



EOG2102AOX

LV Lietošanas instrukcija | **Cepeškrāsns**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Orkaitė**

26



Laipni lūdzam Electrolux! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	11
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	11
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	12
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	13
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	13
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	14
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	15
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	19
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	22
13. TEHNISKIE DATI.....	24
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	24
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	25

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 neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

- vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
 - Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
 - UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
 - Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
 - Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiat un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiat ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliedzinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Nedarbiniet ierīci bez iekšpuses apakšējā pārsega. Tā ir funkcionālās drošības sastāvdaļa.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
---	--------------

Skapīša platums	560 mm
-----------------	--------

Skapīša dziļums	550 (550) mm
-----------------	--------------

Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
------------------------------	--------

Ierīces aizmugures augstums	576 mm
-----------------------------	--------

Ierīces priekšpuses platumš	595 mm
-----------------------------	--------

Ierīces aizmugures platums	559 mm
----------------------------	--------

Ierīces dziļums	569 mm
-----------------	--------

Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
-----------------------------	--------

Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
------------------------------------	---------

Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x110 mm
--	------------

Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere augšējā aizmugurējā daļā	560x50 mm
---	-----------

Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
--	---------

Montāžas skrūves	4x25 mm
------------------	---------

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt izemētai.
- Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.

- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīgzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem 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.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaukdas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm²)
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm²)
maksimāli 3680	3x1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

2.3 Gāzes piegādes pieslēgšana

- Jebkāda veida gāzes pieslēgšanu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, ka piegādātās gāzes parametri (gāzes veids un spiediens) un ierīces pielāgojumi ir saderīgi.
- Pārbaudiet, vai ap ierīci cirkulē gaiss.
- Informācija par gāzes padevi ir norādīta datu plāksnītē.
- Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu nosūknēšanas iekārtai. Pārlicinieties, lai ierīces pieslēgšana notiktu atbilstoši spēkā esošiem uzstādīšanas noteikumiem. Ievērojiet atbilstošas ventilācijas prasības.

2.4 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

⚠ UZMANĪBU!

Gāzes gatavošanas ierīču lietošana rada karstuma, mitruma un sadegšanas produktu rašanas telpā, kurā ierīce ir uzstādīta. Nodrošināta atbilstoši labu virtuves ventilāciju, it īpaši laikā, kad ierīce tiek lietota.

Ilgstošai intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, palielināta mehāniskā ventilācija, kur tāda pastāv, vai papildu ventilācija, lai droši izvadītu sadegšanas produktus apkārtējā (ārējā) gaisā, vienlaikus nodrošinot telpu ar gaisa apmaiņu. Konsultējieties ar kvalificētu speciālistu pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.

- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Alumīnijs nav piemērots materiāls saskarei ar ļoti skābiem un/vai ļoti sāļiem ēdieniem. Šādos gadījumos pirms izmantošanas vienmēr pārklājiet cepešpannu ar taukus necaurlaidīgu cepamo papīru.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.

- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šis durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.5 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotilkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Novietojiet ārējās gāzes caurules līdzenā veidā.

3. UZSTĀDĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

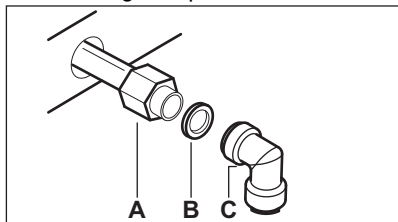
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Gāzes piegādes pieslēgšana

Gāzes piegādes ievads atrodas cepeškrāsns aizmugurē.

Nelietojiet lokanas gumijas caurules.

1. Pirms gāzes pieslēgšanas atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Aizveriet gāzes piegādes galveno vārstu.
3. Neievietojiet cepeškrāsni iebūvētajā skapī līdz galam (atstājiet aptuveni 30 cm spraugu).
4. Pieslēdziet gāzes padevi.



- A. Gāzes padeves ievads, īscaurule ar ievadu
 - B. Starplika
 - C. Līkums
5. Novietojiet komplektācijā iekļauto blīvi starp cauruli un gāzes piegādes ievadu. pagrieziet cauruli līdz 1/2" gāzes padeves ievadam.

6. Izmantojiet 22 mm uzgriežņu atslēgu, lai pievilktu uzgriežņus. Turiet gāzes padeves pievadu pareizā pozīcijā. Uzmanīgi apejieties ar gāzes padeves ķēdi.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Necentieties atrast noplūdes ar liesmas palīdzību.

7. Pilnībā ievietojiet cepeškrāsni iebūvētajā skapī.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nesaspiediet gāzes piegādes ievadu un cauruli, ievietojot cepeškrāsni iebūvētajā skapī.

8. Pareizi noslēdziet savienojumu. Lietojiet noplūdes noteikšanu, lai to kontrolētu.

3.2 Gāzes tipa maiņa

Tikai kvalificēts speciālists drīkst pārregulēt dažādus gāzes veidus.

Cepeškrāsns ir paredzēta dažādiem gāzes veidiem, jūs varat pārslēgties starp sašķidrināto gāzi un dabasgāzi ar pareizo sprauslu palīdzību.

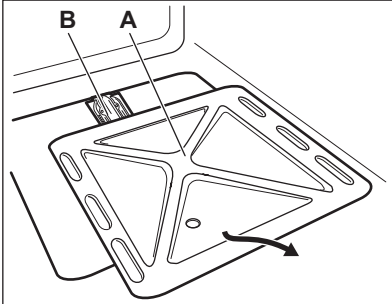
Attiecīgi tiek pielāgots arī gāzes padeves ātrums.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

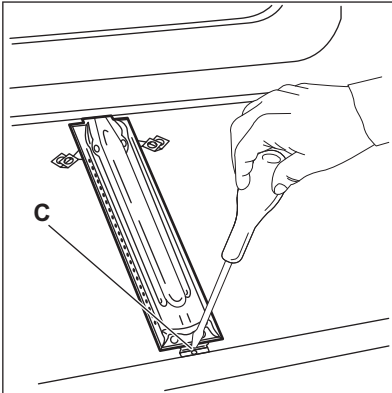
Pirms sprauslu nomaiņas pārlicinieties, vai gāzes regulatori ir izslēgtā stāvoklī. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. Pastāv risks savainoties.

3.3 Cepeškrāsns sprauslas nomaiņa

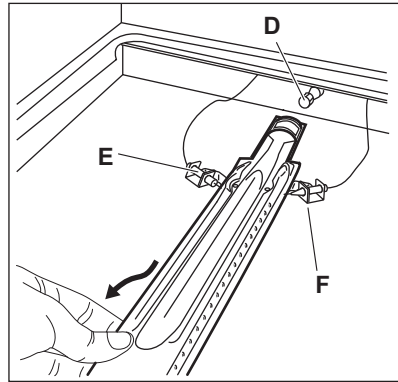
1. Lai piekļūtu cepeškrāsns gāzes deglim (A), noņemiet cepeškrāsns tīlnes apakšējo paneli (B).



2. Palaidiet vaļīgāk skrūvi (C), ar kuru piestiprināts deglis.



3. Uzmanīgi noņemiet degli no sprauslas atbalsta (D).



4. Lēni pārvietojiet to uz kreiso pusi. Esiet uzmanīgi, neizstiepiet degļa aizdegšanas vadiņu (F) un termoelektriskā temperatūras pārveidotāja vadu (E).
5. Atlaidiet degļa sprauslu (D) ar 7 mm uzgriežņu atslēgu un tās vietā uzstādiet citu, kas atbilst Jūsu izmantotajam gāzes veidam. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
6. Samontējiet degli, veicot darbības pretējā secībā.

Nomainiet gāzes tipa uzlīmi, kas atrodas gāzes piegādes ievada tuvumā, ar tādu, kas atbilst jaunajam gāzes tipam.

Gāzes cepeškrāsns deglim nav nepieciešama sākotnējā gāzes regulēšana.



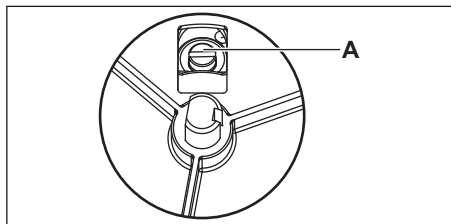
Pārlicinieties, ka gāzes piegādes spiediena vērtības atbilst ierīcei nepieciešamajām vērtībām.



Ja gāzes piegāde mainās vai atšķiras no nepieciešamā spiediena, nepieciešams uzstādīt piemērotu spiedienu regulējošu iekārtu gāzes padeves caurulei.

3.4 Minimālās liesmas noregulēšana cepeškrāsns deglim

1. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Pagrieziet gāzes regulatoru līdz minimālajai pozīcijai un noņemiet to.
3. Noregulējiet regulējošo skrūvi (A) ar skrūvgriezi ar plānu plakanu galu.



Gāzes tipa maiņa	Regulējošās skrūves noregulēšana
No dabasgāzes uz sašķidrināto gāzi	Pilnībā pievelciet regulējošo skrūvi.
No sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi	Palaidiet vajīgāk regulējošo skrūvi par apmēram 1/3 pagrieziena.

- Piestipriniet gāzes vadības pogu.
- Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

- Aizdedziet gāzes cepeškrāsns degli. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
- Iestatiet cepeškrāsns gāzes vadības regulatoru uz maksimālo un ļaujiet cepeškrāsnij uzkarst vismaz 10 minūtes.
- Pagrieziet gāzes vadības regulatoru no maksimālā līdz minimālajam iestatījumam.

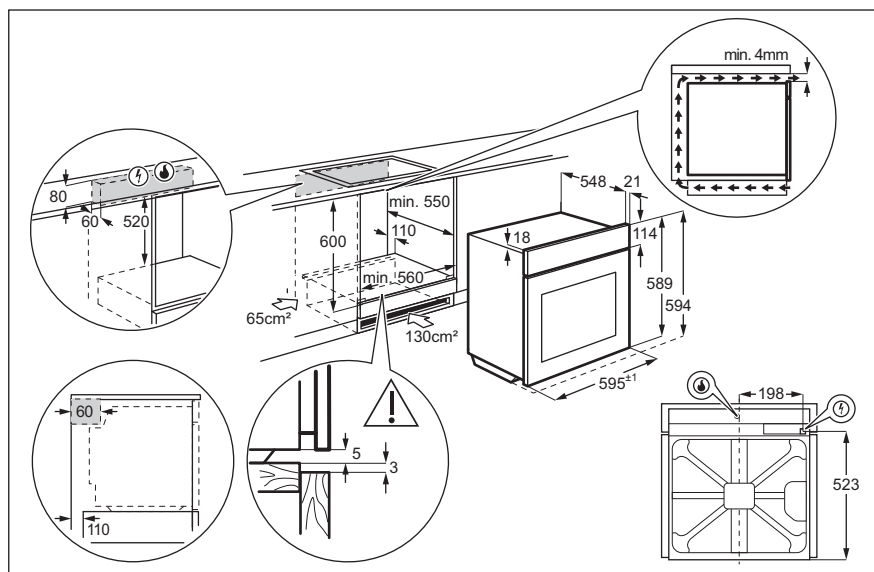
Pārbaudiet liesmu. Ja liesma izdziest, atkārtojiet procedūru. Virs cepeškrāsns gāzes degļa vainaga jābūt nelielai, stabilai liesmai.

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem un nelaimes gadījumiem, kas radušies drošības norādījumu neievērošanas gadījumā.

3.5 Iebūvēšana

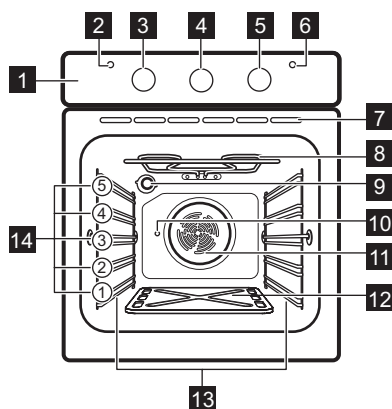
Uzstādiet ierīci tikai virtuvē vai virtuvē ar ēdamistabu. Neuzstādiet ierīci vannas istabā vai guļamistabā.

Ierīci var iebūvēt skapītī vai zem virsmas. Iebūvētā skapīša izmēriem jāatbilst ilustrācijā norādītajiem izmēriem.



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Grila indikators
- 3 Karsēšanas funkciju regulators
- 4 Laika atskaites taimera regulators
- 5 Gāzes regulators

- 6 Jaudas indikators
- 7 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Rotējošā iesma turētājs
- 11 Ventilators
- 12 Cepeškrāsns iekšpuses apakšējā paplāte
- 13 Izņemams plaukta atbalsts
- 14 Cepšanas līmeņi

4.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepešpanna ar alumīnija pārklājumu**
Kūkām un cepumiem.
- **Rotējošais iesms**
Lielāku gaļas un putnu gaļas cepešu cepšanai.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Cepeškrāsns iekšpuses apakšējā paplāte

Iegādājoties cepeškrāsns, pie aksesuāriem sākotnēji atrodama cepeškrāsns iekšpuses apakšējā paplāte. Pirms cepeškrāsns pirmās lietošanas reizes novietojiet apakšējo paplāti ar caurumu priekšējā daļā uz degļu zonas, kā parādīts sadaļā "Izstrādājuma apraksts".

5.2 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plaukta balstus no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsns un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plaukta balstus to sākotnējā pozīcijā.

5.3 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Izslēdziet cepeškrāsns un ļaujiet tai atdzist.

Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un

dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!


Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Cepeškrāsns gāzes degļa aizdegšana



Cepeškrāsns drošības ierīce:

Gāzes cepeškrāsnij ir termoelements. Tas aptur gāzes plūsmu, ja liesma nodzies.

1. Nospiediet gāzes vadības regulatoru un pagrieziet to uz .
2. Turiet nospiestu gāzes vadības regulatoru 15 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu. Neatļaidiet regulatoru, līdz iedegas liesma, pretējā gadījumā gāzes plūsma tiks pārtraukta.

Neturiet gāzes regulatoru nospiestu ilgāk par 15 sekundēm. Ja cepeškrāsns deglis neaizdegas 15 sekunžu laikā, atļaidiet gāzes regulatoru, pagrieziet to izslēgtā stāvoklī un atveriet cepeškrāsns durvis. Nogaidiet vismaz 1 minūti, aizveriet cepeškrāsns durvis un no jauna mēģiniet aizdedzināt cepeškrāsns degli.


6.2 Pēc gāzes degļa aizdedzināšanas

1. Atļaidiet gāzes vadības pogu.
2. Pagrieziet gāzes regulatoru, lai iestatītu temperatūru.







Kontrolējiet liesmu, izmantojot cepeškrāsns apakšējā paplātes atveres.

Jaudas indikators iedegas, pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru.

6.3 Gāzes regulators

Simbols	Funkcija
	Cepeškrāsns deglis ir izslēgts.
Izslēgts stāvoklis	
150 °C - 250 °C	Gatavošanas temperatūras iestatījumi.

6.4 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Cepeškrāsns ir izslēgta.
Izslēgts stāvoklis	
	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
Apgaismojums (lampa)	
	Gaļas un kebabu, kā arī mazāku gaļas gabalu grilēšanai. Lielu gaļas gabalu cepšanai uz rotējošā iesma.
Grils + rotējošais iesms	
	Lai noregulētu elektriskā grila temperatūru (no aptuveni 50 °C minimālās līdz aptuveni 200 °C maksimālai).
Gatavošanas temperatūras iestatījumi	
 	Ēdiena cepšanai un žāvēšanai. Lietojiet ventilatoru kopā ar gāzes cepeškrāsns degli. Lai atkausētu ēdiena (dārzenus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
Gatavošana, izmantojot ventilatoru /Atkausēšana	



Nevar vienlaicīgi lietot gāzes cepeškrāsns un funkciju Grils + rotējošais iesms.

6.5 Ventilatora lietošana



Gāzes deglis sasilda gaisu cepeškrāsns iekšpusē. Ventilators cirkulē karsto gaisu, lai uzturētu vienādu temperatūru.

1. Aizdedziet gāzes cepeškrāsns degli.
2. Pēc aizdegšanas pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru uz

6.6 Grila lietošana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā līdz un iestatiet maksimālo temperatūru.

2. Izvēlieties režģim un cepamajai pannai piemērotu atrašanās vietu, lai varētu ievietot dažādas ēdiena porcijas. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi", Grilēšana.

6.7 Grila indikators

Grila indikators iedegsies tad, ja tiks izvēlēta grila gatavošanas funkcija. Tas nodziest, kad cepeškrāsns sasniedz vajadzīgo temperatūru. Pēc tam tas ieslēdzas un izslēdzas, norādot temperatūras izmaiņas.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Laika atgādinājums

Lietojiet to, lai iestāftu cepeškrāsns funkcijas laika atpakajskaitīšanu.



Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

Pagrieziet līdz galam taimera regulatoru, pēc tam pagrieziet to līdz nepieciešamajam laika periodam. Kad laiks pagājis, atskan skaņas signāls.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Rotējošā iesma lietošana



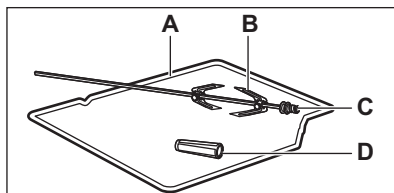
BRĪDINĀJUMS!

Ievērojiet piesardzību, izmantojot rotējošo iesmu. Dakšīņas un iesms ir asi. Pastāv risks savainoties.



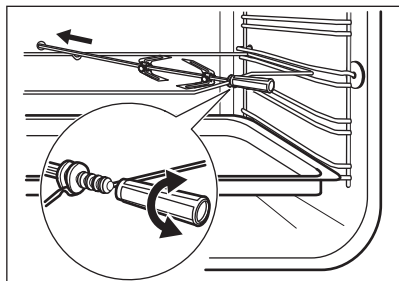
BRĪDINĀJUMS!

Rotējošā iesma noņemšanai izmantojiet cimdus. Grozāmais iesms un grils ir karsti. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

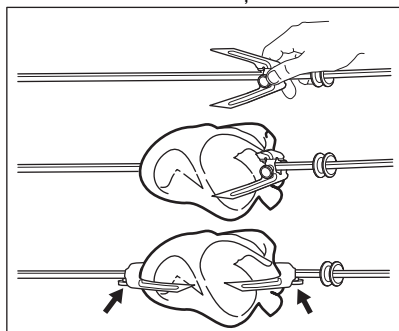


- A. Rotējošā iesma rāmis
- B. Dakšīņas
- C. Iesms
- D. Rokturis

1. Ievietojiet rotējošā iesma rokturi iesmā.
2. Novietojiet cepamo pannu zemākajā cepšanas līmenī.
3. Novietojiet rotējošā iesma rāmi trešajā līmenī no apakšas.



4. Uzstādiet uz iesma pirmo dakšīņu, pēc tam uz rotējošā iesma uzlieciet gaļu un uzstādiet otro dakšīņu.



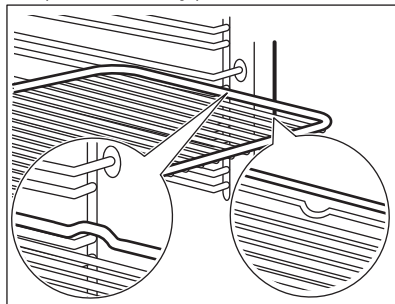
5. Nostipriniet dakšīņas ar skrūvēm.
6. Ievietojiet iesma galu rotējošā iesma padziļinājumā.
7. Novietojiet iesma aizmugurējo daļu uz rotējošā iesma rāmja. Skatiet sadaļu "Izstrādājuma apraksts".
8. Noņemiet rotējošā iesma rokturi.
9. Izvēlieties funkciju ar rotējošā iesma pozīciju. Grozāmais iesms rotē.
10. Iestādiet vajadzīgo temperatūru. Skatiet gatavošanas tabulas.

8.2 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu nelauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

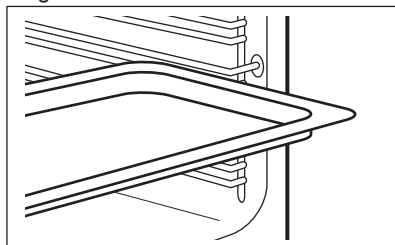
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp ierīces līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



Cepamā Paplāte:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns

virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsni, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisis.

10. IETEIKUMI UN PADOMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēma, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.

Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Grilēšana

Novietojiet pārtiku pēc iespējas tuvāk sildēlementam, lai paātrinātu gatavošanu un tālāk — lai gatavošanas procesu palēninātu.

Lai samazinātu izšļakstīšanos, pirms grilēšanas nosusiniet produktus. Uzklājiet nedaudz eļļas vai kausēta sviesta uz liesas gaļas un zivs, lai tās būtu mitras gatavošanas laikā.

Grilējot gaļu, jūs varat novietot zem režģa piedevas, tādās kā tomāti un sēnes.

Gatavošanas laikā pārtika pēc nepieciešamības jāapgriež.

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, pieļaujiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

Gatavošanas laiki

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

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

10.2 Gatavošanas un cepšanas tabula

Kūkas

Uzsildiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet kūku veidni, ja nav norādīts kāds cits ēdiena cepamtrauks.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Gatavošana, izmantojot ventilatoru.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putotas receptes	160	45 - 60
Smilšu mīkla	160	20 - 30
Paniņu siera kūka, uz restota plaukta	160	70 - 80
Ābolu pīrāgs, 20 cm kūku veidnē uz restotā plaukta	160	80 - 100
Strūdele, cepamā plātē	min.	60 - 80
Džema pīrāgs	165	30 - 40
Biskvītkūka	160	50 - 60

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Ziemassvētku kūka / Bagātīgs augļu pīrāgs, 20 cm kūku veidnē	min.	90 - 120
Plūmju kūka, maizes formā	160	50 - 60
Kūciņas - vienā plaukta līmenī, cepamtraukā	min. - 160	25 - 35
Cepumi/ Konditorejas izstrādājumi - vienā plaukta līmenī, cepamtraukā	min.	30 - 35
Bulciņas, cepamā paplātē	180	15 - 20
Eklēri, cepamā paplātē	170	25 - 35
Groziņi, 20 cm kūku veidnē	170	45 - 70
Bagātīgs augļu pīrāgs, 24 cm kūku veidnē	min.	110 - 120
Biskvītkūka ar pildījumu, 20 cm kūku veidnē	160	50 - 60

Maize un pica

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Gatavošana, izmantojot ventilatoru.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Baltmaize	190	60 - 70	1 - 2 gabali, 0,5 kg katram gabalam
Rudzu maize	180	30 - 45	Maizes traukā
Maize/bulciņas	230 - 250	10 - 20	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes
Pica	190	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi	190	10 - 20	Uz cepamās paplātes

Valēji pīrāgi

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Lietojiet kūku veidni.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Gatavošana, izmantojot ventilatoru.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Valējais pīrāgs ar makaroniem	180	45 - 50
Valējais dārzeņu pīrāgs	175	45 - 60
Sāļie pīrāgi	180	50 - 60

Zivs

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Gatavošana, izmantojot ventilatoru.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Forele / Plaudis	175	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis / Lasis	175	35 - 60	4-6 filejas

10.3 Gatavošana gāzes cepeškrāsni

Gaļa un putnu gaļa

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Lietojiet režģi.

Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopa gaļa ar kauliem, 1,0 kg	min.	40 - 50
Liellopa gaļa bez kauliem, 1,0 kg	190	50
Jēra Gaļa, 1,0 kg	min.	40 - 50

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vista / Trusis, 1,2 kg	220 - 230	75 - 85
Pīle, 1,0 kg	190	80 - 90
Liellopu cepetis angļu gaumē - pusjēls	220	44 - 50
Liellopu cepetis angļu gaumē - vidēji izcepts	220	51 - 55
Liellopu cepetis angļu gaumē - labi izcepts	220	56 - 60

Tītars

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Lietojiet cepamo pannu.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Tītars, 4,5 - 5,5 kg	160	210 - 240

Konditorejas Izstrādājumi

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet alumīnija pannu, ja nav norādīts kāds cits ēdiena gatavošanas trauks.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Augļu torte 26 cm apaļajā kūku veidnē uz restotā plaukta	165	40 - 50
Augļu pīrāgs 26 cm apaļajā kūku veidnē uz restotā plaukta	min.	40 - 50
Plaucētās mīklas izstrādājumi	190	25 - 30
Volovāni	170	15 - 20
Džema pīrāgs 30 cm apaļajā kūku veidnē uz restotā plaukta	165	40 - 50

Pudiņš

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet 9 keramikas mazos cepamtrauciņus.

Ielejiet 2 cm ūdens dziļajā cepampannā.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Olu Sacepums (Omlete) tvaika katlā	min.	60 - 75

Kūkas

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet alumīnija pannu, ja nav norādīts kāds cits ēdiena gatavošanas trauks.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Bagātīgs augļu pīrāgs 20 cm kūku veidnē uz restotā plaukta	min.	150 - 170
Bagātīgs augļu pīrāgs 20 cm kūku veidnē uz restotā plaukta	min.	150
Madeiras kūka 20 cm kūku veidnē uz restotā plaukta	min.	105 - 120
Kūciņas	min. - 170	35 - 50
Piparkūkas	min.	35 - 45

Maize

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet alumīnija pannu.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Maizes klaipi, 0,5 kg	180 - 190	40 - 50
Maizes klaipi, 1,0 kg	180 - 190	50 - 60
Bulciņas un maizītes	180 - 190	15 - 20

10.4 Grilēšana

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Maksimālā temperatūra ir noklusējuma vērtība visiem ēdienu veidiem.

Pārtika	Gabalī	Laiks (min.)	
		Viena puse	Otra puse
Filejas steiki, 0,8 kg	4	12 - 15	12 - 14
Liellopa gaļas steiks, 0,6 kg	4	10 - 12	6 - 8
Vista (sagriezts uz pusēm), 1,0 kg	2	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	10 - 15	10 - 12
Vistas krūtiņa, 0,4 kg	4	12 - 15	12 - 14
Zivs fileja, 0,4 kg	4	12 - 14	10 - 12

10.6 Atkausēšana

Pārtika	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1,0	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1,0	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
	0,5	90 - 120		
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

10.7 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Pārtika	Gabalī	Laiks (min.)	
		Viena puse	Otra puse
Graudziņi ar garnējumu	4 - 6	5 - 7	-
Graudziņš	4 - 6	2 - 4	2 - 3

10.5 Rotējošais lesms

Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī 3 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putnu Gaļa, 1,0 - 1,2 kg	maks.	75 - 85
Cepetis, 0,8 - 1,0 kg	maks.	75 - 85

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Maza kūka	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Cepamā paplāte ar alumīnija pārklājumu	4	160 - 170	25 - 35	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Ābolu pīrāgs	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Restes	4	160	80 - 100	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Restes	4	160 - 170	45 - 55	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Cepamā paplāte ar alumīnija pārklājumu	4	150 - 160	30 - 40	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Graudziņš 4-6 gabali	Grils	Restes	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājuši pusē no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 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 ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērķta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemasgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsni paredzēto tīrīšanas līdzekli; Neklājiet cepeškrāsns tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

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

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij darboties 10 minūtes. Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

11.2 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.

11.3 Durvju blīvējuma tīrīšana

Regulāri pārbaudiet durvju blīvējumu. Durvju blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpuses rāmi. Nelietojiet cepeškrāsni, ja durvju blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

11.4 Plauktu balstu un katalītisko paneļu izņemšana

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus un katalītiskos paneļus.

UZMANĪBU!

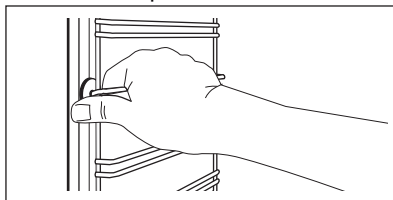
Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus. Katalītiskie paneļi nav piestiprināti cepeškrāsns iekšpusē, tāpēc tie var izkrist, izņemot plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Ar otru roku pieturiet

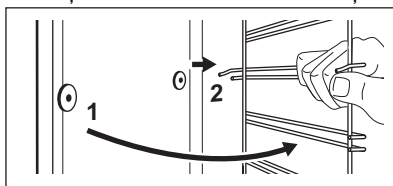
11.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Durvju un iekšējo stikla paneli var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

aizmugurējās plauktu vadotnes un katalītisko paneli.



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



Uzstādiet izņemtus piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

11.5 Katalītiskā tīrīšana

Iekšiene ar katalītisko pārklājumu ir pašattīroša. Tas absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas:

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

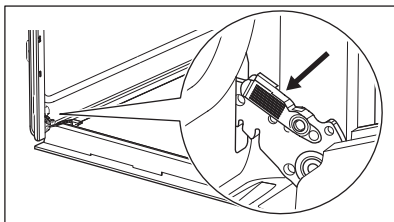
1. Noregulējiet temperatūru uz maksimālajiem grādiem un ļaujiet cepeškrāsnij darboties vienu stundu.
2. Izslēdziet cepeškrāsni.
3. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet iekšieni ar mitru mīkstu drāniņu.

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

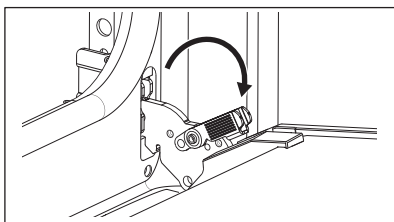
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.

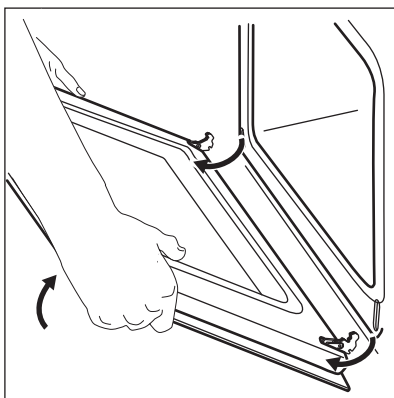


- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķņ.



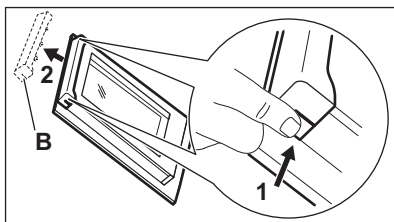
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.

- 4. solis** Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse saskartos ar drānu.

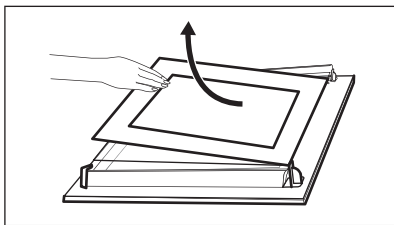


- 5. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

- 6. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.



- 7. solis** Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



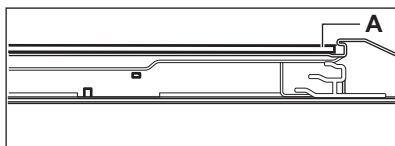
- 8. solis** Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

- 9. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Zonai ar apdrucku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjas. Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt iekšējo stikla paneli pareizi tā vietā.



11.7 Spuldzes maiņa

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

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

UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

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

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir izslēgta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātāja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Cepeškrāsns nedarbojas.	Ierīces automātiskā iedegšanās nedarbojas.	Aizdedziet degli ar garu sērkociņu. Tuviniet liesmu pie atveres cepeškrāsns iekšpusē lejasdaļā. Vienlaikus nospiediet cepeškrāsns funkciju regulatoru un grieziet to līdz maksimālajai temperatūrai pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam. Kad iedegas liesma, turiet nospiestu gāzes regulatoru 15 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu. Ja tas netiek izdarīts, gāzes plūsma tiks pārtraukta.
Lampa nedeg.	Spuldze ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns iekšpusē.	Ēdiens cepeškrāsnī tika atstāts par ilgu.	Pēc gatavošanas ēdiena nedrīkst atstāt cepeškrāsni ilgāk par 15 – 20 minūtēm.
Liesma izdziest uzreiz pēc iedegšanās.	Termoelements vēl nav uzsilis.	Pēc liesmas aizdegšanās turiet gāzes regulatoru nospiestu 15 sekundes vai mazāk.
Grozāmais iesms negriežas.	Grozāmais iesms nav pareizi ievietots rotējošā iesma atverē.	Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana", Grozāmā iesma izmantošana.

12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu

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

lesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

Izstrādājuma numurs (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

13. TEHNISKIE DATI

13.1 Tehniskie dati

KOPĒJĀ JAUDA:	Elektriskā:	1.77 kW
	Oriģinālā gāze:	G20 (2H) 20 mbāri = 2.6 kW
	Gāzes maiņa:	G30/G31 30/30 mbāri = 196 g/h G30/G31 30/30 mbāri = 2.7 kW
Elektrotīkla parametri:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Ierīces kategorija:	II2H3B/P	
Gāzes pieslēgums:	G 1/2"	
Ierīces klase:	3	

13.2 Gāzes cepeškrāsns deglis

Gāzes veids	NOMINĀLĀ GĀZES JAU- DA (kW)	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA (g/h)	Samazināta gāzes jauda (kW)	APVADA ADATA (1/100 mm)	SPRAU- SLAS ATZĪ- ME (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.6	-	0.7	Regulēts	112 ○
G30/G31 30/30 mbar	2.7	196	0.7	43	80

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Enerģijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOG2102AOX 949713402
Energoefektivitātes indekss	81.7
Energoefektivitātes klase	A+
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.48 kWh/ciklā 5.33 MJ/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	1.59 kWh/ciklā 5.72 MJ/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Gāze
Skajums	68 l

Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	29.0 kg

EN 15181 Gāzes kurināmā cepeškrāsns enerģijas patēriņa mērīšanas metode.

14.2 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

14.3 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

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

Atlikušais siltums


Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.


Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

Jus sveikina „Electrolux“! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	26
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	28
3. ĮRENGIMAS.....	31
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	35
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	35
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	36
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	37
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	37
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	38
10. PATARIMAI.....	38
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	43
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	46
13. TECHNINIAI DUOMENYS.....	48
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	48
15. APLINKOS APSAUGA.....	49

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Nesinaudokite prietaisu be jo vidaus dugno dangalo. Tai yra funkcinis prietaiso saugos elementas.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm

Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventilacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x110 mm
Minimalus ventilacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės viršuje	560x50 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.

- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliojasis techninės priežiūros centras.
- 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. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas tik su pagrindiniu elektros maitinimo laidu.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

2.3 Dujų prijungimas

- Dujų prijungimo darbus privalo atlikti kvalifikuotas specialistas.
- Prieš pradėdami įrengimą įsitikinkite, kad vietinis dujų tiekimas (tipas ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.
- Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą galėtų cirkuliuoti oras.
- Dujų tiekimo informacija nurodyta vardinėje prietaiso lentelėje.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Būtinai prijunkite prietaisą pagal esamas įrengimo taisykles. Laikykitės tinkamo vėdinimo reikalavimų.

2.4 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

DĖMESIO

Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kurioje ji yra sumontuota išsiskiria kartštis, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, ypač kai naudojate prietaisą. Jei prietaisas naudojamas ilgai ir (arba) intensyviai, reikės pasirūpinti pakankamu vėdinimu, pvz., padidinti mechaninės ventiliacinės sistemos (jei tokia yra įrengta) galią, įrengti papildomą ventiliaciją saugiai pašalinančią degimo produktus į lauką, papildomai vėdinti patalpas, kad į jas patektų gaivus oro. Prieš montuodami papildomą ventiliacijos sistemą, pasikonsultuokite su atitinkamos kvalifikacijos specialistu.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventilacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Aliuminis nėra tinkamas naudoti ypač rūgštingiems ir (arba) druskingiems maisto produktams. Jei gamindami naudojate tokius maisto produktus, į skardą įdėkite riebalams atsparaus kepimo popieriaus.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už

durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.5 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklines durelių plokštės nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykites ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.
- Suspauskite išorinius dujų vamzdžius.

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

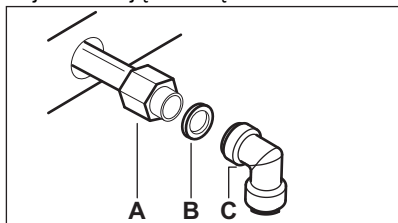
Žr. saugos skyrius.

3.1 Dujų prijungimas

Dujotiekio iškyša yra galinėje orkaitės pusėje.

Nenaudokite lanksčių guminių vamzdžių.

1. Prieš prijungdami dujas, atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.
2. Užsukite pagrindinę dujų tiekimo sklendę.
3. Kol kas orkaitę į baldą, kuriame ją montuojate, įstatykite ne iki galo, palikite maždaug 30 cm tarpą.
4. Prijunkite dujų tiekimą.



A. Dujotiekio iškyša, vamzdžio su iškyša galas

B. Tarpiklis

C. Alkūnė

5. Dėkite pateiktą tarpiklį tarp vamzdžio ir dujotiekio iškyšos. Užsukite vamzdį ant 1/2 col. dujotiekio iškyšos.
6. Užveržkite veržles 22 mm veržliarakčiu. Laikykite dujotiekio iškyšą tinkamoje padėtyje. Atsargiai tvarkykite dujų tiekimo grandinę.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nuotėkiui tikrinti nenaudokite liepsnos.

7. Iki galo įstatykite orkaitę į baldą, kuriame ją montuojate.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Iki galo įstatydami orkaitę į įmontuotą spintelę, nesuspauskite dujotiekio iškyšos ir vamzdžio.

8. Tinkamai užsandarinkite sujungimą. Patikrinkite jį, ar nėra dujų nuotėkio.

3.2 Pritaikymas skirtingų tipų dujoms

Tik kvalifikuotas technikas gali atlikti pritaikymo skirtingiems dujų tipams darbus.

Orkaitė yra nustatyta skirtingų rūšių dujoms; naudodami tinkamus purkštukus, galite pereiti iš suskystintųjų į gamtines dujas ir atvirkščiai.

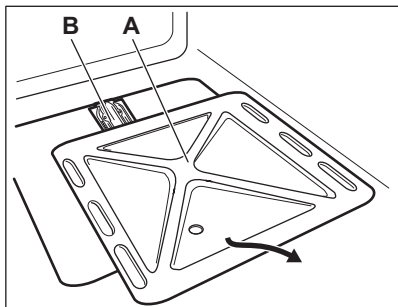
Dujų tiekimo sparta yra reguliuojama pagal poreikį.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

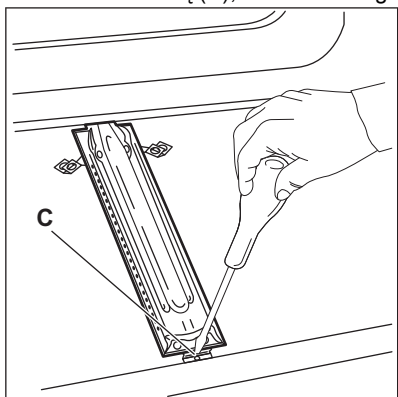
Prieš keisdami purkštukus, įsitinkinkite, kad dujų rankenėlės būtų išjungimo padėtyje. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. Palaukite, kol orkaitė atvės. Galima susižeisti.

3.3 Orkaitės purkštuko keitimas

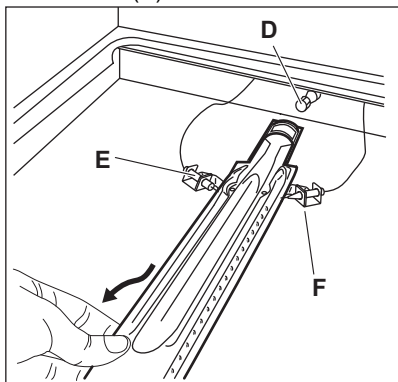
1. Nuimkite apatinę orkaitės plokštę (A), kad būtų galima pasiekti orkaitės degiklį (B).



2. Atsukite varžtą (C), kuris laiko degiklį.



3. Atsargiai patraukite degiklį nuo purkštuko atramos (D).



4. Lėtai patraukite jį į kairę. Netraukite uždegimo žvakės jungties laido (F) ir nenaudokite jėgos šiluminio elemento laidininkui (E).
5. Atlaisvinkite degiklio purkštuką (D) 7 mm atsuktuvu ir pakeiskite jį kitu, kuris reikalingas jūsų naudojamai dujų rūšiai.

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

6. Sumontuokite degiklį, atlikdami veiksmus atvirkštine tvarka.

Pakeiskite dujų rūšies lipduką, esantį prie dujų tiekimo iškyšos.

Dujinės orkaitės degikliui nereikia pradžioje reguliuoti dujų.



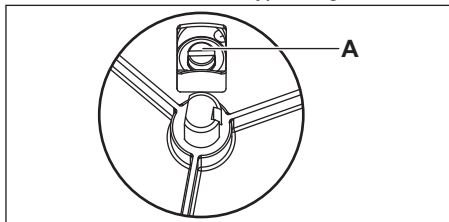
Patikrinkite, ar prietaiso dujų tiekimo slėgis atitinka rekomenduojamas vertes.



Jei tiekiamų dujų slėgis galima keisti ar jis skiriasi nuo reikalingo, turite sumontuoti atitinkamą slėgio reguliavimo įtaisą ant dujų tiekimo vamzdžio.

3.4 Mažiausio orkaitės degiklio lygio nustatymas

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.
2. Pasukite dujų valdymo rankenėlę į minimalią padėtį ir nuimkite ją.
3. Pareguliuokite reguliavimo varžtą (A), naudodami atsuktuvą plonu galu.



Dujų rūšies keitimas

Reguliavimo varžto reguliavimas

Iš gamtinių dujų į suskystintąsias dujas

Visiškai priveržkite reguliavimo varžtą.

Iš suskystintųjų dujų į gamtines dujas

Atlaisvinkite reguliavimo varžtą maždaug 1/3 pasukimo.

4. Pritvirtinkite dujų valdymo rankenėlę.
5. Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

6. Uždekite dujinės orkaitės degiklį. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
7. Pasukite dujų valdymo rankenėlę ties didžiausia padėtimi ir kaitinkite orkaitę bent 10 minučių.
8. Pasukite dujų valdymo rankenėlę iš didžiausios į mažiausią padėtį.

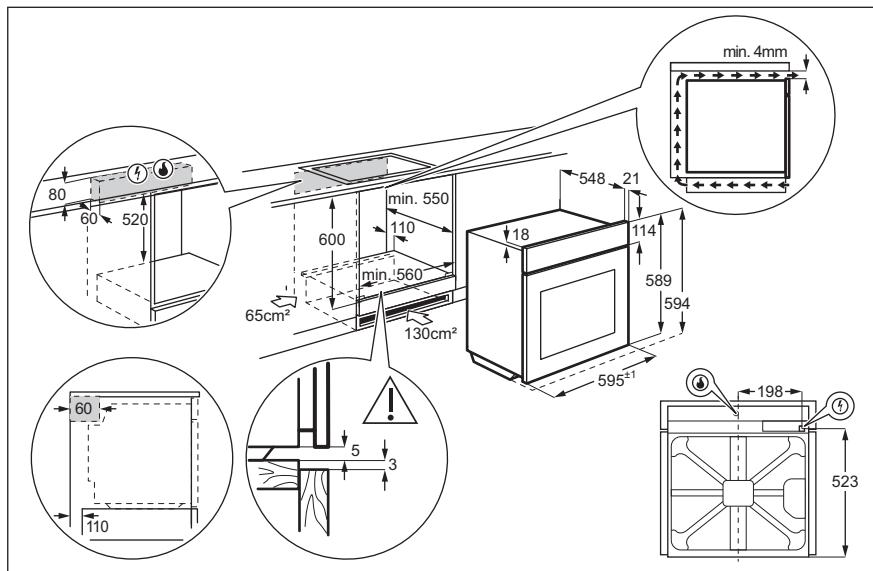
Valdykite liepsną. Jeigu liepsna užgęsta, vėl kartokite šį procesą. Turi būti maža pastovi liepsna virš orkaitės degiklio karūnėlės.

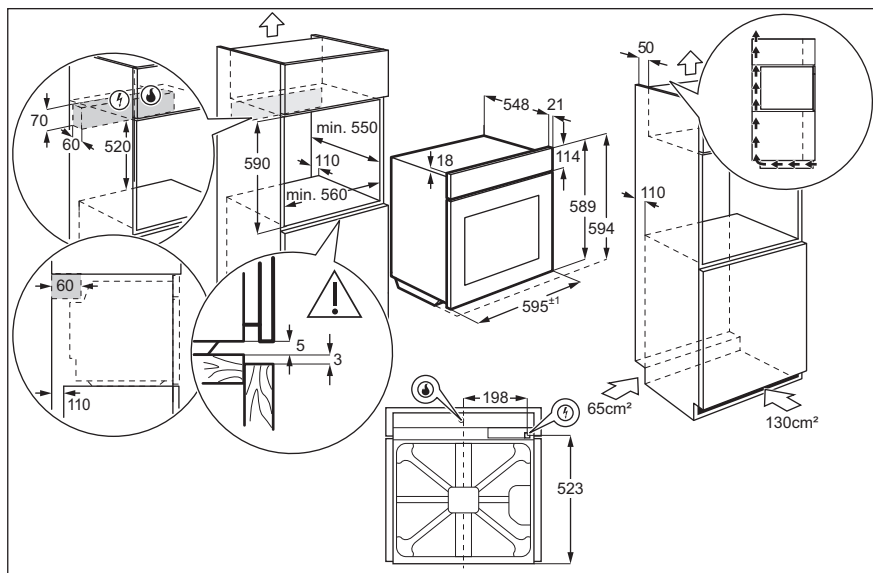
Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesiimate šių atsargumo priemonių.

3.5 Įrengimas balduose

Šį prietaisą įrenkite tik virtuvėje arba virtuvėje–valgomajame. Neįrenkite šio prietaiso vonioje arba miegamajame.

Prietaisą galima įmontuoti į spintelę arba po stalviršiu. Baldo, kuriame bus montuojama orkaitė, matmenys privalo atitikti nurodytus atitinkamuose paveikslėliuose.





Tarp prietaiso viršaus ir baldo vidaus viršutinio paviršiaus privalo būti bent 4 mm tarpas.

Jeigu prietaisą montuojate po stalviršiu (po kaitlente), kaitlentę įrenkite prieš įrengdami orkaitę.

Medžiagos privalo būti atsparios tokiai temperatūrai, kuri už aplinkos oro temperatūrą būtų aukštesnė bent 60 °C.

Aplink orkaitę privalo būti užtikrintas nuolatinis oro srautas, kad orkaitė pernelyg neįkaistų.

Norint tinkamai naudoti orkaitę, baldo, kuriame ji yra įmontuota, priekyje arba šonuose privalo būti bent 130 cm² anga (bent 65 cm² kiekviename šone). Gamintojas rekomenduoja, kad priekyje būtų 130 cm² anga (jeigu spintelė yra mūrinė) ir 65 cm² angos kiekviename šone (jeigu spintelė yra medinė).

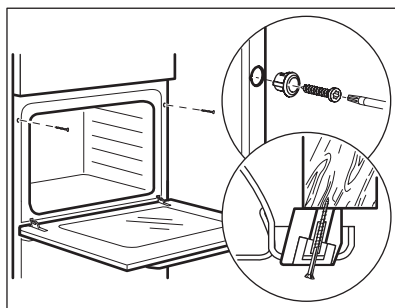
Kai virš orkaitės įrengiate kaitlentę, kaitlentei ir orkaitei prijungti naudokite skirtingas elektros jungtis.

Prijunkite naudodami tik pateiktus maitinimo kabelius.



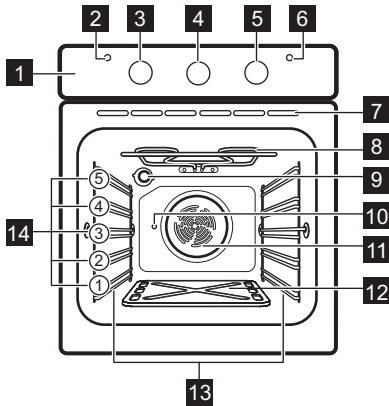
Užtikrinkite, kad po įrengimo būtų galima lengvai prieiti prie prietaiso, jeigu reikėtų atlikti remonto arba techninės priežiūros darbus.

3.6 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Grilio indikatorius
- 3 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 4 Minučių skaitlio valdymo rankenėlė
- 5 Dujų valdymo rankenėlė

- 6 Maitinimo indikatorius
- 7 Aušinimo ventiliatoriaus ventiliacinės angos
- 8 Kaitinimo elementas
- 9 Lemputė
- 10 Anga sukamajam iešmui
- 11 Ventiliatorius
- 12 Orkaitės ertmės apatinė plokštė
- 13 Išimama lentynėlė
- 14 Lentynėlės padėtyš

4.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Aliuminiu padengta kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Iešmas**
Dideliems mėsos gabalams ir paukštienai kepti.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Orkaitės ertmės apatinė plokštė

Kai perkate orkaitę, pradžioje orkaitės ertmės apatinė plokštė yra kartu su priedais. Prieš naudodami orkaitę pirmą kartą, uždėkite apatinę plokštę su skylė priekinėje dalyje, ant degiklio srities, kaip parodyta skyriuje „Gaminio aprašymas“.

5.2 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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

5.3 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!


Žr. saugos skyrius.

6.1 Orkaitės dujinio degiklio uždegimas



Apsauginis orkaitės įtaisas:

Dujinėje orkaitėje yra šiluminis elementas. Jis nutraukia dujų tiekimą, jei liepsna užgesa.

1. Paspauskite dujų valdymo rankenėlę ir pasukite ją ties .
2. Laikykite dujų valdymo rankenėlę nuspaustą 15 ar mažiau sekundžių, kad įšiltų šiluminis elementas. Neatleiskite rankenėlės, kol liepsna neužsidega, nes priešingu atveju bus pertrauktas dujų srautas.

Nelaikykite dujų valdymo rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių. Jeigu orkaitės degiklis neužsidegs po 15 sekundžių, atleiskite dujų valdymo rankenėlę, pasukite ją į išjungimo padėtį ir atidarykite orkaitės dureles. Palaukite 1 minutę, uždarykite orkaitės dureles ir pamėginkite vėl uždegti orkaitės degiklį.

6.2 Uždegus orkaitės dujinį degiklį

1. Atleiskite dujų valdymo rankenėlę.
2. Sukite dujų valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą.

Kontroliuokite liepsną pro orkaitės apatinėje plokštėje esančias angas.

Galios indikatorius įsijungia, kai pasukate orkaitės funkcijų rankenėlę.

6.3 Dujų valdymo rankenėlė

Simbolis	Funkcija
----------	----------



Padėtis „Išjungta“

Orkaitės degiklis yra išjungtas.

Simbolis	Funkcija
----------	----------

150–250 °C Temperatūros ribų nustatymas.

6.4 Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
-------------------	------------------



Padėtis „Išjungta“

Orkaitė išjungta.



Apšvietimas

Ijungti lemputę be maisto gaminių funkcijos.



Grilis + iešmas

Mėsai, įskaitant kebabus ir mažesnius mėsos gabalus, kepti. Didesniems mėsos gabalams kepti ant iešmo.



Temperatūros reguliavimo intervalas

Elektrinio grilio orkaitės viduryje temperatūrai nustatyti – nuo minimalios, maždaug 50 °C, iki maksimalios, maždaug 200 °C.



Karšto oro srautas /Atitirpinimas

Maistui kepti ir džiovinti. Galite naudoti ventilatorių kartu su dujinės orkaitės degikliu. Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.




Vienu metu negalite naudoti dujinės orkaitės ir funkcijos „Grilis – sukamasis iešmas“.


6.5 Ventilatoriaus naudojimas



Dujų degiklis kaitina orą orkaitės viduje. Ventilatorius paskirsto karštą orą, kad temperatūra būtų vienoda.

1. Uždekte dujinės orkaitės degiklį.
2. Uždege pasukite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę ties .

6.6 Grilio naudojimas

1. Pasukite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ties  ir nustatykite maksimalią temperatūrą.
2. Nustatykite grilio ir gilaus kepimo indo griovelio padėtį, kad galėtumėte ruošti įvairias maisto porcijas.

Žr. skyrelį „Kepimas ant grotelių“ skyriuje „Patarimai“.

6.7 Grilio indikatorius

Grilio indikatorius užsidega, kai pasirinkta grilio gaminimo funkcija. Indikatorius užges, kai orkaitėje bus pasiekta tinkama temperatūra. Vėliau jis tai įsijungia, tai išsijungia, taip parodydamas, kad temperatūra keičiasi.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Minučių skaitlys

Orkaitės funkcijos atgalinės atskaitos laikui nustatyti.



Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui.

Iki galo pasukite laikmačio rankenėlę, paskui nustatykite ją ties reikiama laiko nuostata. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Sukamojo iešmo naudojimas



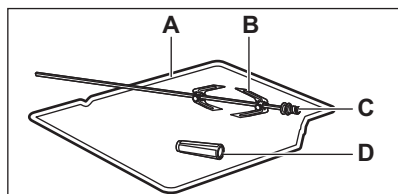
ĮSPĖJIMAS!

Naudodami sukamąjį iešmą, būkite atsargūs. Šakutės ir iešmas yra aštrūs. Galima susižeisti.



ĮSPĖJIMAS!

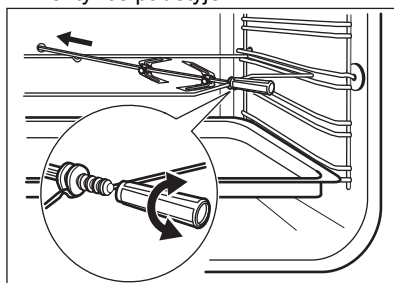
Sukamajam iešmui išimti naudokite orkaitės pirštines. Sukamasis iešmas ir grotelės yra karšti. Galima nusideginti.



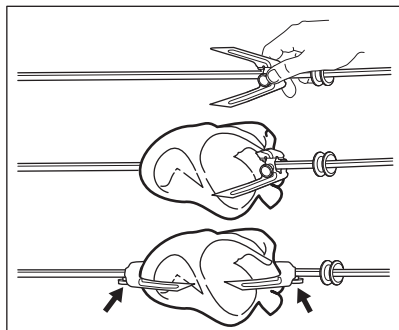
- A. Sukamojo iešmo rėmas
- B. Šakutės

- C. Iešmas
- D. Rankena

1. Įtaisykite sukamojo iešmo rankeną į iešmą.
2. Dėkite gilų kepimo indą žemiausioje lentynos padėtyje.
3. Iešmo rėmą dėkite trečios nuo apačios lentynos padėtyje.



4. Pirmą šakutę sumontuokite iešme, po to užmaukite mėsą ant sukamojo iešmo ir sumontuokite antrąją šakutę.



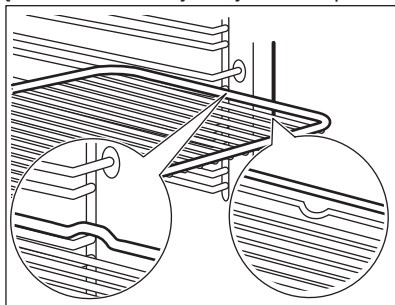
5. Šakutes priveržkite varžtais.
6. Įtaisykite iešmo galą į sukamojo iešmo skylę.
7. Galinę iešmo dalį padėkite ant sukamojo iešmo rėmo.
Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.
8. Nuimkite sukamojo iešmo rankeną.
9. Pasirinkite funkciją su sukamuoju iešmu. Sukamasis iešmas sukasi.
10. Nustatykite reikiamą temperatūrą. Žr. maisto gaminimo lenteles.

8.2 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis indui nuo jos nuslysti.

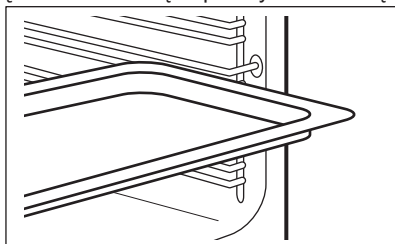
Grotelės:

Groteles įstumkite tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



Kepimo skarda:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai

išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, ventiliatorius veikia toliau, kol orkaitė atvėsta.

10. PATARIMAI

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

i

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

10.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėčių nuostatos.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

Pyragų kepimas

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

Mažasis Kepintuvas

Jeį maistą dėsite arčiau viršutinio kaitinamojo elemento, maistas keps greičiau, jei toliau nuo kaitinamojo elemento, jis keps lėčiau.

Kad mažiau taškytųsi riebalai, prieš kepant maistą ant grotelių, jį reikia nusausinti. Liesą mėsą ir žuvį šiek tiek apšlakstykite aliejumi ar tirpintu sviestu, kad ruošiant būtų išlaikyta drėgmė.

Kepant mėsą po grotelėmis galima dėti garnyrui skirtus priedus, pavyzdžiui, pomidorus arba grybus.

Jeį reikia, kepimo metu maistą atitinkamai pavartykite.

Mėsos ir žuvies gaminimas

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

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

Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

10.2 Kepimo ir skrudinimo lentelė

Pyragai

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pyrago formą, jeigu toliau nenurodytas kitas prikaistuvis.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Plaktos tešlos receptai	160	45–60
Trapi tešla	160	20–30
Varškės pyragas, ant grotelių	160	70–80
Obuolių pyragas, 20 cm pyrago formoje ant grotelių	160	80–100
Štrudelis, kepimo skarda	min.	60–80
Pyragai su uogiene	165	30–40
Biskvitinis pyragas	160	50–60
Mielinė pynutė / Riebus vaisinis pyragas, 20 cm pyrago formoje	min.	90–120
Slyvų pyragas, duonos skarda	160	50–60
Pyragėliai – vienas lygis, kepimo skarda	min. – 160	25–35
Sausainiai/ Juostiniai tešlainiai – vienas lygis, kepimo skarda	min.	30–35
Bandelės, kepimo skarda	180	15–20
Eklerai, kepimo skarda	170	25–35
Pyragaičiai formelėse, 20 cm pyrago formoje	170	45–70
Riebus vaisinis pyragas, 24 cm pyrago formoje	min.	110–120
Viktorijos pyragaičiai, 20 cm pyrago formoje	160	50–60

Duona ir pica

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Balta duona	190	60–70	1–2 kepalai; vienas kepalas – 0,5 kg.
Ruginė duona	180	30–45	Duonos formoje
Duonos bandelės	230–250	10–20	6–8 bandelės kepimo skardoje
Pica	190	10–20	Kepimo skardoje arba giliame kepimo inde
Sklindžiai	190	10–20	Kepimo skardoje

Apkepai

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pyrago formą.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Makaronų apkepas	180	45–50
Daržovių apkepas	175	45–60
Apkepai su įdais	180	50–60

Žuvis

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Upėtakis / Jūros karšis	175	40–55	3–4 žuvys
Tunas / Lašiša	175	35–60	4–6 filė

10.3 Maisto ruošimas dujinėje orkaitėje

Mėsa ir paukštiena

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite grotelės.

Dėkite gilų kepimo indą antroje lentynos padėtyje.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Jautiena su kaulais, 1,0 kg	min.	40–50
Jautiena be kaulų, 1,0 kg	190	50
Aviena, 1,0 kg	min.	40–50
Viščiukas / Triušiena, 1,2 kg	220–230	75–85
Antis, 1,0 kg	190	80–90
Angliškas rosbifas - su krauju	220	44–50
Angliškas rosbifas – vidutiniškai iškeptas	220	51–55
Angliškas rosbifas – gerai iškeptas	220	56–60

Kalakutiena

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite gilų prikaistuvį.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Kalakutiena, 4,5–5,5 kg	160	210–240

Tešla

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite aliuminio kepimo skardą, jeigu toliau nenurodytas kitas prikaistuvis.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Prancūziškas vaisių tortas 26 cm apvalioje pyrago formoje ant grotelių	165	40–50
Vaisinis pyragas 26 cm apvalioje pyrago formoje ant grotelių	min.	40–50
Sluoksniuota tešla	190	25–30
Naminis „Vol-au-vent“	170	15–20
Pyragai su uogiene 30 cm apvalioje pyrago formoje ant grotelių	165	40–50

Pudingas

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite 9 keraminius indelius.

Įpilkite 2 cm vandens į gilų indą.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Plakti Kiaušiniai garpuodyje	min.	60–75

Pyragai

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite aliuminio kepimo skardą, jeigu toliau nenurodytas kitas prikaistuvis.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Riebus vaisinis pyragas 20 cm pyrago formoje ant grotelių	min.	150–170
Riebus vaisinis pyragas 20 cm pyrago formoje ant grotelių	min.	150
Keksas su citrina ir maderą 20 cm pyrago formoje ant grotelių	min.	105–120
Pyragėliai	min. – 170	35–50
Meduolis	min.	35–45

Duona

Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite aliumininę kepimo skardą.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Duonos kepalai, 0,5 kg	180–190	40–50
Duonos kepalai, 1,0 kg	180–190	50–60
Bandelės	180–190	15–20

10.4 Mažasis Kepintuvus

Prieš kepimą maždaug 3 minutes pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Maksimali temperatūra yra numatytoji vertė visų rūšių patiekalams.

Patiekalas	Gabalai	Laikas (min.)	
		Viena pusė	Antra pusė
Filė kepsniai, 0,8 kg	4	12–15	12–14
Jautienos didkepsnis, 0,6 kg	4	10–12	6–8
Viščiukas (perpjauta pusiau), 1,0 kg	2	30–35	25–30
Kebabai	4	10–15	10–12
Viščiuko krūtinėlė, 0,4 kg	4	12–15	12–14
Žuvies filė, 0,4 kg	4	12–14	10–12
Skrebutis su garnyru	4–6	5–7	–
Skrebutis	4–6	2–4	2–3

10.5 Iešmas

Prieš kepimą maždaug 3 minutes pakaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Paukštiena, 1,0 – 1,2 kg	daug.	75–85

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Kepsnys, 0,8 – 1,0 kg	daug.	75–85

10.6 Atitirpinimas

Patiekalas	Kiekis (kg)	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildymo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas	1,0	100–140	20–30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1,0 0,5	100–140 90–120	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	–
Braškės	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpydę.
Didelis puošnus tortas	1,4	60	60	–

10.7 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

Patiekalas	Funkcija	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Pyragėlis	Karšto oro srautas	Aliuminio padengta kepimo skarda	4	160–170	25–35	Dėkite 20 mažų pyragėlių į vieną kepimo skardą. Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Obuolių pyragas	Karšto oro srautas	Grotelės	4	160	80–100	Naudokite 2 skardas (20 cm skersmens), pakreiptas įstrižai. Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Biskvitinis pyragas	Karšto oro srautas	Grotelės	4	160–170	45–55	Naudokite pyrago formą (26 cm skersmens). Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Patiekalas	Funkcija	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Aliuminio padengta kepimo skarda	4	150–160	30–40	Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Skrebutis 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutes pirmoji pusė; 2–3 minutes antroji pusė	Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.
Mėsainis su jautiena 6 vnt., 0,6 kg	Grilis	Grotelės ir riebalų surinkimo padėklas	4	daug.	20–30	Įdėkite grotelės į orkaitės ketvirtą lygį, o riebalų surinkimo padėklą – į trečią. Apverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gamavimo laiko. Pakaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 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.

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

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

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami

sumažinti kondensaciją, įjunkite orkaitę 10 minučių prieš gaminimą. Po kiekvieno naudojimo išvalykite drėgmę iš ertmės.

11.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

11.3 Durelių tarpiklio valymas

Reguliariai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis yra aplink orkaitės angos rėmą. Nenaudokite orkaitės, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į įgijotąjį techninės priežiūros centrą.

Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrąją valymo informaciją.

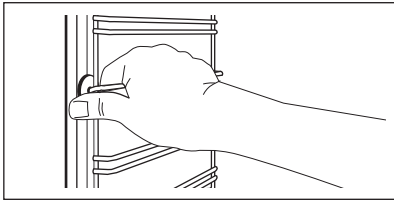
11.4 Lentynų atramų / katalizinių plokščių išėmimas

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes.

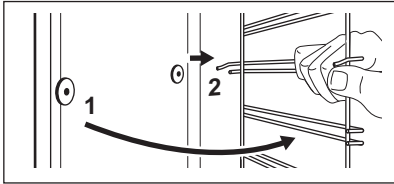
⚠ DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių ir gali nukristi, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Kita ranka prilaikykite galinius lentynų bėgelius ir katalizinę plokštę vietoje.



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



11.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelės yra dviejų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo dalį, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

⚠ DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

11.5 Katalizinis valymas

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

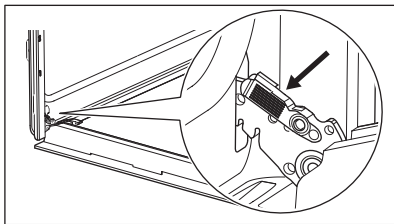
Prieš įjungiant katalizinį valymą:

- išimkite visus priedus ;
- išvalykite orkaitės apačią šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu;
- vidinį durelių stiklą išvalykite šiltu vandeniu ir minkšta šluoste.

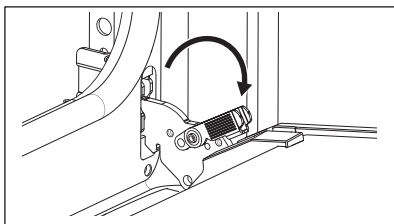
1. Nustatykite maksimalią orkaitės temperatūrą ir palikite ją veikti 1 valandą.
2. Išjunkite orkaitę.
3. Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio kataliziniam valymui.

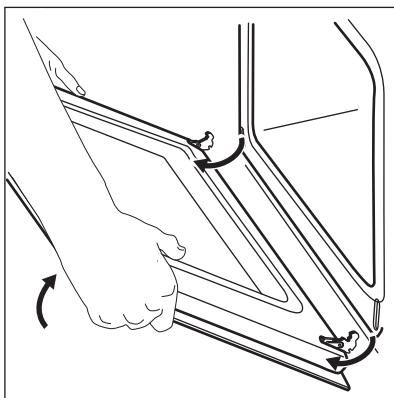
1-as veiksmas Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



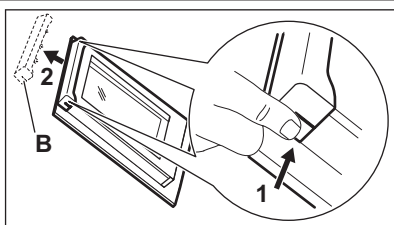
2-as veiksmas Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



3-ias veiksmas Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



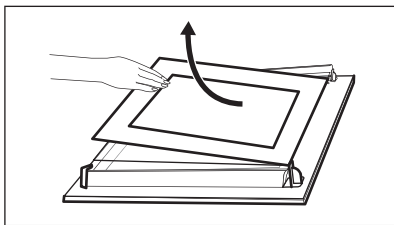
4-as veiksmas Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.



5-as veiksmas. Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

6-as veiksmas Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

7-as veiksmas Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

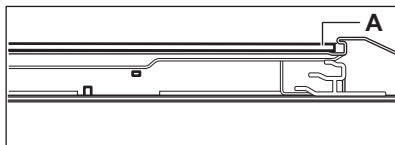


8-as veiksmas Nuplaukite stiklo plokštės vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

9-as veiksmas Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų. Įsitinkinkite, kad įdėjus stiklo dalį rėmo paviršius padengtoje vietoje nebūtų šiurkštus liesti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



11.7 Lemputės keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

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

⚠ DĖMESIO

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisvilgtų riebalų likučiai.

Galinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį lempuotės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempuote .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Orkaitė išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklio problemos kartojasi, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Orkaitė neveikia.	Neveikia automatinis uždegimas.	Uždekite degiklį ilgu degtuku. Liepsną laikykite šalia angos orkaitės dugne. Tuo pat metu paspauskite dujų valdymo rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę į aukščiausios temperatūros padėtį. Kai liepsna užsidegs, laikykite dujų valdymo rankenėlę nuspausta ne ilgiau nei 15 sekundžių, kad įsiltų kaitinamasis elementas. Priešingu atveju dujų srautas nutrūks.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Patiekalas orkaitėje paliktas per ilgai.	Nepalikite maisto orkaitėje ilgiau kaip 15–20 minučių po pagaminimo.
Liepsna užgęsta iš karto tik uždegus.	Kaitinamasis elementas neįkaito.	Uždegus liepsną, laikykite dujų srauto valdymo rankenėlę nuspausta 15 sekundžių arba mažiau.
Sukamasis iešmas nesisuka.	Sukamasis iešmas netinkamai įdėtas į iešmo angą.	Žr. skyriaus „Priedų naudojimas“ skyrelį „Sukamojo iešmo naudojimas“.

12.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Gaminio numeris (PNC)

Serijos numeris (S. N.)

13. TECHNINIAI DUOMENYS

13.1 Techniniai duomenys

BENDROJI GALIA:	Elektrinė:	1.77 kW
	Pradinės dujos:	G20 (2H) 20 mbar = 2.6 kW
	Pakeistos dujos:	G30/G31 30/30 mbar = 196 g/h G30/G31 30/30 mbar = 2.7 kW
Elektros maitinimas:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Prietaiso kategorija:	II2H3B/P	
Dujų prijungimas:	G 1/2"	
Prietaiso klasė:	3	

13.2 Dujinės orkaitės degiklis

Dujų rūšis	VARDINĖ DUJŲ GALIA (kW)	VARDINIS DUJŲ SRAUTAS (g/h)	Sumažinta dujų galia (kW)	PRALAIIDOS ADATA (1/100 mm)	PURKŠTU-KO ŽENKLINIMAS (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.6	-	0.7	Reguliuojama	112 ○
G30/G31 30/30 mbar	2.7	196	0.7	43	80

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOG2102AOX 949713402
Energijos efektyvumo rodyklė	81,7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,48 kWh/ciklas 5,33 MJ/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	1,59 kWh/ciklas 5,72 MJ/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Dujos
Signalų garsumas	68 l

Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	29.0 kg

EN 15181 Dujinių orkaitių suvartojamos energijos matavimo metodas.

14.2 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

14.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Liekamasis karštis


Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.


Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą.

15. APLINKOS APSAUGA

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

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





electrolux.com

701130676-A-472024



CE