



naudojimo instrukcija
lietošanas instrukcija
Инструкция по
эксплуатации

Viryklė
Plīts
Кухонная плита

EKC511100

Electrolux. Thinking of you.

Daugiau mūsų minčių rasite www.electrolux.com

TURINYS

Saugos informacija	2	Orkaitė. Kasdienis naudojimas	8
Gaminio aprašymas	5	Orkaitė. Naudingi patarimai	8
Prieš naudojantis pirmąkart	5	Orkaitė. Priežiūra ir valymas	11
Viryklės viršus. Kasdienis naudojimas	6	Ką daryti, jeigu...	13
Viryklės viršus. Naudingi patarimai	6	Įrengimas	14
Viryklės viršus. Priežiūra ir valymas	7	Aplinkosauga	15

Galimi pakeitimai



SAUGOS INFORMACIJA

Prieš prijungdami ir pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą:

- kad užtikrintumėte savo pačių ir savo turto saugumą;
- kad tausotumėte aplinką;
- kad prietaisas tinkamai veiktų.

Šią naudojimo instrukciją laikykite kartu su prietaisu, įskaitant tuos atvejus, kai jį perkeiliate ar parduodate.

Gamintojas neatsako už žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla uždusimo arba fizinės traumos pavojus.
- Neleiskite vaikams ir gyvūnams būti arti prietaiso, kai prietaiso durelės atviros arba prietaisas veikia. Kyla pavojus susižeisti arba patirti kitą traumą, sukeliančią negalią.
- Naudokite prietaiso užrakto nuo vaikų arba mygtukų užrakto funkciją, jei tokia yra. Ji neleidžia vaikams ir gyvūnams netiesiogiai naudoti prietaisą.

Bendri saugos reikalavimai

- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių. Kyla pavojus susižeisti ir sugadinti prietaisą.

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- Išjunkite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Įrengimas

- Šio prietaiso reguliavimo sąlygos nurodytos duomenų lentelėje (arba duomenų plokštelėje).
- Šį prietaisą gali įrengti ir prijungti tik įgaliojasis meistras. Kreipkitės į įgaliojantį techninio aptarnavimo centrą. Tai padės išvengti konstrukcijos pažeidimo arba fizinį traumų pavojų.
- Patikrinkite, ar prietaisas neapgadintas pervežimo metu. Jei prietaisas apgadintas, nejunkite jo. Jeigu reikia, kreipkitės į tiekėją.
- Prieš naudodami pirmą kartą, nuo prietaiso nuimkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir apsauginius sluoksnius. Ne nuimkite techninių duomenų plokštelių. Kitaip gali negalėti garantija.
- Privaloma vadovautis šalyje, kurioje prietaisas naudojamas, galiojančiais įstatymais, potvarkiais, direktyvomis ir standartais (saugos reglamentais, reglamentais dėl tinkamo perdurbimo, elektros arba dujų saugos taisyklėmis ir pan.).
- Būkite atsargūs, perstatydami prietaisą. Prietaisas yra sunkus. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines. Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įsitikinkite, kad įrengiant prietaisą jo maitinimo laido kištukas būtų ištrauktas iš elektros tinklo lizdo (jeigu taikytina).
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių.
- Nestatykite prietaiso ant pagrindo.

Elektros prijungimas

- Šį prietaisą gali įrengti ir prijungti tik įgaliotasis elektrikas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Tai padės išvengti konstrukcijos pažeidimo arba fizinių traumų pavojų.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų plokštelėje, atitinka jūsų namų elektros tinklo duomenis.
- Informacija apie įtampą yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.
- Būtina turėti tinkamus izoliacijos 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.
- Visos apsaugos nuo elektros smūgio dalys yra pritvirtintos taip, kad be specialių įrankių jų nuimti nebūtų galima.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą elektros lizdą.
- Kai jungiate elektros prietaisus į elektros tinklo lizdus, saugokite kabelius, kad jie neliestų arba nebūtų arti karštų prietaiso durių.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų. Gali kilti gaisras.
- Žiūrėkite, kad nesuspaustumėte ar nepažeistumėte už prietaiso esančio maitinimo laido ir jo kištuko (jeigu taikytina).
- Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą elektros jungtis būtų lengvai pasiekama.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Traukite paėmę už kištuko (jeigu taikytina).
- Nekeiskite ir nemodifikuokite maitinimo laido. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

Naudojimo paskirtis

- Prietaisą naudokite tik maistui gaminti namuose. Nenaudokite prietaiso komercinei ir pramoninei veiklai. Taip išvengsite fizinių traumų arba žalos turtui.
- Visada stebėkite veikiančią prietaisą.

- Prietaisui veikiant, atidarydami dureles, visomet būkite atokiau nuo prietaiso. Gali išsiveržti karšti garai. Galima apsigėdinti.
- Prietaiso nenaudokite, jeigu jis liečiasi su vandeniu. Prietaiso nenaudokite, jeigu jūsų rankos drėgnos.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Veikiant šiam prietaisui, jo maisto gaminimo paviršius įkaista. Galima apsigėdinti. Ant šio paviršiaus draudžiama dėti metalinius daiktus, pavyzdžiui, stalo įrankius arba prikaistuvius dangčius, nes jie gali įkaisti.
- Veikiant šiam prietaisui, jo vidus įkaista. Galima apsigėdinti. Įdėdami arba išimdami priedus ar prikaistuvius, mūvėkite pirštines.
- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų. Neleiskite mažiems vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Atsargiai atidarykite dureles. Naudojant sudegusiąsias dalis su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys. Gali kilti gaisras.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nebūtų kibirkščių arba atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų ir (arba) lydžių daiktų (pagamintų iš plastiko ar aliuminio). Gali kilti sprogimas arba gaisras.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu, kaitvietes išjunkite.
- Kaitviečių nenaudokite su tuščiais prikaistuviais arba be prikaistuvių.
- Neleiskite virti tušties prikaistuviams. Tai gali sugadinti prikaistuvius ir kaitlentės paviršių.
- Jei ant kaitvietės paviršiaus nukris koks nors daiktas arba prikaistuvius, paviršius gali būti pažeistas.
- Nestatykite karštų prikaistuvių šalia valdymo skydelio, nes šiluma gali sugadinti prietaisą.
- Priedus įstatykite ir ištraukite atsargiai, kad nepažeistumėte prietaiso emalio.
- Jei kaitvietės paviršiumi stumdami keptaus, lieto aliuminio prikaistuviai arba pri-

kaistuviai su pažeistu dugnu, paviršius gali būti subraižytas.

- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
 - nedėkite jokių daiktų tiesiai ant prietaiso dugno ir neuždenkite jo aliuminio folija;
 - nepilkite karšto vandens tiesiai į prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Skyrįje po orkaite draudžiama laikyti degias medžiagas. Jame laikykite tik atsparius karščiui priedus (jeigu taikytina).
- Neuždenkite orkaitės garų išleidimo angų. Jos yra galinėje viršutinio paviršiaus pusėje (jeigu taikytina).
- Ant kaitlentės viršaus nestatykite lengvai išsilydančių daiktų
- Jeigu paviršius įskilęs, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus.
- Nedėkite po virtuvės reikmenimis šilumai laidžių medžiagų (pvz., plono metalinio tinkelio arba metalu padengtų šilumos laidininkų). Pernelyg didelis šilumos atspindys gali pažeisti maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite prietaiso nutrūkus elektros tiekimui.

Valymas ir priežiūra

- Prieš atlikdami priežiūros darbus patikrinkite, ar prietaisas atvėso. Galima apsidėginti. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Prietaisas visada turi būti švarus. Dėl susikaupusių riebalų ar maisto likučių gali kilti gaisras.
- Reguliarus valymas padeda išvengti paviršiaus medžiagų nusidėvėjimo.
- Norėdami užtikrinti savo pačių ir savo turto saugą, prietaisą valykite tik vandeniu ir muilu. Nenaudokite degių produktų arba produktų, kurie gali sukelti koroziją.

- Nevalykite prietaiso garų ar aukšto slėgio valytuvais, aštriais įrankiais, abrazyvinėmis valymo priemonėmis, abrazyvinėmis šveitimo kempinėmis ir dėmių valikliais.
- Jeigu naudojate purškiamą orkaitių valiklį, laikykitės gamintojo instrukcijų. Nepurškite jokių priemonių ant kaitinimo elementų ir termostato jutiklio (jeigu taikytina).
- Nevalykite stiklinių durelių abrazyvinėmis valymo priemonėmis arba metalinėmis grandyklėmis. Gali įtrūkti ir suskilinėti vidinis karščiui atsparaus stiklo paviršius.
- Jeigu durelių stiklo plokštės pažeistos, jos susilpnėja ir gali suskilti. Privalote jas pakeisti. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios.
- Šiame prietaise naudojamos lemputės yra specialios, skirtos tik buitiniams prietaisams. Jų negalima naudoti visiškam ar daliniam kambario apšvietimui.
- Prireikus pakeisti lemputę naudokite tokio paties galingumo lemputę, skirtą tik buitiniams prietaisams.
- Prieš keisdami orkaitės lemputę, atjunkite buitinį prietaisą nuo elektros tinklo. Galite gauti elektros smūgį. Palaukite, kol prietaisas atvės. Galima apsidėginti.

Techninės priežiūros centras

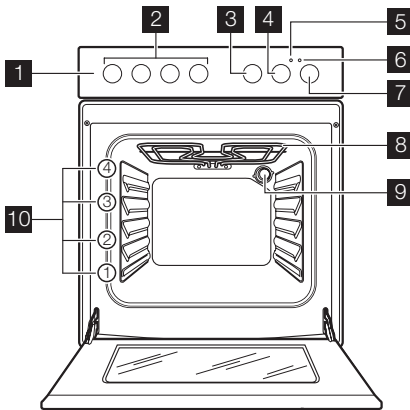
- Šį prietaisą gali taisyti tik įgaliotasis specialistas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

Prietaiso utilizavimas

- Norėdami išvengti fizinių traumų arba žalos:
 - išjunkite maitinimo laidą kištuką iš tinklo lizdo;
 - nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį;
 - išmeskite durelių skląstį. Tai apsaugos vaikus arba mažus gyvūnus, kad jie neužsidarytų prietaiso viduje. Gali kilti pavojus uždusti.

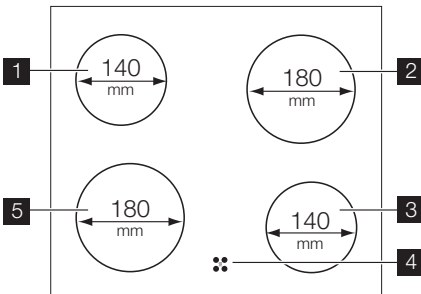
GAMINIO APRAŠYMAS

Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitlentės rankenėlės
- 3 Laikmačio valdymo rankenėlė
- 4 Orkaitės temperatūros rankenėlė
- 5 Temperatūros indikatorius
- 6 Kaitlentės valdymo indikatorius
- 7 Orkaitės funkcijų rankenėlė
- 8 Grilis
- 9 Orkaitės lemputė
- 10 Lentynų lygiai

Kaitviečių išdėstymas



- 1 1200 W vieno žiedo kaitvietė
- 2 1800 W vieno žiedo kaitvietė
- 3 1200 W vieno žiedo kaitvietė
- 4 Liekamojo karščio indikatorius (4 lemputės)
- 5 1800 W vieno žiedo kaitvietė

Priedai

• Orkaitės lentyna

Skirta kepimo indams, kepinių skardoms, kepsniams.

• Plokščia kepimo skarda

Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

• Plokščia aliuminio kepimo skarda

Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

• Saugojimo stalčius

Po orkaitės ertmės yra saugojimo stalčius.

Įspėjimas Prietaisui veikiant saugojimo stalčius gali įkaisti.

PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART

Įspėjimas Žr. skyrių „Saugos informacija“.

i Prieš naudodami prietaisą, nuo jo išorės ir iš vidaus pašalinkite visas pakavimo medžiagas. Nepašalinkite techninių duomenų lentelės.

Atsargiai Visuomet atidarinėkite orkaitės dureles laikydami už rankenos vidurio.

Pradinis valymas

- Išimkite visas dalis iš prietaiso.
- Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.

 **Atsargiai** Nenaudokite abrazyvinių valiklių! Taip galima sugadinti paviršių. Žiūrėkite skyrių "Valymas ir priežiūra".

Išankstinis įkaitinimas

1. Nustatykite funkciją  ir maksimalią temperatūrą.
2. Maždaug 45 minutes kaitinkite tuščią orkaitę.
3. Nustatykite funkciją  ir maksimalią temperatūrą.

4. Maždaug 15 minučių kaitinkite tuščią orkaitę.

Per tą laiką bus išdeginti ant orkaitės paviršių likę nešvarumai. Orkaitės priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Kaitinant gali sklisti nemalonius kvapas ir dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą vėdinimą.

VIRYKLĖS VIRŠUS. KASDIENIS NAUDOJIMAS

 **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

Kaitinimo nustatymai

Valdymo rankenėlė	Funkcija
0	Išjungimo padėtis
1-9	Kaitinimo nustatymai (1 = mažiausio kaitinimo nustatymas; 9 = didžiausio kaitinimo nustatymas)

1. Pasukite valdymo rankenėlę į reikiamo kaitinimo nustatymo padėtį. Įsijungia kaitlentės valdymo indikatorius.

2. Norėdami pabaigti maisto ruošimą, pasukite valdymo rankenėlę į padėtį „0“. Jeigu visos kaitvietės išjungtos, kaitlentės valdymo indikatorius išsijungia.

Likusio karščio indikacija

Kai kaitvietė karšta, šviečia likusio karščio indikatoriai.

 **Įspėjimas** Dėl likusio karščio kyla pavojus nusideginti!

VIRYKLĖS VIRŠUS. NAUDINGI PATARIMAI

Virtuvės reikmenys

-  • Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.
- Naudojant prikaistuvius, pagamintus iš emale padengto plieno arba su aliuminio ar vario dugnu, ant stiklo keraminio paviršiaus gali likti dėmių.

- Puodą statykite prieš įjungdami kaitvietę.
- Kaitvietę išjunkite prieš baigiantis gaminimo laikui, kad panaudotumėte likusį karštį.
- Puodo dugnas ir kaitvietė turi būti to paties dydžio.

Energijos taupymas

-  • Jei įmanoma, puodus visada uždenkite dangčiais.

Maisto gaminimo pavyzdžiai

Duomenys lentelėje yra tik rekomendacinio pobūdžio.

Kaitinimo nuostata	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai
1	Tinka pagamintą maistą išlaikyti šiltą	pagal poreikį	Uždenkite
1-2	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina	5–25 min.	Retkarčiais pamaišyti
1-2	Kietinimas: purūs omlėtai, kiaušieninė	10–40 min.	Gaminti uždengus dangčiu

Kaitinimo nuostata	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai
2-3	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, taip pat pašildyti pagamintus patiekalus	25–50 min.	Verdant ryžius vandens turi būti dvigubai daugiau negu ryžių; pieno patiekalus kartkartėmis gaminimo metu pamaišykite
3-4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa	20–45 min.	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio
4-5	Bulvių ruošimas garuose	20–60 min.	Daugiausiai ¼ l vandens 750 g bulvių
4-5	Tinka gaminti didesniems maisto kiekiams, troškiniams ir sriuboms	60–150 min.	Iki 3 l skysčio ir ingredientų
6-7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas	pagal poreikį	Apverskite įpusėjus
7-8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas	5–15 min.	Apverskite įpusėjus
9	Tinka virti dideliame kiekyje vandens, virti makaronus, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje		

VIRYKLĖS VIRŠUS. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

 **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

Prietaisą valykite kaskart juo pasinaudoję. Visada naudokite indus, kurių dugnas švarus.

 Įbrėžimai ar tamsios dėmės stiklo keramikos paviršiuje neturi įtakos prietaiso veikimui.

Norėdami pašalinti purvą:

- **Nedelsdami pašalinkite:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti prietaisą. Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę. Grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- **Kai prietaisas pakankamai atvės, pašalinkite šiuos nešvarumus:** kalkių nuosėdas, vandens, riebalų dėmes, blizgias metalo dėmes. Naudokite specialią valymo priemonę, skirtą stiklo keraminiams arba nerūdijančio plieno paviršiams valyti.
- Prietaisą valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu.
- Baigę **nušluostykite prietaisą švaria šluoste.**

ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

 **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

Viryklės įjungimas ir išjungimas

1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę ties orkaitės funkcija.
2. Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
Temperatūrai viryklėje didėjant, įsižiebia temperatūros indikatorius.
3. Norėdami išjungti viryklę, pasukite orkaitės funkcijų valdymo ir temperatūros valdymo rankenėles į išjungimo padėtį.

Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija	Pritaikymas
 IŠJUNGIMO padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
 Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus	Karštis skleidžiamas iš viršutinio ir apatinio kaitinimo elementų. Kepti ir skrudinti viename orkaitės lygyje.
 Apatinis kaitinimo elementas	Kaista tik apatinė orkaitės dalis. Pyragams su traškiu ir apskrudusiu pagrindu kepti.
 Viršutinis kaitinimo elementas	Kaista tik viršutinė orkaitės dalis. Pabaigti gaminti pagamintus patiekalus.
 Grilis	Jis skirtas kepti grilyje plokščius patiekalus mažais kiekiais lentynos viduryje. Gaminti skrebučius. Nustatykite maksimalią 210 °C temperatūrą.

ORKAITĖ. NAUDINGI PATARIMAI

- Maistą visada gaminkite uždare orkaitės dureles, net kai kepatė grilyje.
- Prietaise yra keturi lygiai lentynoms. Lentynų lygiai skaičiuojami nuo prietaiso dugno.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo. Tai normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti, prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti ga-

minimo rezultatai ir būti pažeistas prietaiso emalis.

Pyragų kepimas

- Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę.
- Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.
- Jeigu kepatė dviejose kepatemosiose skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

Mėsos ir žuvies gaminimas

- Nekepkitė mėsos gabalo, kuris sveria mažiau nei 1 kg. Gaminant per mažus gabalus mėsa pernelyg išdžiūsta.
- Jeigu produktai labai riebus, naudokite surinkimo padėklą, nes nuvarvėję riebalai

ant orkaitės dugno gali palikti nenuvalomas dėmes.

- Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.
- Kad skrudinant mėsą į virtuvę neprieitų daug dūmų, į surinkimo padėklą įpilkite truputį vandens. Kad nesusidarytų pernelgų daug kondensato, įpilkite vandens, kai tik jis išgaruoja.

Maisto ruošimo trukmė

Maisto gaminimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių svarbu stebėti kokybę gaminimo metu. Naudodami šį prietaisą, atraskite tinkamiausius parametrus (temperatūrą, gaminimo trukmę ir kt.) savo patiekalui, receptui ir maisto kiekiui.

Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus

Maisto produktas	Svoris (g)	Kepimo indo rūšis	Lentynos lygis	Įkaitinimo laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Gaminimo / kepimo laikas (minutėmis)
Juostiniai tešlainiai	250	emaliuotas	3	-	150	25-30
Plokštainis	1000	emaliuotas	2	10	160-170	30-35
Mielinis pyragas su obuoliais	2000	emaliuotas	3	-	170-190	40-50
Obuolių pyragas	1200+1200	2 aliuminiu padengtos skardos (skersmuo: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Pyragėliai	500	emaliuotas	2	10	160-180	25-30
Biskvitinis pyragas be riebalų	350	1 aliuminiu padengta skarda (skersmuo: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Džiovintų vaisių pyragas	1500	emaliuotas	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Viščiukas, nepjaustytas	1350	orkaitės lentyna ties 2 lygmeniu, kepimo skarda ties 1 lygmeniu	2	-	200-220	60-70
Viščiukas, perpjautas pusiau	1300	orkaitės lentyna ties 3 lygmeniu, kepimo skarda ties 1 lygmeniu	3	-	190-210	30-35

Maisto produktas	Svoris (g)	Kepimo indo rūšis	Lentynos lygis	Įkaitinimo laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Gaminimo / kepimo laikas (minutėmis)
Kiaulienos pjausnys	600	orkaitės lentyna ties 3 lygmeniu, kepimo skarda ties 1 lygmeniu	3	-	190-210	30-35
Apkepas	800	emaliuotas	2	20	230-250	10-15
Įdarytas mielinis pyragas	1200	emaliuotas	2	10-15	170-180	25-35
Pica	1000	emaliuotas	2	10-15	200-220	30-40
Varškės pyragas	2600	emaliuotas	2	-	170-190	60-70
Šveicariškas obuolių apkepas	1900	emaliuotas	1	10-15	200-220	30-40
Mielinė pynutė	2400	emaliuotas	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 apskrita skarda (skersmuo: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Naminė duona	750+750	2 aliuminiu padengtos skardos (skersmuo: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Rumuniškas biskvitinis pyragas	600+600	2 aliuminiu padengtos skardos (skersmuo: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumuniškas biskvitinis pyragas - tradicinis	600+600	2 aliuminiu padengtos skardos (skersmuo: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Mielinės bandelės	800	emaliuotas	2	10-15	200-210	10-15
Šveicariškas pyragas	500	emaliuotas	1	10	150-170	15-20
Merengos	400	emaliuotas	2	-	100-120	40-50
Trupininis pyragas	1500	emaliuotas	3	10-15	180-190	25-35
Biskvitinis tortas	600	emaliuotas	3	10	160-170	25-35

Maisto produktas	Svoris (g)	Kepimo indo rūšis	Lentynos lygis	Įkaitinimo laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Gaminimo / kepimo laikas (minutėmis)
Sviestinis pyragas	600	emaliuotas	2	10	180-200	20-25

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

2) Išjungę prietaisą, palikite pyragą orkaitėje dar 10 minutes.

3) Įkaitinimui nustatykite didesnę nei 250 °C temperatūrą.

Informacija apie akrilamidus

Svarbu Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra krakmolo) dėl sudėtyje esančių akrilamidų

gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

ORKAITĖ. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

⚠ Įspėjimas Žr. skyrių „Saugos informacija“.

- Nuvalykite prietaiso priekį minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Metalinių paviršių valymui naudokite įprastą valymo priemonę
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip nesvarumus nuvalyti lengviau ir jie nepriekpa.
- Sunkiai įveikiamus nesvarumus pašalinkite specialiais orkaitės valikliais.
- Visus orkaitės priedus (minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu) valykite po kiekvieno naudojimo ir leiskite jiems nudžiūti.
- Jei turite nepridegančio paviršiaus priedus, nevalykite jų su edžais valikliais, daiktais aštriais kampais ir neplaukite indaplovėje. Galite sugadinti nepridegantį paviršių!

Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelės turi dvi stiklo plokštes, įstatytas viena priešais kitą. Kad būtų lengviau valyti, išimkite orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę.

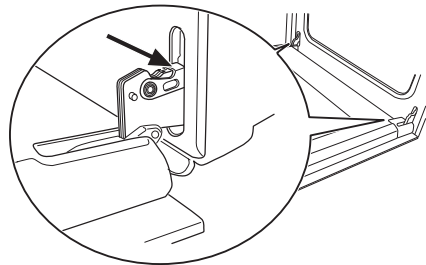
⚠ Įspėjimas Orkaitės durelės gali staiga užsidaryti, jei jūs bandysite išimti vidines stiklo plokštes, kai durelės nebus išimtos.

⚠ Įspėjimas Prieš valydamis stiklines dureles patikrinkite, ar stiklo plokštės ataušo. Karštas stiklas gali suskilti.

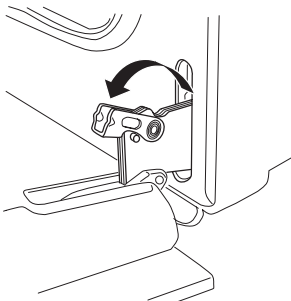
⚠ Įspėjimas Jeigu durelių stiklo plokštės pažeistos arba subraižytos, stiklas susilpnėja ir gali suskilti. Kad to išvengtumėte, pakeiskite apgadintą stiklą. Dėl išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą.

Orkaitės durelių ir stiklo plokštės išėmimas

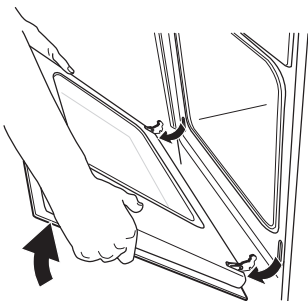
1. Pilnai atidarykite orkaitės dureles ir suimkite du durelių lankstus.



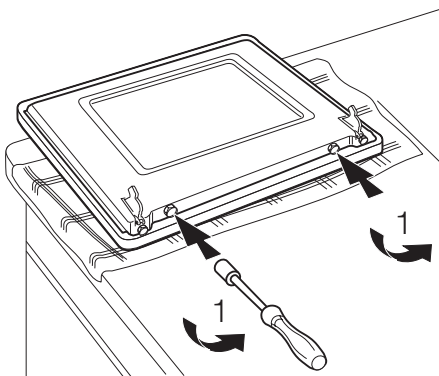
2. Pakelkite ir pasukite svirteles, esančias ant šių dviejų vyrių.



3. Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (pusiau). Tada patraukite į priekį ir išimkite iš vietos.

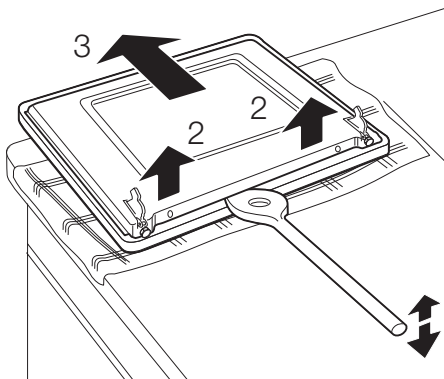


4. Dureles padėkite ant tvirto paviršiaus prieš tai ant jo patiesę minkštą audinį. Naudodamiesi atsuktuvu išsukite 2 varžtus, esančius apatiniame durelių kampe.



Svarbu Neatsukite varžtų

5. Naudodamiesi medine ir plastikine mentele ar panašiu daiktu, atidarykite vidines dureles. Laikydami išorines dureles, stumkite vidines dureles nuo viršutinio durelių kampo.



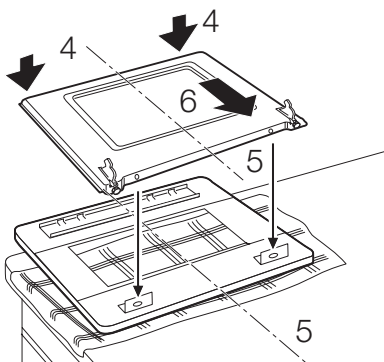
6. Pakelkite vidines dureles.
7. Nuvalykite vidinę durelių pusę. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Kruopščiai nusauskite.



Įspėjimas Valykite stiklo plokštę tik šiltu vandeniu su muilu. Aštrūs daiktai (pvz., peiliai arba grandikliai) ir abrazyvinės valymo priemonės bei dėmių valikliai gali sugadinti stiklo plokštę.

Orkaitės durelių ir stiklo plokštės įstatymas

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles. Norėdami tai padaryti, aprašytus veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.



i Nerūdijančio plieno ir aliuminio prietaisai:

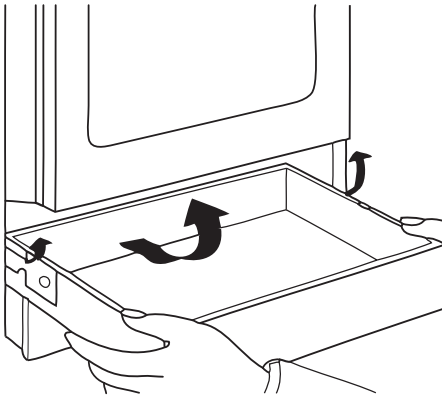
orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties ar abrazyvinių produktų, nes jie gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais

Stalčiaus išėmimas

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

Kaip išimti stalčių

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Lėtai kilstelėkite.

3. Visiškai ištraukite.

Stalčiaus įdėjimas

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

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

Orkaitės lemputė

- ! Įspėjimas** Elektros smūgio pavojus!

Prieš keisdami orkaitės lemputę:

- Išjunkite orkaitę.
- Išsukite saugiklius iš saugiklių skydo arba išjunkite grandinės pertraukiklį.

- i** Orkaitės kameros apačioje patieskite šluostę, kad apsaugotumėte orkaitės lemputę ir stiklinį dangtelį.

Orkaitės lemputės pakeitimas / Stiklinio dangtelio valymas

1. Stiklinį dangtelį atsukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite nauja 300 °C temperatūrai atsparia orkaitės lempute.
4. Užsukite stiklinį gaubtelį.

KĄ DARYTI, JEIGU...

Gedimas	Galima priežastis	Galimas sprendimo būdas
Neužsidega likusio karščio indikatoriai	Kaitvietė nėra karšta, nes veikė pernelyg trumpai	Jei kaitvietė būtų karšta, kreipkitės į techninės priežiūros centrą
Prietaisas neveikia	Išsijungė saugiklių dėžėje esantis saugiklis	Patikrinkite saugiklį. Jeigu saugiklis suveikia kelis kartus iš eilės, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Orkaitė nekaista	Orkaitė neįjungta	Ijunkite orkaitę
Orkaitė nekaista	Nenustatyti būtini nustatymai	Patikrinkite nustatymus
Neveikia orkaitės lemputė	Sugedo orkaitės lemputė	Pakeiskite orkaitės lemputę
Ant maisto produktų ir orkaitėje kaupiasi garai ir kondensatas	Orkaitėje patiekalą palikote pernelyg ilgai	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninio aptarnavimo centrui, nurodyti techninių

duomenų plokštelėje. Duomenų lentelę rasi-
te orkaitės viduje, ant priekinio rėmo.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Gaminio numeris (PNC)

Serijos numeris (S. N.)

.....

.....

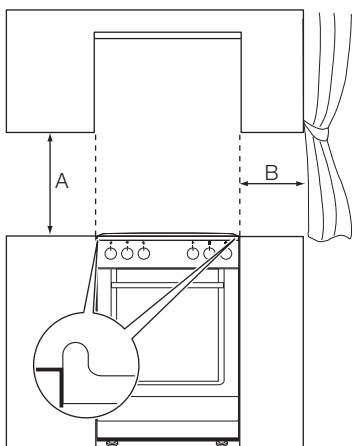
.....

ĮRENGIMAS

! **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos
informacija“.

Prietaiso pastatymo vieta

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



Mažiausi atstumai

Matmenys	mm
A	690
B	150

Techniniai duomenys

2 klasės, 1 poklasio ir 1 klasės prietaisas.

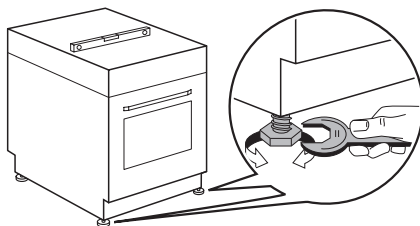
Matmenys	
Aukštis	858 mm
Plotis	500 mm
Gylis	600 mm
Bendra elektros galia	7815 W
Įtampa	230 V

Dažnis

50 Hz

Išlyginimas

Naudodami prietaiso pagrinde esančią ko-
jelę, nustatykite prietaiso viršutinį paviršių ly-
giai su kitais paviršiais



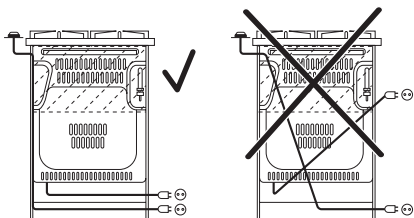
Elektros įrengimas

i Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs
nesiimate skyriuje „Saugos informacija“
nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas be maitinimo laido ir
kištuko.

Tinkami kabelių tipai: H05 RR-F tinkamo
skerspjūvio.

i Maitinimo kabelis neturi liesti jokios
prietaiso dalies, kaip parodyta paveiks-
lėlyje.



APLINKOSAUGA

Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.



Pakavimo medžiagos
Pakuočių medžiagos yra ekologiškos ir perdirbamos. Plastikinės dalys pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, tokiomis kaip PE, PS ir t. t. Pakuočių medžiagas išmeskite į joms skirtus atliekų kontenerius.



Įspėjimas Prieš išmetant, senas prietaisas turi būti padarytas nebetinkamas naudojimui, kad nekeltų pavojaus. Norint tai padaryti, nuo prietaiso reikia atjungti elektros laidą.

Electrolux. Thinking of you.

Dalieties ar mums savā pieredzē un pārdomās vietnē
www.electrolux.com

SATURS

Drošības informācija	16	Cepeškrāsns - Izmantošana ikdienā	22
Izstrādājuma apraksts	19	Cepeškrāsns - Noderīgi padomi un ieteikumi	22
Pirms pirmās ieslēgšanas	19	Cepeškrāsns - Kopšana un tīrīšana	25
Plīts virsma - Izmantošana ikdienā	20	Ko darīt, ja ...	27
Plīts virsma - Noderīgi padomi un ieteikumi	20	Uzstādīšana	27
Plīts virsma - Kopšana un tīrīšana	21	Apsvērumi par vides aizsardzību	28
		Izmaiņu tiesības rezervētas	



DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju:

- jūsu personiskai un jūsu ģimenes drošībai;
- vides aizsardzības nolūkā;
- lai pareizi lietotu ierīci.

Lietošanas instrukcijai vienmēr jāatrodas kopā ar ierīci, arī tad, ja ierīce tiek pārvietota vai pārdota.

Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā.

Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Ar ierīci bērni nedrīkst rotāties.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv nosmakšanas vai savainošanās risks.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, ja tās durtiņas ir atvērtas vai ierīce darbojas. Pastāv risks iegūt savainojumus vai cita veida pastāvīgu invaliditāti.
- Izmantojiet bērnu drošības funkciju vai vadības taustiņu bloķēšanu, ja ierīcei tāda ir. Tādējādi var izslēgt iespēju, ka bērni vai dzīvnieki varētu nejauši ieslēgt ierīci.

Vispārīgi drošības norādījumi

- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas. Pastāv risks savainoties un sabojāt ierīci.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

Uzstādīšana

- Šīs ierīces regulēšanas nosacījumi ir norādīti uz etiķetes (vai datu plāksnītes).
- Ierīci var uzstādīt un pievienot elektrotīklam vienīgi kvalificēts elektriķis. Sazinieties ar autorizētu servisa centru. Tādējādi iespējams novērst ierīces bojājumus vai savainošanās risku.
- Pārbaudiet, vai ierīcei transportēšanas laikā nav radušies bojājumi. Nepievienojiet bojātu ierīci. Ja nepieciešams, sazinieties ar ierīces piegādātāju.
- Pirms ierīces pirmās ieslēgšanas noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes. Tehnisko datu plāksnīte nav jānoņem. To noņemot, uz ierīci var neattiekties garantijas noteikumi.
- Ievērojiet tās valsts spēkā esošos likumus, nosacījumus, direktīvas un standartus, kurā tiek uzstādīta ierīce (drošības noteikumus, otrreizējās pārstrādes noteikumus, drošības prasības attiecībā uz elektrību un gāzi, kā arī citus noteikumus).
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci. Tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus. Nevelciet ierīci aiz cepeškrāsns roktura.

- Ierīces uzstādīšanas laikā pārbaudiet, vai tā ir atvienota no elektrotīkla (ja ir pievienots).
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.

Elektrības padeves pieslēgšana

- Ierīci var uzstādīt un pievienot elektrotīklam vienīgi kvalificēts elektriķis. Sazinieties ar autorizētu servisa centru. Tādējādi iespējams novērst ierīces bojājumus vai savainošanās risku.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, vai elektriskie dati uz tehnisko datu plāksnītes atbilst mājas elektroinstalācijas parametriem.
- Informācija par spriegumu ir atrodama tehnisko datu plāksnītē.
- Jums jābūt piemērotām izolācijas ierīcēm: automātslēdzīem, drošinātājiem (skrūvējama drošinātājiem, izskrūvējamiem no turētājiem), zemējuma noplūdes automātslēdzīem un savienotājiem.
- Elektroinstalācijai jābūt atslēdzējietasei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Elektriskās izolācijas ierīces atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Elementi, kas aizsargā pret elektrošoku, ir jānostiprina tā, lai tos nevarētu atskrūvēt bez instrumentiem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Pievienojot ierīces elektrotīklam, neļaujiet kabeļiem saskarties vai atrasties tuvu ierīces karstajām daļām.
- Neizmantojiet daudzkanālu spraudkontaktus, savienotājus un pagarinātājus. Pastāv aizdegšanās risks.
- Uzmanieties, lai ierīces aizmugurē netiktu saspiests vai bojāts spraudkontakts (ja tāds ir) un strāvas kabelis.
- Pārbaudiet, vai pēc ierīces uzstādīšanas strāvas kabelis ir ērti pieejams.
- Nekad neatslēdziet ierīci no elektrotīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta (ja tāds ir).
- Nemainiet un nomainiet elektrības kabeli. Sazinieties ar autorizētu servisa centru.

Izmantošana

- Izmantojiet ierīci tikai ēdiena gatavošanai mājās apstākļos. Neizmantojiet ierīci komerciālos vai ražošanas nolūkos. Tādējādi būs iespējams novērst personu fiziskus savainojumus vai īpašuma bojājumus.
- Vienmēr uzraugiet ierīci darbības laikā.
- Ierīces darbības laikā, atverot durtnas, nestāviet tām cieši klāt. No cepeškrāsns var izplūst karsts tvaiks. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.
- Neizmantojiet šo ierīci, ja tā saskaras ar ūdeni. Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai, lai uzglabātu uz tās dažādus priekšmetus.
- Lietošanas laikā plīts virsma ievērojami sakarst. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus. Nenovietojiet uz virsmas metāla priekšmetus, piemēram, virtuves piederumus vai katlu vākus, jo tie var sakarst.
- Lietošanas laikā ierīces iekšpuse ievērojami sakarst. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus. Ievietojot cepeškrāsnī un izņemot traukus, lietojiet cimdus.
- Lietošanas laikā ierīce un tās papildierīces sakarst. Izvairieties no pieskaršanās sildelementiem. Bērņus nedrīkst pieļaut pie ierīces, ja tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Durtnas atveriet uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt viegli uzliesmojošu spirta un gaisa maisījumu. Pastāv aizdegšanās risks.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai atrasties ierīces tuvumā tad, kad atverat durtnas.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas, vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus, viegli kūstošus priekšmetus (no plastmasas vai alumīnija). Pastāv aizdegšanās vai sprādziena risks.
- Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonas stāvoklī "Izslēgt".
- Nelietojiet gatavošanas zonas ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem vai bez ēdiena gatavošanas traukiem
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvērties tukšiem. Tā iespējams sabojāt gan ēdiena gatavošanas trauku, gan plīts virsmu.

- Uz plīts virsmas krītoši priekšmeti vai ēdiena gatavošanas trauki var sabojāt virsmu.
- Nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pie vadības paneļa, jo karstums var izraisīt ierīces bojājumus.
- Uzmanīgi izņemiet vai uzstādiet papildpiederumus, lai novērstu kaitējumu ierīces emaljai.
- Pārbidot pa plīts virsmu čuguna, alumīnija lējuma ēdiena gatavošanas traukus vai traukus ar bojātu dibenu, iespējams to saskrāpēt.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - nelieciet traukus tieši uz cepeškrāsns grīdas un nenosedziet to ar alumīnija foliju;
 - neļējiet ierīcē karstu ūdeni;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām.
- Nelieciet uzliesmojošus materiālus nodalījumā zem cepeškrāsns. Glabājiet tajā tikai siltumizturīgus piederumus (ja tādi ir).
- Nenosedziet tvaika izejas. (Ja tādas ir) tās atrodas plīts virsmas aizmugures pusē.
- Nelieciet uz plīts virsmas neko tādu, kas varētu izkust.
- Ja virsma ir ieplaisājusi, atvienojiet strāvas padevi. Pastāv elektrošoka risks.
- Nenovietojiet siltumu vadošus materiālus (piem., smalkus metāla sietus vai ar metālu pārklātus siltuma vadītājus) zem virtuves traukiem. Pārmērīga siltuma ietekme var sabojāt gatavošanas virsmu.
- Neizmantojiet ierīci strāvas padeves pārtraukuma laikā.

Tīrīšana un kopšana

- Pirms apkopes pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus. Pastāv risks, ka stikla paneli var ieplīst.
- Vienmēr uzturiet ierīci tīru. Taukvielu vai citu pārtikas produktu atlieku uzkrāšanās var izraisīt aizdegšanos.
- Regulāra ierīces tīrīšana pasargās tās virsmas no bojājumiem.

- Jūsu personiskai un jūsu īpašuma drošībai tīriet ierīci vienīgi ar ūdeni un ziepēm. Nelietojiet viegli uzliesmojošus produktus vai produktus, kas var izraisīt koroziju.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika strūklu vai augstspiediena tīrītājus, asus priekšmetus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus un trauku tīrītājus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanai paredzētu aerosolu, ievērojiet ražotāja norādījumus. Nesmidziniet neko uz sildelementiem un termostata sensora (ja tāds ir).
- Netīriet stikla durtiņas ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai metāla skrāpi. Tādējādi var sasist vai sabojāt iekšējā stikla karstumizturīgo virsmu.
- Ja durtiņu stikla paneli ir bojāti, tie kļūst trausli un var saplīst. Tie ir jānomaina. Sazinieties ar servisa centru.
- Noņemot durtiņas no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durtiņas ir smagas.
- Šajā ierīcē uzstādītās elektriskās spuldzes ir paredzētas izmantošanai vienīgi māj-saimniecības ierīcēs. Tās nevar izmantot daļējai vai pilnīgai telpu apgaismošanai.
- Ja spuldze ir jānomaina, lietojiet tādas pašas jaudas spuldzi, kas paredzēta izmantošanai vienīgi māj-saimniecības ierīcēs.
- Pirms cepeškrāsns lampas nomainas atvienojiet ierīci no elektropadeves. Var gūt elektrošoku. Atdzesējiet ierīci. Iespējams gūt apdegumus.

Servisa centrs

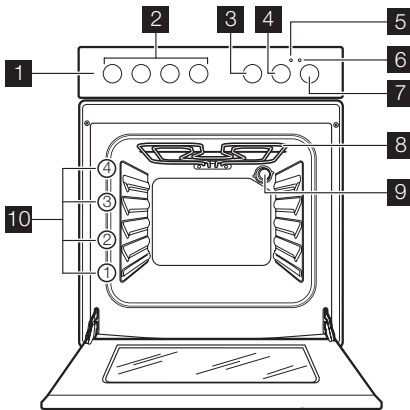
- Tikai kvalificēts speciālists drīkst veikt ierīces remontu. Sazinieties ar autorizētu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Nolietotas ierīces utilizācija

- Lai izvairītos no savainojumiem vai bojājumiem:
 - atvienojiet ierīci no elektrotīkla;
 - nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to;
 - sabojājiet durvju slēdzeni. Lai nepieļautu, ka bērni vai mājdzīvnieki iesprosto sevi ierīces iekšpusē. Pastāv nosmakšanas risks.

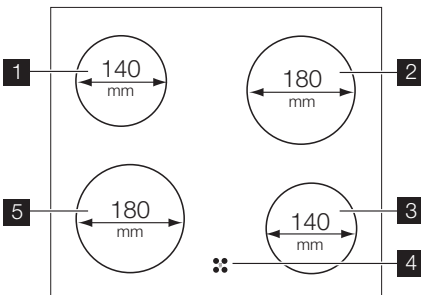
IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Plīts virsmas regulatori
- 3 Laika atgādinājuma taimera regulators
- 4 Cepeškrāsns temperatūras regulators
- 5 Temperatūras indikators
- 6 Plīts virsmas vadības indikators
- 7 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 8 Grils
- 9 Cepeškrāsns apgaismojuma lampa
- 10 Cepeškrāsns režģi

Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Viena gatavošanas zona 1200 W
- 2 Viena gatavošanas zona 1800 W
- 3 Viena gatavošanas zona 1200 W
- 4 Atlikušā siltuma indikators (4 indikatori)
- 5 Viena gatavošanas zona 1800 W

Piederumi

- **Cepeškrāsns plaukts**
Paredzēts trauku, pīrāgu veidņu un cepešu novietošanai.
- **Seklā cepešpanna**
Kūkām un maziem, apaļiem cepumiem.
- **Plakana alumīnija universālā cepešpanna**

Kūkām un biskvītiem.

• Uzglabāšanas atvilktnē

Zem cepeškrāsns nodalījuma ir izvietota uzglabāšanas atvilktnē.



Brīdinājums Ierīces darbības laikā uzglabāšanas atvilktnē var sakarst.

PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



Brīdinājums Skatiet sadaļu "Drošības informācija".



Pirms cepeškrāsns lietošanas, noņemiet gan iekšējos, gan ārējos iesaiņojuma materiālus. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.



Uzmanību Lai atvērtu cepeškrāsns durvis, satveriet ierīces rokturi tā vidusdaļā.

Sākotnējā tīrīšana

- Izņemiet no ierīces visus piederumus.
- Tīriet ierīci pirms pirmās lietošanas reizes.

 **Uzmanību** Neizmantojiet abrazīvus tīršanas līdzekļus! Tie var sabojāt virsmas. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīršana".

Uzsildīšana

1. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
2. Atstājiet ieslēgtu tukšu cepeškrāsni uz 45 minūtēm.
3. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.

PLĪTS VIRSMA - IZMANTOŠANA IKDIENĀ

 **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Sildīšanas pakāpes

Vadības regulators	Funkcija
0	Izslēgta pozīcija
1-9	Sildīšanas pakāpes (1 = zemākā sildīšanas pakāpe; 9 = augstākā sildīšanas pakāpe)

1. Pagrieziet vadības regulatoru un izvēlieties vajadzīgo sildīšanas pakāpi. Iedegsies plīts vadības indikators.

4. Atstājiet ieslēgtu tukšu cepeškrāsni uz 15 minūtēm.

Tas nepieciešams, lai nodedzinātu nosēdumus no cepeškrāsns iekšpuses virsmas. Piederumi var sakarst vairāk kā normālas lietošanas laikā. Šajā laikā var izdalīties smaka un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma ir pietiekama.

2. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet vadības regulatoru pozīcijā „0”. Ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas, plīts virsmas vadības indikators nodziest.

Atlikušā siltuma indikators

Atlikušā siltuma indikators informē par gatavošanas zonas sakarsēšanu

 **Brīdinājums** Risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ!

PLĪTS VIRSMA - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI

Virtuves trauki

-  • Trauku apakšējām daļām jābūt pēc iespējas biezākam un plakanākam.
- Virtuves trauki, kuru apakšējās daļas ir izgatavotas no emaljēta tērauda, alumīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

Enerģijas taupīšana

-  • Ja iespējams, uzlieciet uz virtuves traukiem vākus.
- Novietojiet virtuves traukus uz gatavošanas zonām pirms to ieslēgšanas.

- Izslēdziet gatavošanas zonas pirms gatavošanas laika beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu.
- Virtuves trauku apakšējo daļu izmēriem jāatbilst gatavošanas zonu izmēriem (diametram).

Ēdienu gatavošanas piemēri

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas pakāpe	Lietojiet, lai:	Laiks	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku

Sildīšanas pakāpe	Lietojiet, lai:	Laiks	Ieteikumi
1-2	Pagatavotu Holandiešu mērci, kausētu: sviestu, šokolādi, želatīnu	5-25 min.	Periodiski apmaisiet
1-2	Iebiezinātu: mīkstas omletes, ceptas olas	10-40 min.	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku
2-3	Vārītu rīsus un gatavotu piena ēdienus, uzsildītu pagatavoto ēdienu	25-50 min.	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam; gatavošanas laikā maisiet piena ēdienus
3-4	Tvaicētu dārzeņus, zivis, gaļu	20-45 min.	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma
4-5	Tvaicētu kartupeļus	20-60 min.	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu
4-5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas	60-150 min.	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas
6-7	Nedaudz apceptu: eskalopu, teļa gaļu, kotletes, frikadeles, desas, aknas, mērces, olas, pankūkas, virtuļus	pēc nepieciešamības	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi
7-8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus	5-15 min.	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi
9	Vārītu lielu ūdens daudzumu, vārītu makaronus, apbrūninātu gaļu (gulašu, sautētu cepeti), ceptu kartupeļu šķēlītes		

PLĪTS VIRSMA - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

 **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes. Lietojiet virtuves traukus ar tīrām apakšpusēm.

 Skrāpējumi vai tumši plankumi uz stikla keramikas nieietekmē ierīces darbību.

Netīrumu noņemšana:

1. – **Noņemiet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un produktus, kas satur cukuru. Pretējā gadījumā var sabojāt ierīci. Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi. Novietojiet skrāpi uz stikla keramikas virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Noņemiet pēc iekārtas atdzišanas:** kaļķakmens, ūdens un taukvielu traipus, kā arī spīdīgas metāliskas krāsu izmaiņas. Lietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikas vai nerūsēšā tērauda virsmām.

2. Tīriet ierīci ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli.
3. Beidzot tīrīt, **nosusiniet ierīci ar tīru, sausu drāniņu.**

CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



Brīdinājums Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Ierīces aktivizēšana un darbības pārtraukšana

1. Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, izvēlieties cepeškrāsns funkciju.
2. Pagriežot temperatūras regulatoru, iestatiet nepieciešamo temperatūru. Temperatūras indikators iedegas, kad ierīcē paaugstinās temperatūra.

3. Lai pārtrauktu ierīces darbību, pagriežiet funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā (Off) stāvoklī.

Drošības termostats

Lai nepieļautu pārkaršanu (ierīces nepareizas lietošanas vai bojātu sastāvdaļu dēļ), cepeškrāsns ir aprīkota ar drošības termostatu, kas pārtrauc strāvas piegādi. Temperatūrai pazeminoties, cepeškrāsns atkal automātiski ieslēdzas.

Cepeškrāsns funkcijas

Cepeskrāsns funkcija		Lietošana
0	Pozīcija Izslēgts	Ierīce ir izslēgta.
	Augšējā un apakšējā karsēšana	Karsē, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildelementu. Gatavošanai un cepšanai vienā līmenī.
	Apakšējais sildelements	Karsē tikai no cepeškrāsns apakšdaļas. Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu.
	Augšējais sildelements	Karsē tikai no cepeškrāsns augšdaļas. Lai pabeigtu gatavot ēdienus.
	Grīls	Lai grilētu plakanu pārtiku nelielos daudzumos plāts vidū. Lai grauздētu maizi. Pagriežiet temperatūras regulatoru līdz maksimālajai 210 °C atzīmei.

CEPEŠKRĀSNS - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI

- Gatavošanas laikā obligāti aizveriet cepeškrāsns durvis, pat lietojot grilu.
- Ierīcei ir četri cepšanas līmeņi. Skatiet cepšanas līmeņus no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsnī vai uz stikla durvīm var uzkrāties mitrums. Tā ir normāla parādība. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstatu no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes noslaukiet mitrās vietas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārkāļiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un sabojāt emaljas pārklājumu.

Kūku cepšana

- Pirms pagatavošanas sakarsējiet cepeškrāsnī aptuveni 10 minūtes.

- Neatveriet cepeškrāsns durtiņas, pirms nav pagājušas $\frac{3}{4}$ no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas seklās pannas, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

Gaļas un zivju pagatavošana

- Negatavojiet cepeškrāsnī gaļu, kuras svars ir mazāks par 1 kg. Gatavojot gaļu nelielā daudzumā, tā izžūst.
- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet dziļo cepešpannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārsmērīgu dūmošanu, iepildiet dziļajā cepešpannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļieiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiki ir atkarīgi no produktu veida, satura un apjoma.

Gatavošanas sākumā nepieciešams pārraudzīt procesu. Lietojot ierīci, varat noteikt vis-

labākos iestatījumus (sakarsēšanas iestatījumu, gatavošanas laiku u.c.), kas paredzēti virtuves traukiem, kulinārijas receptēm un daudzumam.

Augšējā un apakšējā karsēšana

Ēdiens	Svars (g)	Trauka tips	Cepšanas līmenis	Uzsildīšanas laiks (minūtēs)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas/cepšanas laiks (minūtēs)
Konditorejas izstrādājumi	250	emaljēts	3	-	150	25-30
Plātismaize	1000	emaljēts	2	10	160-170	30-35
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	2000	emaljēts	3	-	170-190	40-50
Ābolu pīrāgs	1200+1200	2 apaļi trauki ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Kūciņas	500	emaljēts	2	10	160-180	25-30
Kūka no biskvītmīklas	350	1 apaļš trauks ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Dzīlajā cepešpannā gatavots pīrāgs	1500	emaljēts	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Vista, vesela	1350	cepšana 2. līmenī, dzīlā cepešpanna 1. līmenī	2	-	200-220	60-70
Vista, puse	1300	cepšana 3. līmenī, dzīlā cepešpanna 1. līmenī	3	-	190-210	30-35
Cūkgaļas kotletes	600	cepšana 3. līmenī, dzīlā cepešpanna 1. līmenī	3	-	190-210	30-35
Pildītā plātismaize	800	emaljēts	2	20	230-250	10-15

Ēdiens	Svars (g)	Trauka tips	Cepšanas līmenis	Uzsildīšanas laiks (minūtēs)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas/cepšanas laiks (minūtēs)
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	1200	emaljēts	2	10-15	170-180	25-35
Pica	1000	emaljēts	2	10-15	200-220	30-40
Siera pīrāgs	2600	emaljēts	2	-	170-190	60-70
Šveices ābolu pīrāgs	1900	emaljēts	1	10-15	200-220	30-40
Ziemassvētku pīrāgs	2400	emaljēts	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 apaļš trauks (diametrs: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Zemnieku maize	750+750	2 apaļi trauki ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Rumāņu biskvītkūka	600+600	2 apaļi trauki ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	600+600	2 apaļi trauki ar alumīnija pārklājumu (diametrs: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Rauga bulciņas	800	emaljēts	2	10-15	200-210	10-15
Ruletes	500	emaljēts	1	10	150-170	15-20
Bezē	400	emaljēts	2	-	100-120	40-50
Drumstalu maize	1500	emaljēts	3	10-15	180-190	25-35
Biskvītkūka	600	emaljēts	3	10	160-170	25-35
Sviesta kūka	600	emaljēts	2	10	180-200	20-25

1) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet kūku krāsni 7 minūtes.

2) Pēc tam, kad izslēdzat ierīci, atstājiet kūku krāsni 10 minūtes.

3) Iestatiet 250 °C temperatūru uzsildīšanai.

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu produktu) brūnīnāšana, var radīt risku

veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdīnu pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlietu neapbrūnīnāt.

CEPEŠKRĀSNS - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

⚠ Brīdinājums Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

- Tīriet cepeškrāns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas samērcēta siltā ūdenī, kuram pievienots tīrīšanas līdzeklis.
- Lai notīrītu metāliskās virsmas, izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet cepeškrāns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tādējādi varēsiet vieglāk notīrīt netīrumus, un tie nepiedegs.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar īpašu cepeškrāns tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet visus cepeškrāns piederumus pēc katras lietošanas reizes ar siltā ūdenī samērcētu mīkstu drāniņu un tīrīšanas līdzekli, un pēc tam mitrās virsmas rūpīgi nosusiniet.
- Ja jums ir nepiedegoši piederumi, netīriet tos ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, asiem priekšmetiem vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var sabojāt pretpiedegumu pārklājumu!

Cepeškrāns durvju tīrīšana

Cepeškrāns durvīm ir divi stikla paneļi, kas uzstādīti viens aiz otra. Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet cepeškrāns durvis un iekšējo stikla paneli.

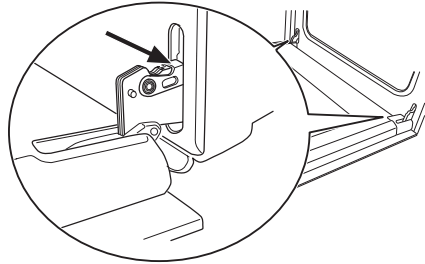
⚠ Brīdinājums Ja durvis nav noņemtas, stikla paneļu izņemšanas laikā tās var nejauši aizvērties.

⚠ Brīdinājums Pirms tīrīt stikla paneļus, pārliecinieties, vai tie ir atdzisuši. Pastāv stikla saplīšanas risks.

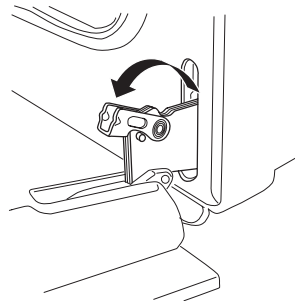
⚠ Brīdinājums Ja stikla paneļi tiek sabojāti vai ir saskrāpēti, tie kļūst trausli un var saplīst. Lai to nepieļautu, nomainiet paneļus. Lai iegūtu papildinformāciju, sazinieties ar tuvāko servisa centru.

Cepeškrāns durvju un stikla paneļa noņemšana

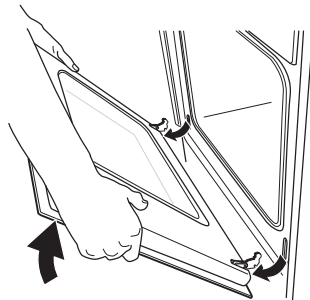
1. Atveriet pilnībā durvis un satveriet abas durvju eņģes.



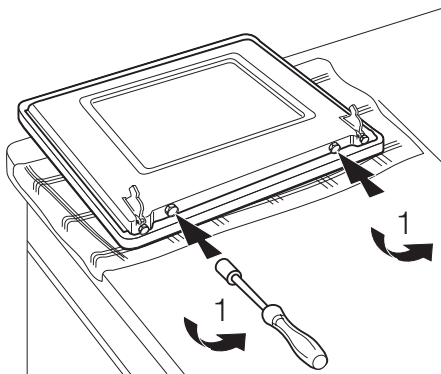
2. Paceliet un pagriežiet uz divām eņģēm esošās sviras.



3. Aizveriet cepeškrāns durvis līdz pirmajam atvēršanas stāvoklim (aptuveni uz pusi). Pēc tam pavelciet uz priekšu un izņemiet durvis no stiprinājuma vietas.

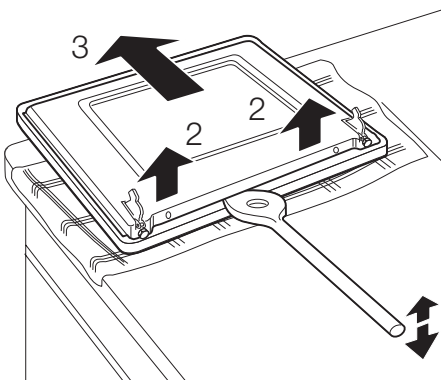


4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kurai pārklāta mīksta drāniņa. Lai izskrūvētu no durvju apakšējās malas 2 skrūves, lietojiet skrūvgriezi.



Svarīgi Neatslābiniet skrūves

5. Lai atvērtu iekšējās durvis, izmantojiet koka vai plastmasas lāpstiņu. Satveriet ārējās durvis un bīdiet iekšējās durvis virzienā uz durvju augšējo malu.



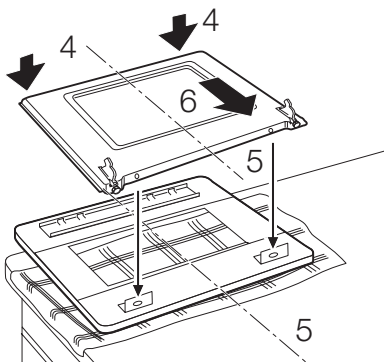
6. Paceliet iekšējās durvis.
7. Notīriet durvju iekšpusi. Tīriet stikla paneli ar siltu ziepjūdeni. Rūpīgi nosusiniet.

⚠ Brīdinājums Tīriet stikla paneli tikai ar ūdeni un ziepēm. Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, trauku tīrītāji vai asi priekšmeti (piemēram, naži vai skrāpji) var sabojāt stiklu.

Cepeškrāsns durvju un stikla paneļa ievietošana

Kad tīrīšana ir pabeigta, ievietojiet durvis atpakaļ tām paredzētajā vietā. Lai to paveiktu,

rīkojieties, kā tas aprakstīts iepriekš, tikai šoreiz pretējā secībā.



i Ierīces no nerūsoša tērauda vai alumīnija:

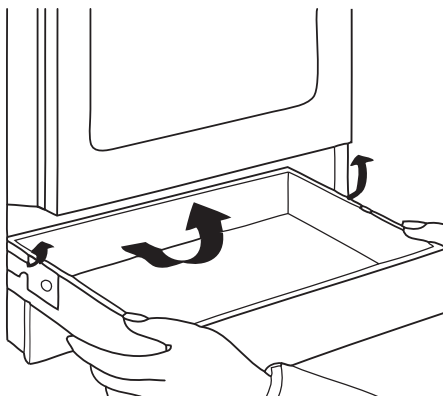
Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drāniņu. Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt virsmas. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

Atvilktnes izņemšana

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

Atvilktnes izņemšana

1. Izvelciet atvilktņi līdz atdurei.



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

Atvilktnes ievietošana

Lai ievietotu atvilktņi, veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā.

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

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldze

⚠ Brīdinājums Pastāv elektrošoka bīstamība!

Pirms cepeškrāsns apgaismojuma spuldzes nomaiņas:

- Izslēdziet cepeškrāsni.
- Izņemiet mājas elektrības sadales kārbas drošinātājus vai izslēdziet atdalītāju.

i Novietojiet uz cepeškrāsns pamatnes drāniņu, lai aizsargātu spuldzi un stikla pārsegu.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzes nomaiņa/stikla pārsega tīrīšana

1. Pagrieziet spuldzes stikla pārsegu pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam un noņemiet to.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns apgaismojuma spuldzi pret 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns apgaismojuma spuldzi.
4. Uztādiet atpakaļ spuldzes stikla pārsegu.

KO DARĪT, JA ...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Neiedegas atlikušā siltuma indikators	Gatavošanas zona nav sakarsusi, jo tā darbojas tikai neilgu laiku	Ja gatavošanas zonai jābūt karstai, sazinieties ar tuvāko servisa centru
Ierīce nedarbojas	Nostrādājis mājas elektrosistēmas drošinātājs	Pārbaudiet drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Cepeškrāsns nesakarst	Cepeškrāsns nav ieslēgta	Ieslēdziet cepeškrāsni
Cepeškrāsns nesakarst	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi	Pārbaudiet iestatījumus
Neieslēdzas cepeškrāsns lampa	Cepeškrāsns lampa ir bojāta	Nomainiet cepeškrāsns lampu
Uz pārtikas un cepeškrāsns iekšpusē parādās tvaiks un kondensāts	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm

Ja neizdodas atrisināt problēmu pašam, sazinieties ar preces pārdevēju vai servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītē. Tehnisko datu

leteicams datus pierakstīt šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

Produkta numurs (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja.

.....

.....

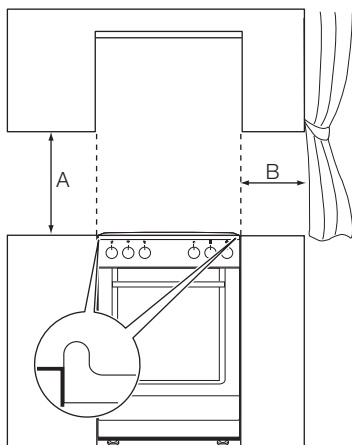
.....

UZSTĀDĪŠANA

⚠ Brīdinājums Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Ierīces novietošana

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



Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	690
B	150

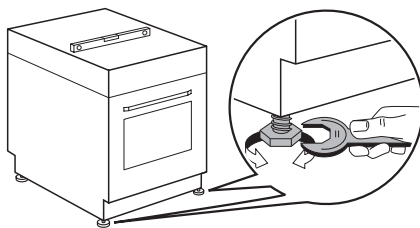
Tehniskie dati

2. klases 1. apakšklases un 1. klases ierīce.

Izmēri	
Augstums	858 mm
Platums	500 mm
Dzīlums	600 mm
Kopējā elektriskā noslodze	7815 W
Spriegums	230 V
Frekvence	50 Hz

Līmeņošana

Lai pielāgotu plīti augšējo virsmu citām virsmām, izmantojiet ierīces apakšpusē esošās kājiņas.



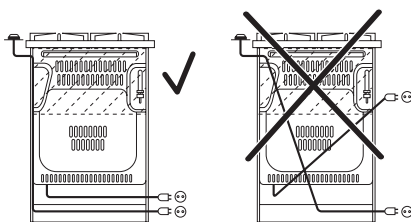
Elektroinstalācija

i Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti sadaļā „Drošības informācija”.

Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktdakšas un barošanas vada.

Lietojamā kabeļa veids: H05 RR-F ar atbilstošu šķērss griezumu.

i Strāvas kabelis nedrīkst saskarties to ierīces daļu, kas parādīta attēlā.



APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai.

Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo

produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazināties ar jūsu pašvaldību, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.



Iepakojuma materiāli
Iepakojuma materiāls ir apkārtējai videi
nekaitīgs un to var atkārtoti pārstrādāt.
Plastmasas sastāvdaļas ir marķētas ar
starptautiskiem apzīmējumiem, piemē-
ram, PE, PS, u.c. Lūdzu, atbrīvojieties
no iesaiņojuma materiāliem attiecīgās
atkritumu savākšanas vietās.



Brīdinājums Ja ierīci nododat lūžņos,
tā vispirms jāpadara darboties
nespējīga, jo tādējādi tā neradīs
briesmas.

Lai to izdarītu, atvienojiet ierīci no elek-
trotīkla un nogrieziet elektrības kabeli.

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Варочная панель - уход и чистка	36
Описание изделия	30	Духовой шкаф - ежедневное использование	37
Перед первым использованием	34	Духовой шкаф - полезные советы	37
Варочная панель - ежедневное использование	35	Духовой шкаф - уход и чистка	41
Варочная панель - полезные советы	35	Что делать, если ...	44
		Установка	44
		Охрана окружающей среды	45
		Право на изменения сохраняется	



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете. Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.

- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При

необходимости обратитесь к поставщику.

- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следуют выкручивать из гнезда), автома-

ты защиты от утечки тока и пускатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти

высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.

- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может при-

вести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.

- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Если на поверхности есть трещина, то отсоедините электропитание. Существует опасность поражения электрическим током.
- Не подкладывайте теплопроводные материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом теплопроводные материалы) под кухонную посуду. Отражение избы-

точного тепла может повредить варочную панель.

- Не пользуйтесь прибором во время отключения электричества.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклопанели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

Сервисный центр

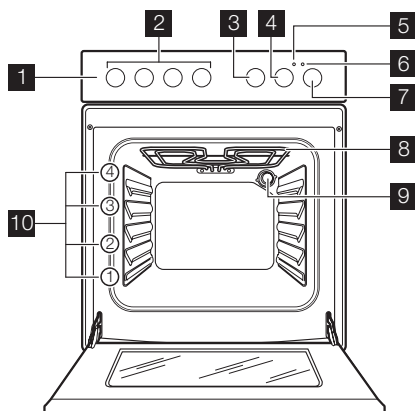
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
 - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запираания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

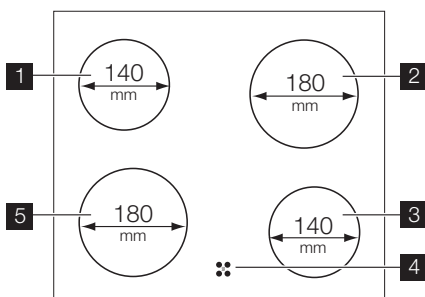
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручки управления варочной панелью
- 3** Ручка управления таймером
- 4** Ручка регулировки температуры духового шкафа
- 5** Индикатор температуры
- 6** Контрольный индикатор варочной панели
- 7** Ручка выбора режима духового шкафа
- 8** Гриль
- 9** Лампа освещения духового шкафа
- 10** Положения полок

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Одноконтурная зона нагрева 1200 Вт
- 2** Одноконтурная зона нагрева 1800 Вт
- 3** Одноконтурная зона нагрева 1200 Вт
- 4** Индикатор остаточного тепла (4 лампочки)
- 5** Одноконтурная зона нагрева 1800 Вт

Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**
Для пирогов и печенья.

• Ящик для хранения принадлежностей

Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



ВНИМАНИЕ! При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".



Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового

шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Предварительный нагрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.

2. Включите пустой духовой шкаф на 45 минут.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.
4. Включите пустой духовой шкаф на 15 минут.

Это необходимо, чтобы сжечь загрязнения внутри камеры. Принадлежности духового шкафа при этом могут нагреться больше, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Установки уровня нагрева

Ручка управления	Режим
0	Положение "Выкл"
1-9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева; 9 = самая высокая)

2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0". Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели погаснет.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая

 **ВНИМАНИЕ!** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

1. Поверните ручку управления на необходимую ступень нагрева. Загорится контрольный индикатор варочной панели.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Кухонная посуда

-  • Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным днищем, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища посуды и конфорки должны совпадать.

Экономия электроэнергии

-  • По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.

Примеры использования варочной панели

Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	в течение необходимого времени	Накройте крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Периодически помешивайте
1-2	Сгущение: взбитый омлет, яйца «в мешочек»	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4-5	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	до нужной готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени приготовления
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет**: извести пятна, водяные разво-

ды, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение	
0	Положение «ВЫКЛ»	Устройство выключено.
	Верхний + нижний нагрев	Нагрев с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов. Используется для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Используется для доведения до готовности пирогов с хрустящей основой.
	Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Используется для завершения приготовления блюд.
	Гриль	Используется для приготовления большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. Установите ручку регулятора температуры в максимальную позицию 210 °C.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа, в том числе при использовании гриля.
- В приборе предусмотрено четыре уровня установки решеток. Уровни установки противней отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага.

Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.

- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования

пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Верхний + нижний нагрев

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	200-220	60-70
Цыпленок, половина	1300	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Жареные котлеты из свинины	600	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный пирог (Чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Швейцарский яблочный флан	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквит	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья

из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются два стекла, установленные одно за другим. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

! **ВНИМАНИЕ!** Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв ее.

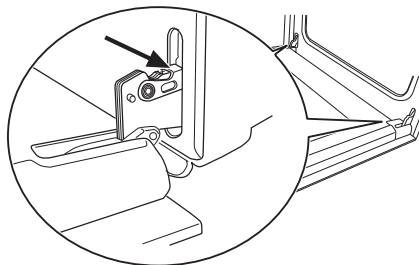
! **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как начинать чистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные

панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

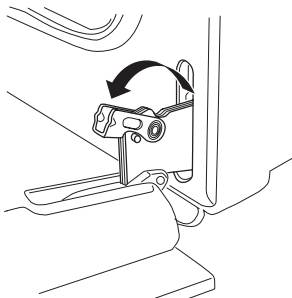
! **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или цаприны на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

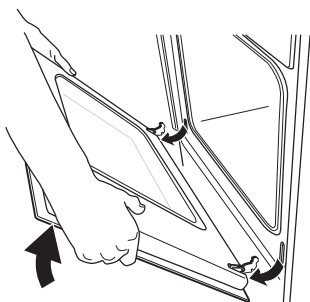
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



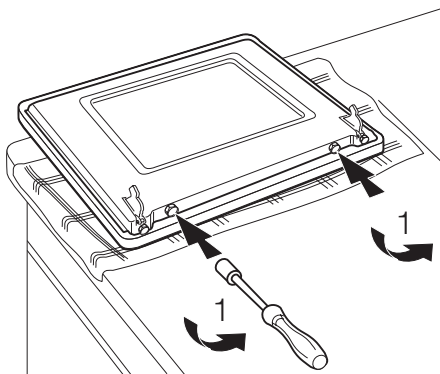
2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



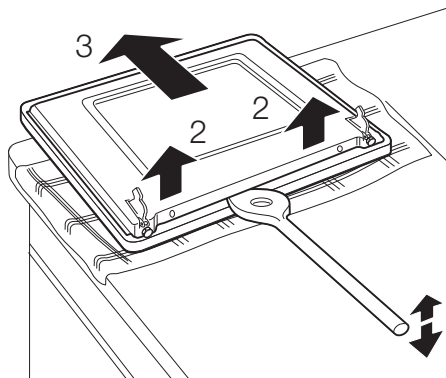
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрытую мягкой тканью. С помощью отвертки вывинтите 2 винта из нижней кромки дверцы



5. Подденьте внутреннюю панель дверцы с помощью деревянной или пластмассовой лопаточки либо иного аналогичного приспособления. Удерживая внешнюю панель дверцы на месте, сдвиньте внутреннюю панель в направлении верхней кромки дверцы.



6. Снимите внутреннюю панель дверцы
7. Выполните очистку пространства между панелями дверцы
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

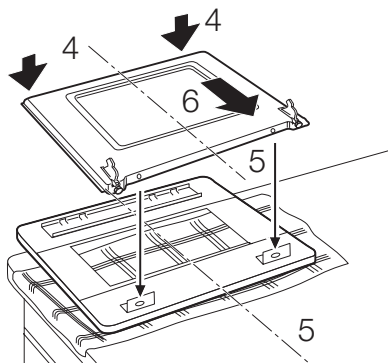


ВНИМАНИЕ! Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

ВАЖНО! Не потеряйте винты



i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

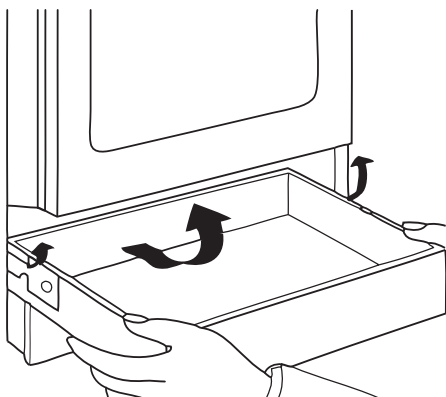
Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Извлечение ящика

Чтобы облегчить чистку, ящик под духовым шкафом можно извлечь.

Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ! Не храните воспламеняемые материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли) в этом ящике. При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует опасность возгорания.

Лампочка освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.



Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не загораются индикаторы остаточного тепла	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого периода времени	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр
Прибор не работает	Перегорел предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранитель. Если предохранитель перегорел повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не нагревается	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки
Лампа освещения духового шкафа не работает	Лампа освещения духового шкафа перегорела	Замените лампу освещения духового шкафа
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда слишком долго находились в духовом шкафу	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15–20 минут

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техни-

ческими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

PNC (номер изделия)

.....

Серийный номер (S.N.)

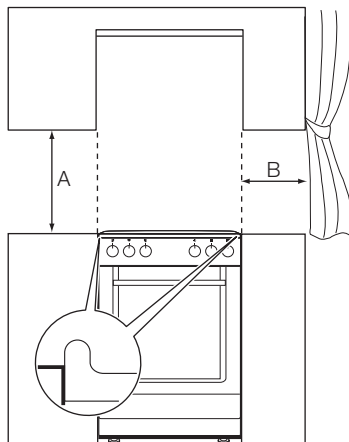
.....

УСТАНОВКА

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Место для установки прибора

Отдельностоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150

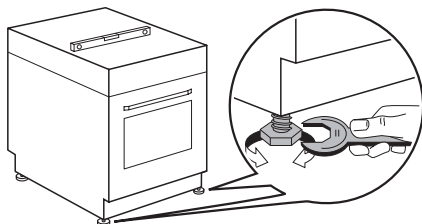
Технические данные

Прибор класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	7815 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



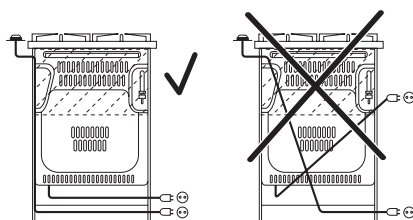
Электрическое подключение

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.

i Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более

подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

🌱 Упаковочные материалы
Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



www.electrolux.com/shop

