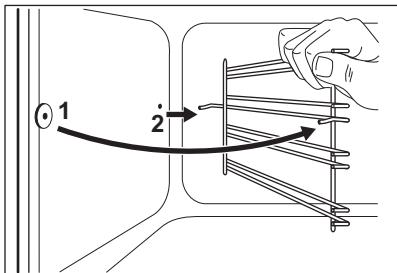
UZMANĪBU!

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.



Uzstādīet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

13.4 Copeškrāsns stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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



BRĪDINĀJUMS!

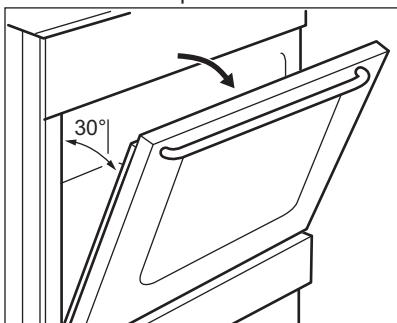
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvirus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.



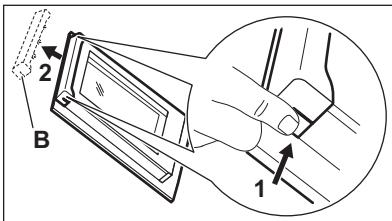
BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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



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



- Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to noņemtu.



BRĪDINĀJUMS!

Kad stikla paneļi tiek izņemti, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

- Satveriet durvju stikla paneļu augšējo malu un velciet tos uz augšu pa vienam.
- Nošķirt stikla paneli ar ziepījūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Kad tīrīšana pabeigta, uzstādīet stikla panelus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādīet mazāko paneli, pēc tam lielāko.



UZMANĪBU!

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzda pareizi.

13.5 Atvilktnes izņemšana

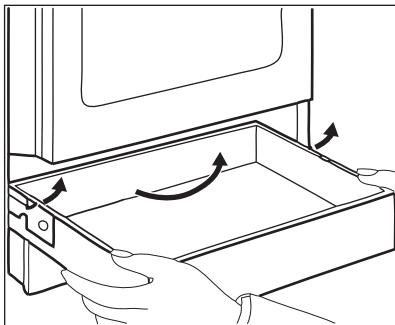


BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiet atvilktnē viegli uzliesmojošus materiālus (piemēram, plastmasas maisiņus, cepeškrāsns cimdos, 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.

- Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



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

13.6 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

Lampa var būt karsta.

14. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 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 pāreizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Degla 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.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
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 oranžā vai dzeltena. Tas ir normāli.
Cepēškrāsns nesakarst.	Cepēškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsnī.
	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
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.

14.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

Izstrādājuma numurs (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

15.1 Informācija par plīti saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	EKK51550OW
-----------------------	------------

Plīts veids	Plīts virsma atsevišķā plītī	
Gāzes degļu skaits	4	
Gāzes degļa energoefektivitāte (EE gas burner)	Aizmugurējais kreisais - papildu deglis Aizmugurējais labais - vidējas jaudas deglis Priekšējais labais - vidējas jaudas deglis Priekšējais kreisais - jaudīgais deglis	nav piemērojams 55.3% 55.5% 55.5%
Gāzes plīts energoefektivitāte (EE gas hob)		55.4%

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

- 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.

15.2 Plīts - Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdiens gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.

15.3 Produkta informācija cepeškrāsnīm atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EKK51550OW 943005192
Energoefektivitātes indekss	94.9
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0,84 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0,75 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	57 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plītī
Masa	43.0 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdienai

gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili. Veikspējas mērišanas metodes.

15.4 Cepēškrāsns - Enerģijas taupīšana



Cepēškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai cepēškrāsns 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.

Ja iespējams, neveiciet cepēškrāsns iepriekšēju uzsildīšanu pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Mitrā cepšana

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Sīkāku informāciju skatiet nodalā "Cepēškrāsns - izmantošana ikdienā", punktā "Cepēškrāsns funkcijas".

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Pašīdziet aizsargāt apkārtejo 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.....	34
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	36
3. ĮRENGIMAS.....	39
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	45
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	45
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	46
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	47
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	48
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS	49
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	50
11. ORKAITĖ - PRIEDŪ NAUDOJIMAS.....	50
12. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	51
13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	57
14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	59
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	61

MES GALVOJAME APIE JUS

Dékojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiu 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 puikų 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, vartojamuų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

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

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Ispėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

 **ISPĖJIMAS!**
Pavojus uždusti, susižeisti arbaapti neįgaliai.

- 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. Pasiekiamos dalys naudojimo metu gali įkaisti.
- Vaikai be priežiūros negali atlkti 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, nejrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Nejrenkite prietaiso ant pagrindo.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- **ISPĖJIMAS!** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- **NIEKADA** negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- **DĒMESIO!** Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- **ISPĖJIMAS!** Gaisro pavojus: nelaiykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveiciamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subražyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedékite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Prieš atidarydami, nuo dangčio nuvalykite visus išsiliejimus. Palaukite, kol kaitlentės paviršius atauš, prieš uždarydami dangtį.
- **ISPĖJIMAS!** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karšciui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.

- ! **ISPĖJIMAS!** Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centru arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Iđekite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- ! **ISPĖJIMAS!** 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



ISPĖJIMAS!

Ši 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 perkelite prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avékite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelii.

- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įrenginių.
- Jokiui 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 neapvirštų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas .
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkite, kad parametrai techniniu duomenų plokštéléje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą sauguji elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamujų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laidą. Visada traukite pačėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išsmami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotekio 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 laidą kištuką į elektros tinklo lizdą.

2.3 Duju prijungimas

- Visus duju prijungimus turi įvesti kvalifikuotas asmuo.
- Prieš pradédami įrengimą, įsitinkinkite, ar vietas tiekimo sąlygos (duju rūšis ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.

- Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą vyktų oro cirkuliacija.
- Informacija apie duju tiekimą nurodyta techniniu duomenų lentelėje.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie itaiso, 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 karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūs rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalo arba vietas daiktams laikyti.



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsilepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitė daiktai jų neuždegstu.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaimė užsilepsnoti.
- Naudotas aliejas, kuriame yra maisto likučių, gali užsilepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejas, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedékite degių produktų arba degiaiši 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.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
 - nedékite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nedékite aliuminio folijos ant prietaiso ar tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
 - bükite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drégniems pyragams kepti naudokite gilių kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvius ant valdymo skydelio.
- Neleiskite virti tuštiems prikaistuviams.
- Bükite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvius arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- 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 védinimu.
- Naudokite tik stabilius, tinkamos formos ir skersmens prikaistuvius, kurių skersmuo yra didesnis, nei degiklių matmenys.
- Patikrinkite, ar liepsna neužgėsta, greitai pasukus rankenėlę iš didžiausios į mažiausią padėtį.

- Naudokite tik su prietaisu pateikiamus priedus.
- Ant degiklio nejrenkite liepsnos sklaudiklio.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiu, patalpai šildyti.

2.5 Valymas ir priežiūra



! ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvésęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistas. Kreipkitės į igaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveiciamuju produkty, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykite ant pakuočės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.
- Neplaukite degiklių indaplovejė.

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 neatauso.
- Stiklinis dangtis gali įkaitęs sudužti (jeigu taikytina).



2.7 Vidinis apšvietimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgi.

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

2.8 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotaji techninės priežiūros centrą.

3. ĮRENGIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prietaiso pastatymo vieta

Atskirai stovintį prietaisą galite montuoti su spintelėmis iš vienos arba dviejų pusiu, 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.

- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

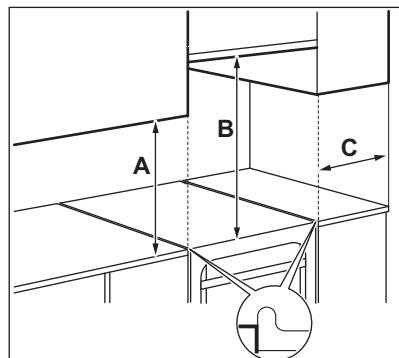
2.9 Šalinimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norédami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtu prietaise.
- Suplokite išorinius dujų vamzdžius.



Mažiausi atstumai

Matmuo	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50 – 60 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmuo	mm
Plotis	500
Gylis	600

Matmuo	mm
Aukštis	855

3.3 Kiti techniniai duomenys

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

3.4 Pralaidos skersmenys

DEGIKLIS	PRALAI DOS SKERSMUO ¹⁾ 1/100 mm
Pagalbinis	29 / 30
Pusiau spartusis	32
Spartusis	42

1) Pralaidos tipas priklauso nuo modelio.

3.5 Dujų degikliai GAMTINĖMS DUJOMS G20 20 mbar

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

1) Čiaupo tipas priklauso nuo modelio.

3.6 Dujų degikliai, skirti suskystintosioms dujoms G30 30 mbar

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

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

3.7 Dujų degikliai, skirti suskystintosioms dujoms G31 30 mbar

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

1) Čiaupo tipas priklauso nuo modelio.

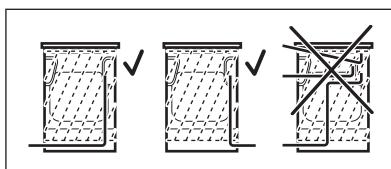
3.8 Dujų prijungimas



ISPĖJIMAS!

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

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



ISPĖJIMAS!

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

3.9 Lanksti jungtis naudojant ne metalinius vamzdžius

Jeigu turite paprastą prieigą prie prijungimo, galite naudoti lankstų vamzdžių. Lankstų vamzdžių reikia gerai pritvirtinti spausukais.

Montuodami visasada naudokite vamzdžio laikiklį ir tarpiklį. Lankstų vamzdžių 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 tikrinate lankstų vamzdžių, įsitikinkite, kad:



ISPĖJIMAS!

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

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

Dujotiekio iškyša yra galinėje valdymo skydelio pusėje.

3.10 Pritaikymas skirtingu tipų dujoms



Pritaikyti skirtingu tipų dujoms leiskite tik įgaliotajam asmeniui.



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

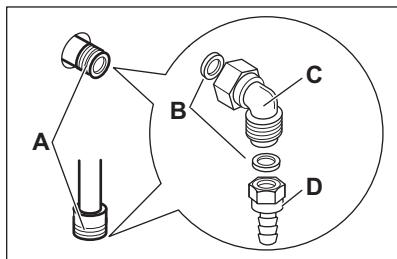


ISPĖJIMAS!

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



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



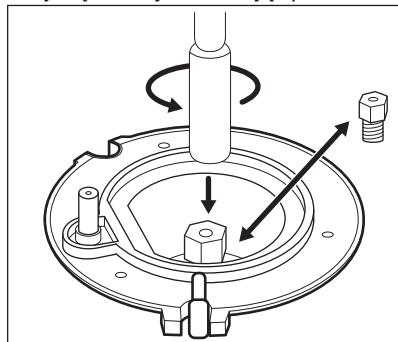
- A.** Dujų prijungimo taškas (prietaisas prijungiamas tik viename taške)
B. Tarpiklis

- C. Reguliuojama jungtis
- D. Suskystintųjų dujų vamzdžio laikiklis

3.11 Kaitlentės purkštukų keitimas

Pakeiskite purkštukus, kai keičiate dujų rūši.

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



5. Duomenų lentelę (prityvintą greta dujų tiekimo vamzdžio) pakeiskite nauja, kurioje būtų nurodytas nauju tiekiamu dujų tipas.



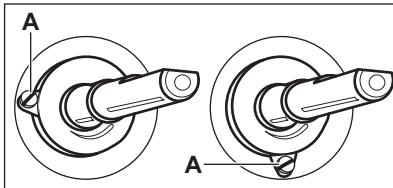
Šią lentelę rasite su prietaisu pateikiame maišelyje.

Jei tiekiamas dujų slėgis nėra pastovus ar jis skiriasi nuo reikalingo, sumontuokite atitinkamą slėgio reguliavimo įtaisą ant dujų tiekimo vamzdžio.

3.12 Kaitlentės degiklio minimalaus dujų lygio reguliavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo.
2. Nuimkite kaitlentės rankenelę. Jeigu nėra prieigos prie pralaudos varžto, išmontuokite valdymo skydelį prieš pradédami reguliuoti.
3. Plonu plokščiu atsuktuvu pareguliuokite pralaudos varžtą A.

Modelis lemia pralaidos varžto padėti A.



Keitimas iš gamtinių dujų į suskystintasių dujas

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

Keitimas iš suskystintujų dujų į gamtinės dujas

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

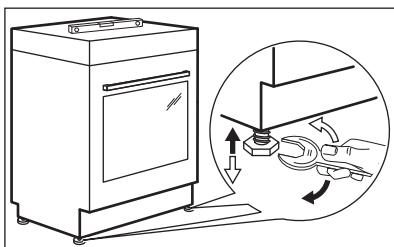


ISPĖJIMAS!

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

4. Uždekitė 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 uždékite kaitlentės rankenėlę.

3.13 Prietaiso išlygiavimas



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

3.14 Apsauga nuo pasvirimo

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



DĒMESIO

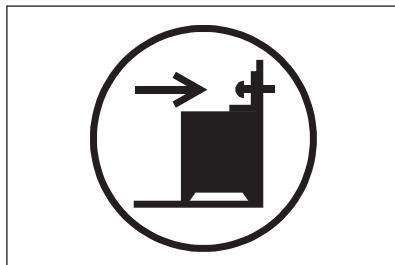
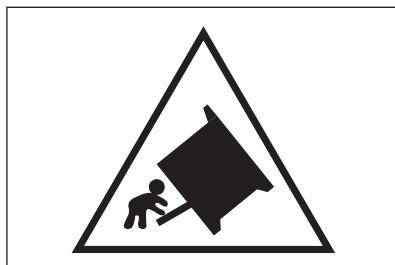
Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštėje.



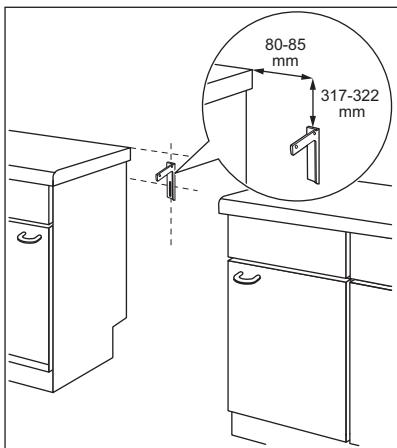
Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

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. Įsiekite ją į tvirtą medžią arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžias (sieną).



- Skylė galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Prietaiso priekį pakelkite ir padėkite viduryje tarp spintelii. Jei tarpas tarp spintelii yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia ji išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.



Jeigu pakeitėte viryklos matmenis, tinkamai išlyginkite apsaugą nuo pasvirimo.



DÉMESIO

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

3.15 Elektros įrengimas



! ISPĖJIMAS!

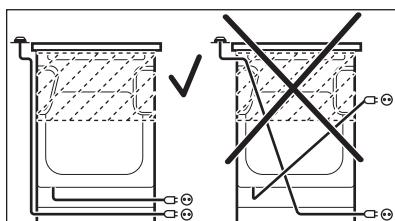
Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.



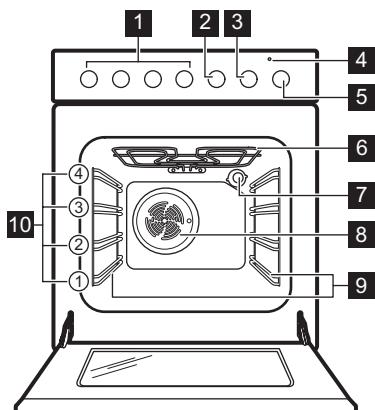
! ISPĖJIMAS!

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



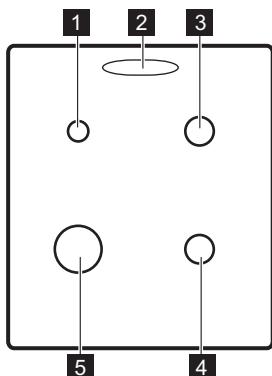
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



- 1 Kaitlentės rankenélės
- 2 Minučių skaitlio valdymo rankenélė
- 3 Reguliavimo rankenélė (temperatūrai)
- 4 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 5 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenélė
- 6 Kaitinamasis elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Išimama lentynėlė
- 10 Lentynos padėtys

4.2 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



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

4.3 Pagalbiniai reikmenys

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

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

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pradinis valymas

Išsimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmajį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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

5.2 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmajį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

- Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą.
- Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
- Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.
- Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
- Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą.
- Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
- Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai.

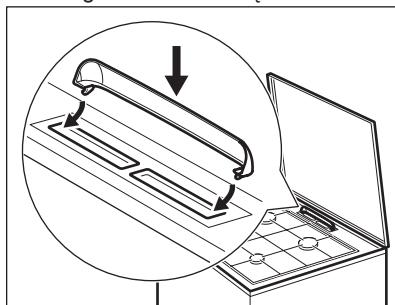
Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpu vėdinimu.

5.3 Garų išleidimo angos dangtelio įrengimas

Tik rinktiniose modeliuose. Taikytina tik kaitlenčių modeliams su baltu dangčiu.

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

- Užkabinkite dangtelio kabliukus už garų išleidimo angų priekinių kraštų apačios.
- Paspauskite galinį kraštą, kad dangtelis užsifiksotų.



6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitlentės degiklio uždegimas



Visada prieš uždėdami prikaistuvius uždekitė degiklį.



ISPĖJIMAS!

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

- Pasukite kaitlentės rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į maksimalaus duju

srauto padėtį ir paspauskite degiklį uždegimui.

- Laikykite kaitlentės rankenėlę nuspaustą lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų. Priešingu atveju duju tiekimas bus pertrauktas.
- Sureguliuokite liepsną, kai ji taps stabili.

**ISPĖJIMAS!**

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



Jei po kelių bandymų degiklis neužsidega, patirkrinkite, ar karūnélė ir jos dangtelis yra taisyklingoje padėtyje.



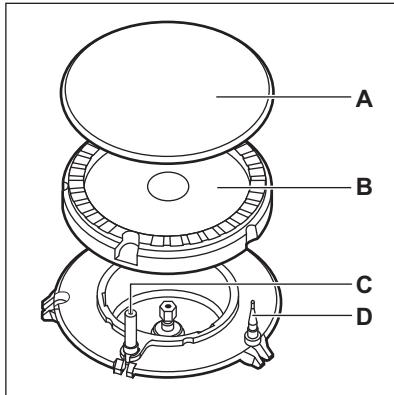
Jeigu néra elektros, degiklį galite uždegti be elektros įtaiso. Tokiu atveju pridékite prie degiklio liepsnos šaltinį, paspauskite atitinkamą rankenélę ir pasukite ją į maksimalią padėtį. Laikykite rankenélę nuspausta lygai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų.



Jeigu degiklis netyčia užgesta, pasukite rankenélę į išjungimo padėtį ir vél mèginkite uždegti degiklį, praéjus ne mažiau kaip 1 minutei.



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

6.2 Degiklio apžvalga

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

6.3 Degiklių išjungimas

Norédami išjungti liepsną, pasukite rankenélę į išjungimo padėtį **0**.

**ISPĖJIMAS!**

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

7. KAITLENTĖ – PATARIMAI**ISPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

7.1 Prikaistuviai**ISPĖJIMAS!**

Nedékite vieno puodo ant dviejų degiklių.

**ISPĖJIMAS!**

Ant degiklio nedékite nestabilijų arba pažeistų puodų, kad išvengtumėte išsiliejimų ir sužalojimų.

**DĒMESIO**

Puodo rankenos neturi būti išlindę virš priekinio kaitvietės krašto.

**DĒMESIO**

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

7.2 Prikaistuviių skersmenys

**ISPĖJIMAS!**

Naudokite prikaistuvius, kurių dugno skersmuo atitinka degiklių skersmenį.

Degiklis	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Pagalbinis	120–180
Pusiau spartusis	140–220/240 ¹⁾
Spartusis	160–220/260 ¹⁾

1) Kai ant kaitlentės uždėtas vienas puodas.

8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**ISPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius švariausis dugnais.
- Ibrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Nerūdijančiojo plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusausinkite minkštų audinių.

8.2 Kaitlentės valymas

- Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusi 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 nešveiciamają valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštų audinių.

- Emaliuotas dalis, dangtelius ir karūnėles valykite šiltu, muiluotu vandeniu ir sausai nušluostykite prieš įtaisydam i atgal.

8.3 Uždegimo žvakės valymas

Ši funkcija veikia naudojant keraminę uždegimo žvakę su metaliniu elektrodalu. Laikykite šias dalis labai švarias, kad nekiiltų uždegimo sunkumų ir patirkrinkite, ar neužsikimšo degiklio karūnėlės angos.

8.4 Prikaistuviių atramos

- i** Prikaistuviių atramu negalima plauti indaplovėje. Jas reikia plauti rankomis.
- Kaitlentę lengviau nuvalysite, nuėmė prikaistuviių atramas.
 - Prikaistuviių atramas įstatykite atsargai, kad nepažeistumėte kaitlentės viršaus.
 - Kartais emilio dangos kraštai gali būti grubūs, todėl būkite atsargūs, kai plaunate puodų atramas rankomis ir jas sausinate. Jeigu reikia, nenusivaliusias dėmes pašalinkite pastos pavidalo valikliu.
 - Nuvalę prikaistuviių atramas, išsitinkinkite, kad jos yra tinkamose padėtyse.

- Prikaistuviu atramų kojelės turi būti degiklio centre – tada degiklis veiks tinkamai.

8.5 Periodinė priežiūra

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

9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Kaitinimo funkcijos nustatymas

- Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenélę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.
 - Passukite valdymo rankenélę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
- Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.

- Norédami išjungti orkaitę, pasukite kaitinimo funkcijų rankenélę į išjungimo padėtį.

9.2 Apsauginis termostatas

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

9.3 Orkaitės funkcijos

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Programa
	Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
	Tradicinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentyneje.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
	Drėgnas kepimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas kepimas. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Orkaitė. Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti pagal standartą EN 60350-1.
	Kepimas ant grotelių	Plokštiems patiekalamams kepti grilyje ir duonos skrebuciams. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Programma
	Karšto oro srautas	Kepti vienu metu dvejose lentynu padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Tradicinis kaitinimas.
	Atšildymas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kieko ir dydžio.

10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

10.1 Minučių skaitlys

Naudokite jį galinei laiko atskaitai nustatyti.



Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui.

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
2. Iki galio pasukite laikmačio rankenelę, paskui nustatykite ją ties reikiama laiko nuostata.
Nustatyta laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas.

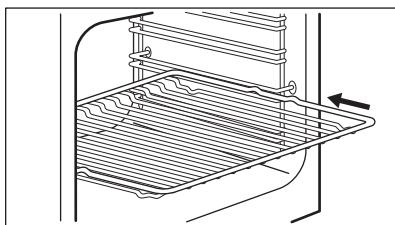
11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

11.1 Priedų įstatymas

Grotelės:

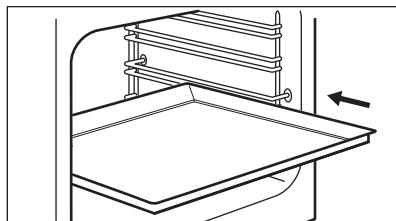


Įdėkite lentynėlę tarp lentynos atramos kreipiamujų laikiklių.

Skarda:



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



Įstumkite skardą ar gilų kepimo indą tarp lentynos atramos kreipiamujų laikiklių. Įsitikinkite, kad ji neliečia orkaitės galinės sieneles.

12. ORKAITĖ – PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

12.1 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 prisotinėje aplinkoje, patiekalas būna minkštasis viduje ir apskrudės iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuoti prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai – normalu. Prieš atidarydamai 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 nedékite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite alumininio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

12.2 Kepimas

Pirmą kartą naudokite žemesnę temperatūrą.

Jei pyragus kepate ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešliniai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros nuostatas keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepant.

Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepamosioms skardoms atvésus, jos išsitiesins.

12.3 Pyragų kepimas

Neatidarinékite orkaitės durelių, kol nepraejo 3/4 kepimui skirto laiko.

Jeigu kepate dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygi.

12.4 Mėsos ir žuvies gaminimas

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

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

12.5 Maisto ruošimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

12.6 Tradicinis kaitinimas □

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Paplotis 1)	1000	160–170	30–35	2	kepimo skarda
Mielinis pyragas su obuoliais	2000	170–190	40–50	3	kepimo skarda
Džiovintų vaisių pyragas	1500	160–170	45–55 2)	2	kepimo skarda
Viščiukas	1350	200–220	60–70	2	grotelės
				1	kepimo skarda
Viščiukas, perpjautas pusiau	1300	190–210	35 + 30	3	grotelės
				1	kepimo skarda
Kiaulienos pjausnys	600	190–210	30–35	3	Grotelės
				1	kepimo skarda
Pudingas 3)	800	230–250	10–15	2	kepimo skarda
Mielinis pyragas su įdaru 4)	1200	170–180	25–35	2	kepimo skarda
Pica	1000	200–220	25–35	2	kepimo skarda
Sūrio pyragas	2600	170–190	60–70	2	kepimo skarda
Šveicariškas obuolių apkepas 4)	1900	200–220	30–40	1	kepimo skarda
Kalėdinis pyragas 4)	2400	170–180	55–65 5)	2	kepimo skarda
Lotaringiškas apkepas 4)	1000	220–230	40–50	1	1 apvali skarda (skersmuo: 26 cm)
Kaimiška duona 6)	750 + 750	180–200	60–70	1	2 aliuminiu dengtos skardos (ilgis: 20 cm)
Rumuniškas biskvitinis pyragas 1)	600 + 600	160–170	40–50	2	2 aliuminiu dengtos skardos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padėtyje

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatū- ra (°C)	Laikas (min.)	Lenty- nos pa- dėtis	Pagalbiniai reikmenys
Rumuniškas biskvitinis pyra- gas – tradicinis	600 + 600	160–170	30–40	2	2 aliuminiu dengtos skar- dos (ilgis: 25 cm) toje pačioje lentynos padé- tyje
Mielinės ban- delės 4)	800	200–210	10–15	2	kepimo skarda
Šveicariškas vyniotinis 1)	500	150–170	15–20	1	kepimo skarda
Merengos	400	100–120	40–50	2	kepimo skarda
Trupininis pyra- gas 4)	1500	180–190	25–35	3	kepimo skarda
Sviestinis pyra- gas 1)	600	180–200	20–25	2	kepimo skarda

1) Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

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

3) Įkaitinkite orkaitę 20 minučių.

4) Įkaitinkite orkaitę 10–15 minučių.

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

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

12.7 Karšto oro srautas ☰

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatū- ra (°C)	Laikas (min.)	Lenty- nos pa- dėtis	Pagalbiniai reikmenys
Paplotis 1)	1 000	155	35	2	kepimo skar- da
Paplotis 1)	1 000 + 1 000	145	50	1 + 3	kepimo skar- da
Mielinis pyra- gas su obuo- liais 1)	2 000	170–180	40–50	3	kepimo skar- da
Džiovintų vaisių pyragas	1 200	150–160	40–50 2)	3	kepimo skar- da

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatū- ra (°C)	Laikas (min.)	Lenty- nos pa- dėtis	Pagalbiniai reikmenys
Viščiukas	1 400	200	50	2	grotelės
				1	kepimo skar- da
Kiaulienos pjausnys	600	180–200	30–40	2	grotelės
				1	kepimo skar- da
Pudingas ³⁾	800	230–250	10–15	2	kepimo skar- da
Įdarytas mieli- nis pyragas	1 200	160–170	20–30	3	kepimo skar- da
Varškės pyra- gas	2 600	150–170	60–70	2	kepimo skar- da
Šveicariškas obuolių apke- pas ³⁾	1 900	180–200	50–40	3	kepimo skar- da
Kalėdinis pyra- gas ¹⁾	2 400	150–170	50–60 ⁴⁾	3	kepimo skar- da
Lotaringiškas apkepas ³⁾	1 000	210–230	35–45	2	1 apskrita skarda (skersmuo: 26 cm)
Kaimiška duo- na ⁵⁾	750 + 750	180–190	50–60	3	kepimo skar- da
Rumuniškas biskvitinis pyra- gas ¹⁾	600 + 600	150–170	40–50	2	2 aliuminiu dengtos skardos (il- gis: 25 cm) toje pačioje lentynos pa- dėtyje
Rumuniškas biskvitinis pyra- gas – tradicinės	600 + 600	160–170	30–40	2	2 aliuminiu dengtos skardos (il- gis: 25 cm) toje pačioje lentynos pa- dėtyje
Mielinės ban- delės ¹⁾	800	190	15	3	kepimo skar- da

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lenty-nos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Mielinės bandelės 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	kepimo skarda
Šveicariškas vyniotinis 1)	500	150–170	10–15	3	kepimo skarda
Merengos	400	100–120	50–60	2	kepimo skarda
Merengos	400 + 400	100–120	55–65	1 + 3	kepimo skarda
Trupininis pyragas 1)	1 500	170–180	20–30	2	kepimo skarda
Biskvitinis pyragas 1)	600	150–170	20–30	2	kepimo skarda
Sviestinis pyragas 1)	600 + 600	150–170	20–30	1 + 3	kepimo skarda

1) Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

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

3) Įkaitinkite orkaitę 15 minučių.

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

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

12.8 Drėgnas kepimas ☰

Patiekalas	Tempe-ratūra (°C)	Laikas (min.)	Lenty-nos padė-tis	Pagalbiniai reikmenys
Duona ir pica				
Bandelės	190	25–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepi-mo indas
Duonos bandelės	200	40–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepi-mo indas
Šaldyta pica 350 g	190	25–35	2	grotelės
Pyragaičiai kepimo skardoje				
Biskvitinis vyniotinis	180	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepi-mo indas
Šokoladinis pyragas	180	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepi-mo indas

Patiekalas	Tempe- ratūra (°C)	Laikas (min.)	Lenty- nos padé- tis	Pagalbiniai reikmenys
Pyragaičiai formoje				
Suflė	210	35–45	2	šeši keraminiai indeliai ant grotelių
Biskvitinis pagrindas	180	25–35	2	apkepo skarda ant grotelių
Biskvitinis pyragas	150	35–45	2	pyrago formoje ant grotelių
Žuvis				
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Visa žuvis, 200 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Žuvies filė, 300 g	180	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Mėsa				
Mėsa maišelyje, 250 g	200	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Mėsos iešmai, 500 g	200	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Maži kepiniai				
Sausainiai	170	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Migdoliniai sausai- niai	170	40–50	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Keksiukai	180	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Pikantiško skonio krekeriai	160	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Trapios tešlos sau- sainiai	140	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Tarteleštės	170	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Vegetariški patiekalai				
Ivairios daržovės maišelyje, 400 g	200	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas
Omletas	200	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Daržovės skardoje, 700 g	190	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepi- mo indas

12.9 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)	Karšto oro srautas	160	kepimo skarda	1 + 3	30–40
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, idedamos įstrižai)	Tradicinis kaitinimas	190	grotelės	1	65–75
Biskvitinis pyragas be riebalų	Tradicinis kaitinimas	180	grotelės	2	20–30
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	170	grotelės	1 + 3	30–40
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Tradicinis kaitinimas	140	kepimo skarda	3	15–30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto oro srautas	140	kepimo skarda	1 + 3	15–30
Skrebutis ¹⁾	Kepimas ant grotelių	maks.	grotelės	2	2–5
Jautienos mėsainis ²⁾	Kepimas ant grotelių	maks.	grotelės	3	15–20 pirma pusė; 15–20 antra pusė

1) Pakaitinkite orkaitę 5 minutes.

2) Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Pastabos dėl valymo

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

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

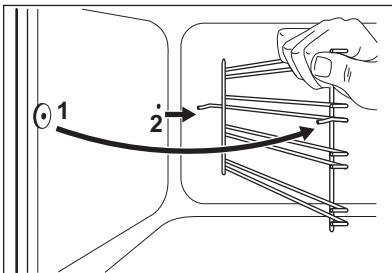
Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą.

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu valymo

priemone. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaičių valikliu.

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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

13.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

13.3 Lentynų atramu

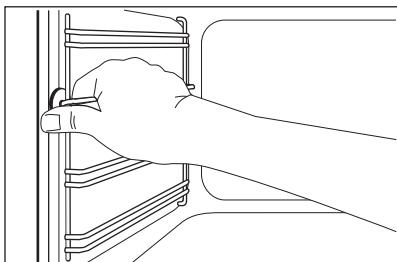
Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.



DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

- Attraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



- Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ja ištraukite.

13.4 Orkaitės stiklo plokščių išémimas ir įdėjimas

Vidines stiklo plokštės galite išimti ir išvalyti. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtinas.



ISPĖJIMAS!

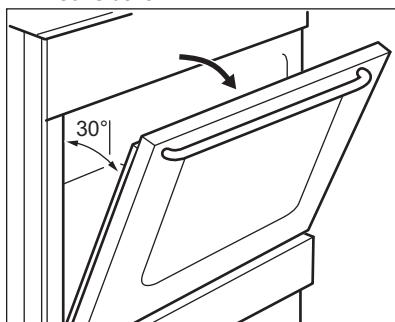
Valydami palikite orkaitės dureles šiek tiek praviras. Kai atidarysite visiškai, jos gali netycia užsidaryti ir sukelti žalos.



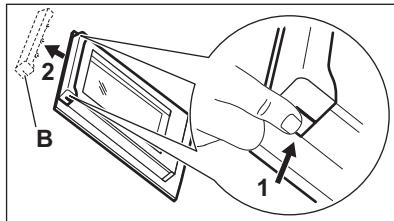
ISPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

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



- 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.



! ISPĖJIMAS!

Kai išsimate stiklo plokštės, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

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

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles ir stiklo plokštės. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Pirmausia ijdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę.



! DĒMESIO

Įsitikinkite, ar tinkamai ijdėjote vidinę stiklo plokštę.

13.5 Kaip išimti stalčių

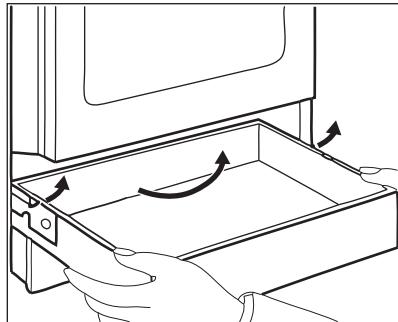


! ISPĖJIMAS!

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

Po orkaitė esantį stalčių galima išimti – taip ji lengviau valyti.

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Lėtai kilstelėkite.
 3. Visiškai ištraukite.
 Jeigu norite ijdėti stalčių, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

13.6 Lemputės keitimas



! ISPĖJIMAS!

Pavojuj gauti elektros smūgi.
 Lemputė gali būti karšta.

- Išjunkite orkaitę.
 Palaukite, kol orkaitė atvės.
- Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.
- Ertmės apačioje patieskite skudurėli.

Galinė lemputė

- Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.
- Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
- Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute .
- Uždékite stiklinį gaubtelį.

14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



! ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

14.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nėra kibirkštis, kai mėginate ijjungti kibirkščių generatorių.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegé saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdegą, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnélė.	Tinkamai uždékite degiklio dangtelį ir karūnélę.
Liepsna užgėsta iš karto tik uždegu.	Nepakankamai įkaito šiluminis elementas.	Užsidegus liepsnai, laikykite kibirkščių generatorių ijjungtą ne ilgiau nei 10 sekundžių.
Nevienodas liepsnos žiedas.	Degiklio karūnélė užkimšo maisto likučiai.	Patikrinkite, ar neužkimštasis purkštukas ir ar degiklio karūnélė švari.
Degikliai neveikia.	Netiekiamos dujos.	Patikrinkite duju 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.
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.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykite naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.

14.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centru, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rémo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Gaminio numeris (PNC)

Serijos numeris (S. N.)

15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS**15.1 Informacija apie kaitlentę pagal ES direktyvą 66/2014**

Modelio žymuo	EKK51550OW	
Kaitlentės tipas	Kaitlentė autonominės viryklės viduje	
Dujinių degiklių skaičius	4	
Dujinio degiklio energijos vartojimo efektyvumas (EE gas burner)	Kairysis galinis. Papildomas Dešinysis galinis. Pusiau spartusis Dešinysis priekinis. Pusiau spartusis Kairysis priekinis. Spartusis	netaikoma 55,3 % 55,5 % 55,5 %
Dujinės viryklės energijos vartojimo efektyvumas (EE gas hob)		55,4 %

EN 30-2-1. Buitiniai virtuvinių duju prietaisai. 2-1 dalis. Racionalus elektros energijos vartojimas. Bendrieji reikalavimai

15.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galésite suraupytį energijos.

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

- Prieš naudojimą patirkinkite, ar tinkamai surinkti degikliai ir prikaistuviu atramos.
- Prikaistuvų dugnai turi būti tinkamų skersmenų pagal degiklio dydį.
- Dékite prikaistuvų tiesiai ant degiklio, jo viduryje.
- Kai skystis pradeda virti, sumažinkite liepsną, kad skystis létai virtų.
- Jeigu galima, naudokite sléginių prikaistuvų. Žr. jo naudojimo instrukciją.

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EKK51550OW 943005192

Energijos efektyvumo indeksas	94,9
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	0,75 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Garsumas	57 l
Orkaitės rūšis	Orkaitė autonominės viryklės viduje
Masė	43.0 kg

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

15.4 Orkaitė – energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto nejaukitinkite orkaitės, prieš gamindami.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Likęs karštis

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

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalamams pašildyti.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

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

Drėgnas kepimas

Funkcija yra skirta taupytį energiją maisto gaminimo metu. Išsamesnės informacijos rasite skyriaus „Orkaitė. Kasdienis naudojimas“ paragrade „Orkaitės funkcijos“.

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuočę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad jি būtų perdirbta. Padékite

saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis būtinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite

su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.electrolux.com/shop



867354152-A-142019

CE

