Thinking of you

Electrolux

návod k použití
naudojimo instrukcija

Sporák se sklokeramickou deskou
Keraminė viryklė

EKC601503

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Užitečné rady a tipy	8
Popis spotřebiče	4	Čištění a údržba	13
Příslušenství	5	Co dělat, když...	16
Provozní pokyny	5	Technické údaje	16
Před prvním použitím	8	Instalace	17

CE

Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

Důležité Před instalací a používáním sporáku si MUSÍTE pozorně přečíst tyto bezpečnostní pokyny. Jestliže potřebujete nějakou servisní službu, obraťte se prosím na náš servis péče o zákazníky.

Instalace

- Instalaci a připojení sporáku musejí provést odborní a kvalifikovaní technici v souladu s platnými předpisy.
- Pokud je při instalaci sporáku nutné provést jakékoli změny na domácí elektroinstalaci, musí je provést výhradně odborník.
- Zkontrolujte, zda během dopravy nedošlo k poškození sporáku. Poškozený sporák nikdy nepřipojujte. Je-li sporák poškozený, obraťte se na dodavatele.
- Změna nebo pokus o změnu charakteristik tohoto sporáku je nebezpečný.
- Neumisťujte sporák v blízkosti snadno hořlavých látek (záclony, utěrky na nádobí atd.)
- Tento spotřebič je těžký. Při manipulaci buďte proto opatrní.
- Tento sporák nesmí být umístěn na podstavec.
- Před použitím sporáku odstraňte všechny obaly.
- Některé díly jsou proti nárazu chráněny plastovou fólií. Ochrannou plastovou fólií před prvním použitím spotřebiče odstraňte a příslušné části otřete měkkým vyždímaným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou mycího prostředku.
- Zkontrolujte, zda přívod plynu a elektřiny odpovídá údajům uvedeným na identifikačním štítku umístěnému v blízkosti trubky pro přívod plynu.

Dětská pojistka

- Tento spotřebič nesmějí používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, které jim brání v bezpečném používání spotřebiče, s výjimkou situace, kdy je sledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim dávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče.
- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělé osoby. Nedovolte, aby si děti hrály se sporákem nebo v jeho blízkosti.
- Sporák se při použití zahřívá na vysokou teplotu. Děti by se neměly ke sporáku přibližovat, dokud nevychladne.
- Děti se mohou zranit i při stahování nádob ze sporáku.

Během použití

- Tento sporák je určen výhradně pro domácí přípravu jídel. Není určen pro obchodní nebo průmyslové účely.
- Okolo spotřebiče zajistěte dobré větrání. Nedostatečný přívod vzduchu způsobuje nedostatek kyslíku.
- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod spalin. Musí být instalován a připojen podle platných instalačních předpisů. Zvláštní pozornost věnujte požadavkům na správné větrání.
- Při použití tohoto spotřebiče vzniká v místnosti, kde je instalován, teplo a vlhko. Zajistěte stálý přívod vzduchu; ventilační průduchy udržujte v dobrém stavu nebo instalujte odsavač.

- Používáte-li sporák delší dobu, může být nutné zlepšit větrání otevřením okna nebo zvýšením rychlosti odsávání.
- Pokud je spotřebič vybaven krytem, chrání ho zavřený kryt před prachem a při otevření se na něm usazuje prskající tuk. **Nepoužívejte sporák k jiným účelům** .
- Před zavřením vždy kryt očistěte.
- Nechte hořáky a/nebo plotýnky před zavřením krytu vychladnout.
- Nepoužívejte sporák, jestliže je na něm voda. Nepoužívejte ho ani tehdy, máte-li vlhké ruce.
- Zkontrolujte, zda jsou u nepoužívaného sporáku všechny ovladače v poloze VYP.
- Sporák se při použití zahřívá na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.
- Při otvírání dveří trouby vždy odstupte, aby mohla nahromaděná pára nebo teplo uniknout.
- Při používání jiných elektrických spotřebičů se přesvědčte, že se jejich přívodní kabely nedotýkají horkých povrchů sporáku.
- Nestabilní nebo zdeformované nádoby na varných zónách nepoužívejte, protože mohou svým převrhnutím nebo rozlitím tekutiny způsobit úraz.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru při vaření s oleji a tuky.
- Tento spotřebič musí být stále udržován v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- V troubě nebo na hořácích nikdy nepoužívejte plastové nádoby. Žádnou část trouby nikdy nezakrývejte alobalem.
- Vždy zkontrolujte, zda je průduch trouby, který je umístěn uprostřed na zadní straně varné desky, volný a může zajišťovat větrání vnitřku trouby.
- Nad sporákem nikdy neskladujte potraviny podléhající zkáze, plastové předměty a spreje, protože by je teplo ze sporáku mohlo poškodit.
- Po delším pečení se zásuvka na dlouhou dobu ohřeje, proto by se v ní neměly ukládat hořlavé materiály, např. chňapky, utěrky a plastové zástěry atd.
- Příslušenství trouby, jako plechy na pečení, se rovněž zahřejí, proto buďte při jejich vyjímání ze zásuvky při zapnuté nebo ještě horké troubě velmi opatrní.
- Do zásuvky pod troubou můžete ukládat pouze tepelně odolné příslušenství. **V žádném případě tam neukládejte hořlavé materiály** .
- Sporák nikdy nečistěte párou nebo vysokotlakým čisticím zařízením na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dveří trouby, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

Servis

Pokud by bylo zapotřebí spotřebič opravit, obraťte se na autorizované servisní středisko a vždy vyžadujte schválené náhradní díly.

Upozornění k ochraně životního prostředí

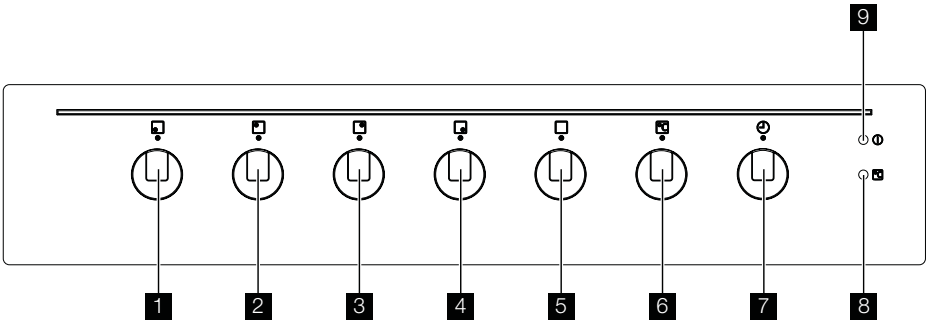
- Po instalaci zlikvidujte prosím obalový materiál s ohledem na bezpečnost a životní prostředí.
- Při likvidaci znehodnoťte starý spotřebič odříznutím elektrického přívodního kabelu.
- Symbol na výrobku nebo jeho obalu udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto spotřebiče získáte na místním obecním úřadě, ve středisku pro likvidaci domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste tento spotřebič zakoupili.

Důležité Ponechte si prosím tento návod pro další použití a zajistěte jeho předání případnému dalšímu majiteli.

Důležité Tyto pokyny platí jen pro ty země, jejichž zkratky jsou uvedeny na přebalu návodu k použití.

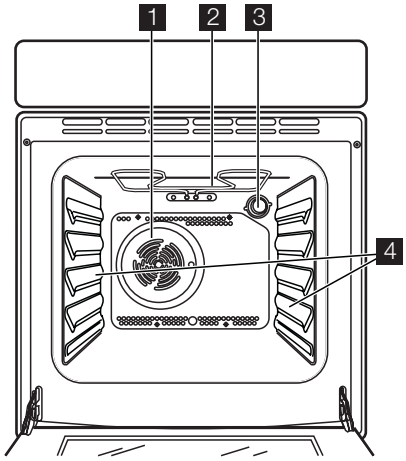
Popis spotřebiče

Ovládací panel



1 Levá přední varná zóna
2 Levá zadní varná zóna
3 Pravá zadní varná zóna
4 Pravá přední varná zóna
5 Ovladač funkcí trouby
6 Ovladač termostatu trouby
7 Ovladač minutky
8 Kontrolka termostatu trouby
9 Provozní kontrolka

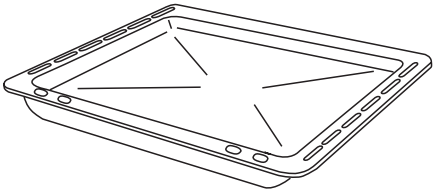
Vnitřek trouby



1 Ventilátor trouby
2 Topný článek grilu
3 Žárovka osvětlení
4 Rošty do trouby

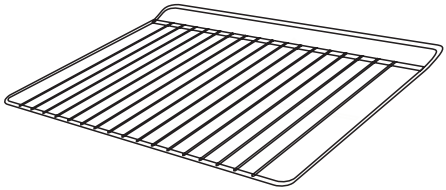
Příslušenství

Hluboký plech



Slouží k zachycování šťávy při pečení. Jestliže hluboký plech nechcete použít, vytáhněte ho z trouby.

Rošt trouby



Jeden nebo dva, podle modelu.
Všechna příslušenství lze uložit do zásuvky, která je umístěná pod troubou.

⚠ **Upozornění** Během pečení se zásuvka může zahřát na vysokou teplotu.

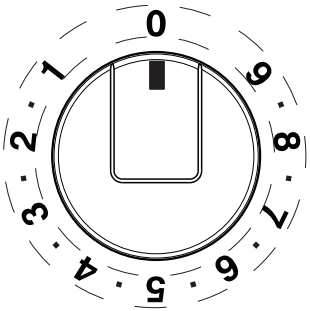
Provozní pokyny

Ovladače na varné desce

Ovladače varných zón jsou umístěny na ovládacím panelu.
Ovladače jsou číslovány od 0 - 9, kde 0 je poloha VYPNUTO a 9 je maximum.

Dva typy varných zón

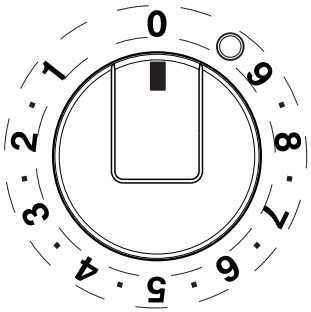
1. Ovladač pro normální varnou zónu je nutné na chvíli přepnout na maximum (poloha 9) k rychlému zahřátí zóny, a pak přepnout na požadované nastavení.



ℹ **Menší oválnou varnou zónu** zapnete otočením příslušného ovladače na požadovaný varný stupeň směrem doprava.

2. Ovladač pro dvojitou oválnou varnou zónu má dva topné články.

ℹ **Chcete-li zapnout oba topné články** , otočte ovladačem doprava na maximální varný výkon (poloha 3). Pak otáčejte ovladačem dál k symbolu 0. Uslyšíte "kliknutí " a širší varná zóna se zapne. Pak otočte ovladačem zpět do polohy 3 a nastavte požadovaný varný stupeň.



Upozornění Po zapnutí dvojité oválné varné zóny budou dva topné články fungovat společně a poskytovat vyšší výkon než a normální varná zóna.

Normální varné zóny jsou vzadu vlevo, vzadu vpravo a vpředu vpravo. Dvojitá oválná varná zóna je umístěna vpředu vlevo.

Kontrolky zbytkového tepla

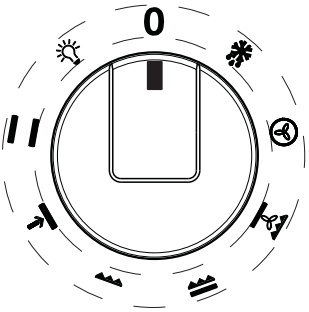
Varná deska je vybavena čtyřmi kontrolkami a každé varné zóně přísluší jedna kontrolka. Po vypnutí varné zóny zůstane kontrolka zbytkového tepla zapnutá, dokud teplota varné desky neklesne pod 30 °C.

Po zapnutí varné zóny může být na několik vteřin slyšet bzučení. To je zcela normální jev, který nemá žádný vliv na provoz varné desky.

Funkce trouby

Ovladač funkcí trouby umožňuje nastavení trouby na požadovanou funkci pečení.

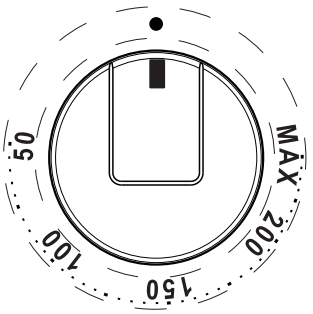
K volbě funkce trouby otočte ovladačem funkcí doprava na symbol pro požadovanou funkci.



Funkce	Význam
0	Trouba je vypnutá.
Žárovka osvětlení	Rozsvítí se, jakmile se otočí ovladačem funkcí trouby, a svítí během použití trouby.
Klasické pečení	Teplo přichází z horního i dolního topného článku rovnoměrně do vnitřku trouby.
Dolní ohřev	Teplo přichází pouze z dolní části trouby.
Vnitřní gril	Lze použít pro grilování malého množství.
Plný gril	Je zapnuté celé grilovací těleso. Doporučeného pro velká množství.
Pizza	Je zapnutý dolní topný článek a vnitřní gril; ventilátor zajišťuje oběh vzduchu k pečení náplně pizzy a koláčů.
Horký vzduch	Umožňuje pečení masa nebo pečení masa a koláčů současně na jakékoli polici bez mísení chutí.
Rozmrazování	Toto nastavení je určeno k rozmrazování zmrazených potravin.

Ovladač termostatu trouby

Otáčením ovladače termostatu trouby ve směru hodinových ručiček volíte teplotu pečení mezi 50°C a maximem.



Kontrolka termostatu trouby

Kontrolka termostatu se rozsvítí ihned při otočení termostatu. Kontrolka svítí až do dosažení správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat k signalizaci udržení teploty.

Bezpečnostní termostat

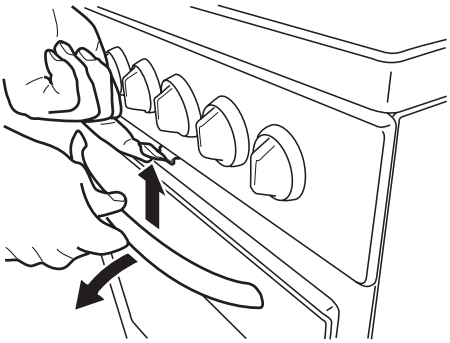
Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem. V případě poruchy termostatu a následného přehřátí vypne bezpečnostní zařízení přívod proudu ke sporáku. V tomto případě se obraťte na místní servis. Nikdy se nepokoušejte opravovat spotřebič sami.

Dětská pojistka

Spotřebič je vybaven dětskou pojistkou, aby děti nemohly otevřít dveře trouby.
Dětská pojistka funguje vždy, když jsou dveře trouby zavřené.

Otevření dveří trouby:

1. Zavřete dveře.
2. Stiskněte bezpečnostní pojistku směrem nahoru a podržte.
3. Otevřete dveře.



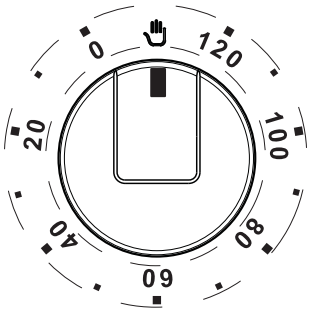
Zavřete dveře bez stisknutí pojistky.

Provozní kontrolka

Provozní kontrolka se rozsvítí ihned po nastavení ovladače funkcí trouby a/nebo ovladače varné zóny.

Minutka

Minutka signalizuje konec určeného časového období pomocí zvukového poplachu. Maximální nastavitelný čas je 120 minut.



Nastavení minutky:

1. Vyberte požadovanou funkci pečení ovladačem funkcí trouby.
2. Ovladačem minutky je nutné otočit směrem doprava až do polohy 120 minut, a potom zpět na požadovaný čas.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní signál, a trouba se automaticky vypne. Otočte ovladačem minutky do polohy a ovladači funkcí trouby a termostatu do polohy VYPNUTO.

Otočte ovladačem minutky do polohy , pokud chcete připravovat jídlo bez nastavení času.

Před prvním použitím

⚠ **Upozornění** Před použitím spotřebiče odstraňte veškeré obaly z povrchu i zevnitř spotřebiče včetně reklamních štítků a ochranných fólií.

ⓘ Před prvním pečením pečlivě omyjte příslušenství trouby.

Zahřátí prázdné trouby

Před prvním použitím zahřejte troubu bez jídla. Trouba může při prvním zapnutí vydávat nepříjemný zápach. To je zcela normální jev.

1. Ovladačem funkcí trouby nastavte klasické pečení.
2. Nastavte ovladač termostatu na maximum.
3. Otevřete okno a místnost větrejte.
4. Nechte troubu běžet asi 45 minut naprázdno.

Tento postup opakujte s funkcí plného grilu a pak s horkovzdušným pečením na asi 5-10 minut.

ⓘ Po skončení uvedených postupů nechte troubu vychladnout a vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou jemného tekutého mycího prostředku.

Zahřátí varné zóny

ⓘ Varnou desku před prvním použitím vyčistěte. Odstraňte všechny stopy z výroby.

Důležité Povrch keramické desky a rám otřete měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou mycího prostředku a pak otřete dosucha.

1. Na každou varnou zónu postavte hrnec s vodou.
2. Zapněte varnou zónu na asi 10 minut v maximální poloze, aby se voda vařila.
3. Vypněte varnou zónu.

ⓘ Varná zóna může při prvním zapnutí trochu kouřit a vydávat nepříjemný zápach. To je zcela normální jev.

Užitečné rady a tipy

Používání keramické varné desky

Sklo je tvrdé a bylo vytvrzeno k zajištění odolnosti proti teplu, chladu a výkyvům teploty. Ale jako každé sklo je citlivé na náraz. Na povrch sklokeramické desky si nestoupejte.

⚠ **Upozornění** Jestliže objevíte škrábance nebo praskliny, odpojte sporák od elektrické sítě, aby nemohlo dojít k úrazu elektrickým proudem, a zavolejte do nejbližšího servisu.

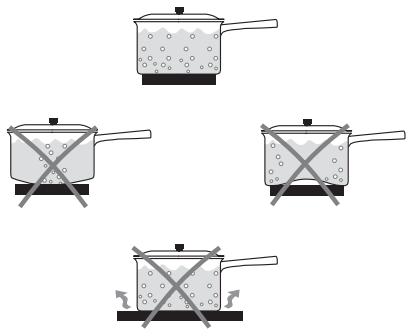
⚠ **Upozornění** Na varné plochy nepokládejte žádné předměty, které se mohou roztavit, např. plasty, hliníkovou fólii.

K úspoře energie

- používejte pouze nádobí s hladkým, rovným dnem
- nádobí postavte na varnou zónu ještě před zapnutím varné zóny
- kdykoli je to možné, přikryjte nádoby pokličkou
- varnou zónu vypněte několik minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla
- zbytkového tepla využívejte k udržení teploty jídel nebo k rozpouštění
- nádoby stavte vždy doprostřed varné zóny

Kastroly a pánve

Kastroly a pánve by neměly být menší, než je varná zóna, a nejlépe ne o více než 10-15 mm větší, než je průměr varné zóny.



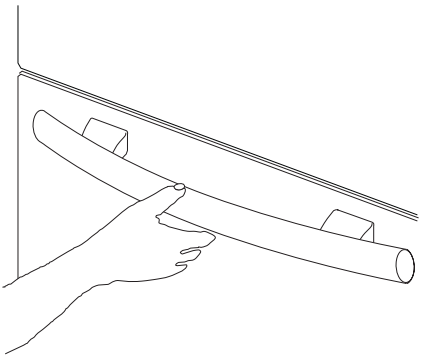
Důležité Vždy používejte nádobí s hladkým, rovným dnem.

Dna nádob musí být vždy čistá a suchá. Vařte s pokličkou.
Zkontrolujte, zda jsou dna nádob hladká a nepoškozená. Nádoby s otřepy a ostrými hranami nepoužívejte, mohly by poškrábat keramický povrch.
Pokud nechcete keramický varný povrch poškrábat nebo poškodit, měli byte nádoby vždy zdvihnout a přenést, nikdy je po ploše neposunovat.
Nádoby s hliníkovým a měděným dnem mohou zanechávat kovově lesklé zbarvení, které se odstraňuje velmi obtížně, nebo vůbec nejde odstranit.

⚠ **Upozornění** Dávejte pozor při smažení v tuku nebo oleji, protože přehřáté stříkance se mohou lehce vznítit.

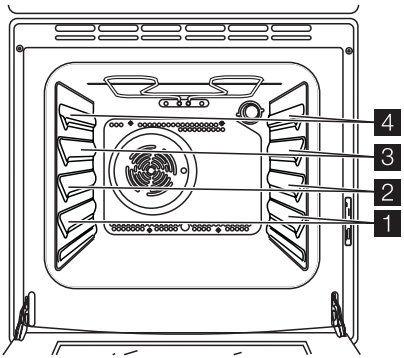
Použití trouby

⚠ **Upozornění** Vždy pečte se zavřenými dveřmi trouby. Při otvírání výklopných dveří trouby vždy odstupte. Dveře nesmí spadnout dolů, vždy držte držadlo dveří, dokud se úplně neotevřou.



ℹ Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů se v troubě počítají zdola, jak vidíte na obrázku.



⚠ **Upozornění** Pečicí nádoby nestavte přímo na dno trouby.

⚠ **Upozornění** Při pečení v troubě nebo grilování musí být kryt sporáku otevřený, aby nedošlo k přehřátí.

⚠ **Upozornění** Na dno trouby nestavte žádné předměty ani pečicí nádoby a žádnou část trouby nezakrývejte při pečení hliníkovou fólií; mohlo by se hromadit teplo, které by ovlivnilo výsledky pečení a poškodilo smalt trouby. Nádoby, žáruvzdorné nádoby i misky z alobalu vždy stavte na rošt.

Kondenzace a pára

Trouba se dodává s exkluzivním systémem, který zajišťuje přirozený oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum. Při pečení se může tvořit pára, která může při otvírání dveří z trouby uniknout. To je zcela normální jev.

⚠ **Upozornění** Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.

ℹ Při zahřívání jídla vzniká pára stejně jako při vaření vody v konvici. Pára se při kontaktu se skleněnými dveřmi sráží a vznikají vodní kapky.

Ke snížení kondenzace troubu před vložením jídla dostatečně předehřejte. Krátké předehřátí trouby (asi 10 minut) je tedy před

každým pečením nutné. Doporučujeme setřít vodní kapky po každém použití sporáku.

Nádoby na pečení

- Pro pečení používejte jen nádobí, které vydrží teplotu 230 ° C.
- Pečicí plechy, nádoby do trouby apod. nedávejte těsně k mřížce zakrývající ventilátor vzadu v troubě, ani na dno trouby.
- Nepoužívejte plechy na pečení větší než 30 cm - 35 cm, které by mohly bránit oběhu tepla a ovlivnit tak výkon trouby.

Vliv nádob na výsledky pečení

Nádoby a formy mají různou tloušťku, vodivost, barvy atd., což ovlivňuje způsob přenosu tepla na vložené jídlo.
A : Hliník, kamenina, skleněné nádoby do trouby a silně lesklé nádoby snižují míru pečení a zhnědnutí spodku.
B : Smaltovaná litina, elaxovaný hliník, hliník s nepřilnavou úpravou a barevnou vnější stranou a tmavé, těžké nádoby zvyšují intenzitu pečení a zhnědnutí spodku.

Pečení ryb a masa

Maso můžete vložit do nádob vhodných do trouby nebo přímo na rošt trouby. V tomto případě nezapomeňte zasunout do první úrovně zdola hluboký plech na zachycení tuku s trochou vody. Hluboký plech zabrání odkapávání rozpuštěného tuku na dno trouby.
Bílé maso, drůbež a ryby se většinou pečou při střední teplotě (mezi 150 ° C a 175 ° C). Potřebujete-li péct červené maso (lehce zhnědlé na povrchu a mírněji propečené uvnitř), doporučujeme vyšší teplotu na krátkou dobu (mezi 200 ° C a 230 ° C).

Pečení moučníků

Koláče se obvykle pečou při střední teplotě (mezi 150 ° C a 200 ° C).
Při pečení koláčů nebo pečiva se doporučuje krátké předehřátí trouby (asi 10 minut). Po zapnutí pečení nechte po celou dobu pečení zavřené dveře a kontrolujte průběh pečení skleněnými dveřmi trouby.

Grilování

Chcete-li grilovat maso nebo rybu, pokapte je trochou oleje a položte je na přímo na rošt. Při grilování přichází teplo pouze z horního topného článku. Musíte proto nastavit topný výkon podle tloušťky masa nebo ryby. Nezapomeňte do nejnižší polohy zasunout hluboký plech s trochou vody.

Doby pečení

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství. Zapamatujte si také své první zkušenosti s troubou, protože když pak budete péct stejné jídlo za stejných podmínek, dosáhnete samozřejmě podobného výsledku.
Na základě vlastní zkušenosti zjistíte, jaké změny máte provést v uvedených přehledech.

Tabulka pečení - klasické a horkovzdušné pečení

Tyto tabulky jsou pouze orientační. U některých receptů se teploty musí zvýšit nebo snížit podle individuálních přání a požadavků. Nastavení, které vám bude vyhovovat, zjistíte jedině zkušeností.

Doba pečení nezahrnuje předehřátí. Krátké předehřátí trouby (asi 10 minut) je nutné před každým pečením.

Váha (g)	Druh jídla	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení minuty	POZNÁMKY
		Úroveň	tepl. °C	Úroveň	tepl. °C		
	Šlehané recepty	2	170	2	160	45 ~ 60	Ve formě na pečení na roštu
	Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3) [1]	160	20 ~ 30	Ve formě na pečení na roštu

Váha (g)	Druh jídla	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení minuty	POZNÁMKY
		Úroveň	tepl. °C	Úroveň	tepl. °C		
	Máslovo-tvarohový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	Ve formě na pečení na roštu
	Jablečný koláč	1	180	2 (1 a 3) 1)	170	40 ~ 60	Ve formě na pečení na roštu
	Štrúdl	2	175	2	150	60 ~ 80	Na koláčovém plechu na polici
	Marmeládový dort	2	175	2 (1 a 3) 1)	160	30 ~ 40	Ve formě na pečení na roštu
	Ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	V koláčové formě
	Piškotový koláč	1	175	2	160	30 ~ 40	Ve formě na pečení na roštu
	Vánočka	1	170	1	160	40 ~ 60	Ve formě na pečení na roštu
	Švestkový koláč	1	170	1	160	50 ~ 60	Ve formě na pečení na roštu
	Malé pečivo	2	170	2 (1 a 3) 1)	160	25 ~ 35	Na plechu
	Sušenky	3	190	3	170	15 ~ 25	Na plechu
	Pusinky	2	100	2	100	90 ~ 120	Na plechu
	Žemle	2	190	2	180	12 ~ 20	Na plechu
	Těsto: Odpalované těsto	2	200	2 (1 a 3) 1)	190	15 ~ 25	Na plechu
1000	Bílý chléb	1	190	2	180	40 ~ 60	2 kusy na plechu
500	Žitný chléb	1	190	1	180	30 ~ 45	Ve formě na chleba na roštu
500	Žemle	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 žemlí na plechu
250	Pizza	1	200	2 (1 a 3) 1)	190	15 ~ 30	Na plechu na roštu
	Těstovinový korpus	2	200	2 (1 a 3) 1)	175	40 ~ 50	Ve formě na pečení na roštu
	Zeleninový korpus	2	200	2 (1 a 3) 1)	175	45 ~ 60	Ve formě na roštu
	Slaný koláč	1	200	2 (1 a 3) 1)	180	35 ~ 45	Ve formě na roštu
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	Ve formě na roštu
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Ve formě na roštu
1000	Hovězí	2	190	2	175	50 ~ 70	Na roštu s hlubokým plechem

Váha (g)	Druh jídla	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení minuty	POZNÁMKY
		Úroveň	tepl. °C	Úroveň	tepl. °C		
1200	Vepřové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na roštu s hlubokým plechem
1000	Telecí	2	190	2	175	90 ~ 120	Na roštu s hlubokým plechem
1500	Anglický rostbíf krvavý	2	210	2	200	50 ~ 60	Na roštu a s hlubokým plechem
1500	Anglický rostbíf středně propečený	2	210	2	200	60 ~ 70	Na roštu a s hlubokým plechem
1500	Anglický rostbíf dobře propečený	2	210	2	200	70 ~ 80	Na roštu a s hlubokým plechem
2000	Vepřové plecko	2	180	2	170	120 ~ 150	S kůží v hlubokém plechu
1200	Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kusy v hlubokém plechu
1200	Jehněčí	2	190	2	175	110 ~ 130	Kýta v hlubokém plechu
1000	Kuře	2	190	2	175	60 ~ 80	Celé v hlubokém plechu
4000	Krocan	2	180	2	160	210 ~ 240	Celý v hlubokém plechu
1500	Kachna	2	175	2	160	120 ~ 150	Celá v hlubokém plechu
3000	Husa	2	175	2	160	150 ~ 200	Celá v hlubokém plechu
1200	Králík	2	190	2	175	60 ~ 80	Nakrájený na kousky
1500	Zajíc	2	190	2	175	150 ~ 200	Nakrájený na kousky
800	Bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	Celý
1200	Pstruh/mořská pražma	2	190	2 (1 a 3) [1]	175	30 ~ 40	3-4 ryby
1500	Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3) [1]	175	25 ~ 35	4-6 filetů

1) Potřebujete-li péct více jídel najednou, doporučujeme vložit je na úrovně uvedené v závorkách. Polohy polic se počítají odzdola.

Chcete-li péct více jídel najednou, doporučujeme vám vyměnit na posledních 5-10 minut jejich polohu, aby byla stejnoměrně zbarvena.

Tabulka pečení - grilování

Doba pečení nezahrnuje předehřátí.
Krátké předehřátí trouby (asi 10 minut) je nutné před každým pečením.

Druh jídla	Množství		Úroveň	tepl. °C	Doba grilování (v minutách)	
	Kusy	Váha (g)			Horní strana	Dolní strana
Hovězí filety	4	800	3	maximální	12 ~ 15	12 ~ 14
Bifteky	4	600	3	maximální	10 ~ 12	6 ~ 8
Uzeniny	8	-	3	maximální	12 ~ 15	10 ~ 12
Vepřové kotlety	4	600	3	maximální	12 ~ 16	12 ~ 14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	maximální	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebaby	4	-	3	maximální	10 ~ 15	10 ~ 12
Kuře (prsa)	4	400	3	maximální	12 ~ 15	12 ~ 14
Kuře (prsa)	6	600	3	maximální	10 ~ 15	8 ~ 10
Rybí filety	4	400	3	maximální	12 ~ 14	10 ~ 12
Sendviče	4 - 6	-	3	maximální	5 ~ 7	-
Toast	4 - 6	-	3	maximální	5 ~ 7	2 ~ 3

Tabulka pečení - pizza

Váha (g)	Druh jídla	Úroveň	tepl. °C	Doba pečení minuty	Poznámky
700	Pizza, velká	1	200	15 ~ 25	na plechu
500	Pizza, malá	1	200	10 ~ 20	ve formě na roštu
500	Plochý koláč	1	200	15 ~ 25	na plechu

Teploty trouby jsou pouze orientační. U některých receptů se teploty musí zvýšit nebo snížit podle individuálních přání a požadavků.

Čištění a údržba

Upozornění Před každou údržbou nebo čištěním musíte sporák ODPOJIT od přívodu proudu. Tento spotřebič se nesmí čistit párou ani čisticím zařízením na páru.

Čištění sklokeramické desky

Upozornění Čištění spotřebiče pomocí parního nebo vysokotlakého přístroje je z bezpečnostních důvodů zakázáno.

Upozornění Velký pozor musíte dávat při přípravě jídel nebo nápojů obsahujících cukr. Jestliže se tyto suroviny dostanou na keramický povrch, je nutné je okamžitě odstranit, dokud jsou ještě horké, a pak setřít, aby se povrch nepoškodil.

Na horkou sklokeramickou desku se nesmějí používat čisticí prostředky. Všechny čisticí prostředky se musí po vyčištění odstranit velkým množstvím čisté vody, protože by při dalším zahřátí plotýnek mohly působit jako žíravina.
Nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky jako spreje na gril nebo troubu, drsné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky na nádoby, které mohou poškrábat povrch.
Po každém použití keramickou varnou desku vyčistěte, vychladlou nebo teplou tak, že se jí můžete dotknout. Nečistoty se tak nepřipečou na povrch desky. Vodní kámen a vodní

skvrny, stopy tuku a kovové lesky čistěte čisticími prostředky na sklokeramické varné desky nebo nerezové plochy, které zakoupíte v obchodech.

Čištění trouby

⚠ **Upozornění** Troubu je třeba udržovat vždy v čistotě. Usazené tuky a zbytky jídla mohou způsobit požár, zejména v grilovací nádobě.

Vyčistěte pečlivě vnitřek trouby po každém použití , když je ještě teplá. Odstranění zbytků jídel, tuků nebo jiných usazenin jako ovocných šťáv, cukru nebo kousků tuk je totiž jednodušší.
Můžete použít teplou vodu s mycím prostředkem nebo vhodný sprej k čištění trouby.

⚠ **Upozornění** Nemiřte sprejem na matové nerezové části, protože byste je mohli poškodit, a vždy se řiďte pokyny výrobce.

Příslušenství trouby omyjte teplou vodou s mycím prostředkem. Případné usazeniny odstraňte lehce abrazivním práškem.

⚠ **Upozornění** Žádnou část trouby nikdy nezakrývejte alobalem. Mohlo by se pod ním nahromadit teplo a zhoršit výsledky pečení a také poškodit smalt.

Čisticí prostředky

Před použitím jakékoli čisticího prostředku na troubu si ověřte, zda je jejich použití vhodné a je výrobcem doporučeno k čištění trouby. Čisticí prostředky obsahující bělidla se NESMÍ používat, protože by mohly způsobit zmatnění povrchové úpravy. Nepoužívejte ani drsné abrazivní čisticí prostředky.

⚠ **Upozornění** Spotřebič nikdy nečistěte párou nebo vysokotlakým čisticím zařízením na páru.

Čištění vnějších ploch

⚠ **Upozornění** Ovládací panel, dveře trouby a těsnění dveří pravidelně otírejte měkkým, dobře vyždímaným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou tekutého mycího prostředku. Nedoporučujeme použití následujících čisticích prostředků, které poškozují nebo porušují skleněné tabule dveří:

- Čisticí prostředky pro domácnost a bělidla
- Impregnované houbičky nevhodné pro nádoby s nepřilnavým povrchem
- Drátěnky nebo ocelové drátěnky
- Chemické drátěnky na trouby nebo spreje
- Odstraňovače rzi
- Odstraňovače skvrn na umyvadla nebo dřezy

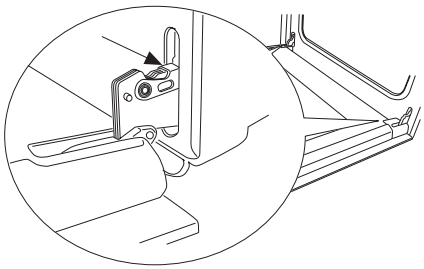
Vnější a vnitřní sklo čistěte vlhkým hadříkem s teplou saponátovou vodou. Pokud je vnitřní sklo velmi znečištěné, doporučujeme použití speciálního čisticího prostředku.

Čištění dveří trouby

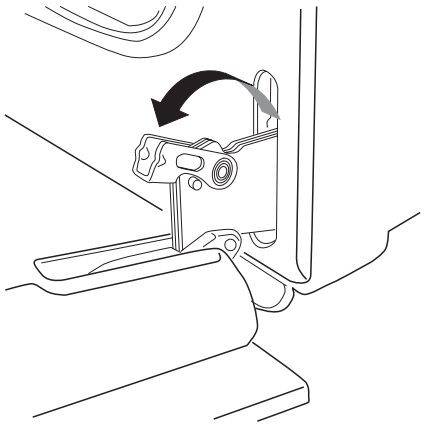
ℹ Před čištěním dveří trouby doporučujeme jejich sejmutí z trouby.

⚠ **Upozornění** Nejprve se přesvědčte, že je trouba vychladlá a odpojená od sítě.

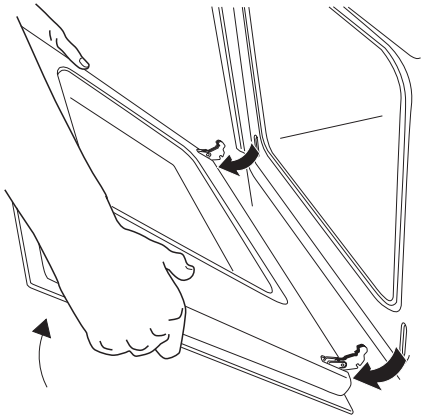
Postupujte následovně:
1. dveře trouby zcela otevřete.
2. Najděte závěsy spojující dveře s troubou.



3. Odblokujte a otočte dvě páčky, které se nacházejí na závěsech.



4. Uchopte dveře po levé a pravé straně a pomalu je zdvihejte směrem k troubě, až jsou napolo zavřené.



5. Opatrně vytáhněte dveře z jejich usazení.
6. Položte je na stabilní plochu.

Důležité Skleněné dveře trouby čistěte pouze měkkým vlhkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Po vyčištění nasaďte dveře trouby opačným postupem zpět.

⚠ **Upozornění** Dveře trouby nečistěte, pokud jsou skleněné panely ještě teplé. Skleněný panel by totiž mohl prasknout. Dojde-li k odštípnutí nebo hlubokému poškrábání skleněného dveřního panelu, sklo se tím oslabí a je nutné ho vyměnit za nové, aby panel nepraskl. Další informace můžete získat v místním servisním středisku.

Modely z nerezové oceli nebo hliníku

Doporučujeme čistit dveře trouby vlhkou houbou a pak je osušit měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby.
Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.
Správný provoz trouby zajišťuje těsnění nasazené okolo vnitřního prostoru trouby. Pravidelně kontrolujte stav těsnění. Je-li to nutné, vyčistěte ho bez použití abrazivních prostředků.

Jestliže se vám těsnění zdá poškozené, zavolejte do nejbližšího servisního střediska. Troubu do opravy nepoužívejte.

Rošty do trouby

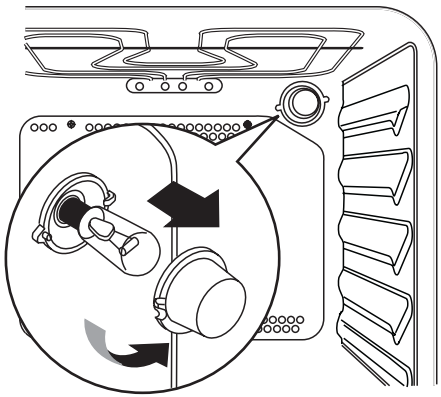
⚠ **Upozornění** Nejprve se přesvědčte, že je trouba vychladlá a odpojená od sítě.

Rošty trouby čistěte teplou vodou se saponátem a odolné usazeniny odstraňte houbičkou dobře navlhčenou vodou se saponátem. Pečlivě opláchněte a osušte měkkým hadříkem.

Výměna žárovky trouby

⚠ **Upozornění** Spotřebič odpojte od sítě.

Jestliže je nutné vyměnit žárovku, musí nová žárovka odpovídat následujícím technickým údajům: příkon 15 W/25 W; napětí 230 V (50 Hz); odolnost teplotě ° C; objímka: E 14. Tyto žárovky můžete zakoupit v nejbližším servisním středisku.
Výměna vadné žárovky:
1. Zkontrolujte, zda je trouba odpojená od sítě.
2. Skleněný kryt otočte směrem doleva.
3. Odstraňte vadnou žárovku a nahraďte ji novou.



4. Nasaďte zpět skleněný kryt.
5. Spotřebič znovu připojte k elektrické síti.

Co dělat, když...

Pokud trouba nefunguje správně, nevolejte hned do servisního střediska, ale proveďte nejprve tyto kontroly.

Problém	Řešení
Tmavé skvrny na desce	• Jestliže je použití škrabky a čističe keramických desek neúčinné, mohl se povrch desky poškodit použitím nevhodných čisticích prostředků, nebo posunováním drsných spodků nádob. Na provoz keramické desky to nemá vliv.
Kovově lesklé zbarvení na varné zóně	• Použili jste nádoby s nevhodným spodkem, nebo jste k čištění použili nevhodné čisticí prostředky. Toto zbarvení lze odstranit jen obtížně, pomocí čisticího prostředku na sklokeramické desky.
Na povrchu jsou škrábance.	• Mohou být způsobené poškrabáním nebo roztavením předmětů a nelze je odstranit. Na provoz keramické desky to nemá vliv.
Sporák nefunguje	• Zkontrolujte, zda je zástrčka spotřebiče zasunutá do zásuvky a přívod napájení je zapnutý. • Zkontrolujte, zda není spálená síťová pojistka. • Zkontrolujte, zda jste otočili správným ovladačem.
Vaření na keramické desce nemá požadované výsledky.	• Zkontrolujte, zda jste pro varnou zónu vybrali nádobu vhodné velikosti. • Zkontrolujte, zda má nádoba ploché dno. • Zkontrolujte, zda nastavení odpovídá požadovanému vaření.
Trouba se nezapnula	• Zkontrolujte, zda jste zvolili funkci pečení. • Zkontrolujte, zda jsou dveře úplně zavřené. • Zkontrolujte, zda je zásuvkový spínač nebo síťový vypínač sporáku zapnutý.
Kontrolka trouby se nerozsvítila.	• Zvolte funkci pomocí ovladače funkcí trouby. • Zkontrolujte žárovku a v případě potřeby ji vyměňte (viz Výměna žárovky trouby).
Dokončení jídel trvá příliš dlouho, nebo se připraví příliš rychle.	• Možná je nutné seřídit teplotu.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	• Řiďte se pokyny uvedenými v této příručce, zejména částí Použití trouby. • Po dokončení pečení nenechávejte jídlo v troubě déle než 15-20 minut.
Ventilátor trouby je hlučný.	• Zkontrolujte, zda rošty a nádoby na pečení při kontaktu se zadním panelem trouby nevibrují.

Technické údaje

Spotřebič třídy 2 podtřída 1 a třída 1

Rozměry	
Výška	850 mm
Hloubka	600 mm
Šířka:	600 mm
Objem trouby	56 l

Keramická deska		
Varné zóny	**Výkon**	**Průměry**
Levá přední varná zóna (dvojitá)	2200 W	210 mm - 120 mm
Levá zadní varná zóna	1200 W	145 mm
Pravá zadní varná zóna	1800 W	180 mm
Pravá přední varná zóna	1200 W	145 mm

trouba	
Žárovka osvětlení	25 W
Topné články trouby (horní+dolní)	1800 W
Dolní topný článek	1000 W
Topný článek vnitřního grilu	1650 W
Topný článek plného grilu	2450 W
Pizza	2675 W
Horký vzduch	2025 W
Rozmrazování	25 W
Celkový jmenovitý výkon	2700 W
Napájecí napětí (50 Hz)	230 V-400 V 3N~
Celkový elektrický příkon spotřebiče	9100 W

Instalace

⚠ **Upozornění** Tento sporák nesmí být umístěn na podstavec.

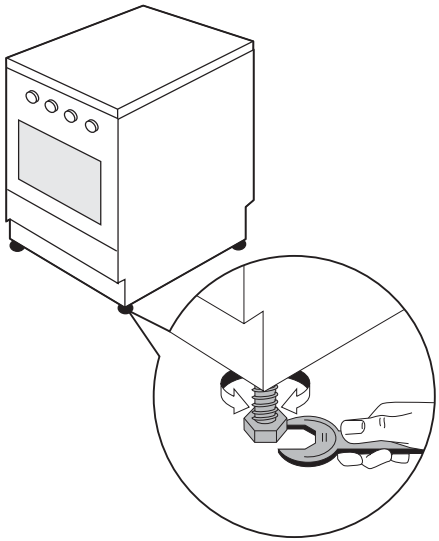
Následující pokyny jsou určeny pro kvalifikované techniky, neboť práce při instalaci, nastavení a údržbě sporáku musejí být provedeny v souladu s platnými předpisy.
Kdykoli je třeba provádět práci vyžadující odpojení spotřebiče, je nutno postupovat s maximální opatrností.

⚠ **Upozornění** Před instalací je nutné zjistit, zda podmínky místní distribuční sítě (druh plynu a tlak) odpovídají nastavení spotřebiče.

⚠ **Upozornění** Výrobce odmítá jakoukoliv zodpovědnost za případné škody způsobené instalací, která nebyla provedena v souladu s platnými předpisy.

Vyrovnání

Sporák je vybavený výškově nastavitelnými nožičkami, umístěnými na předních a zadních rozích spodku spotřebiče.
Seřízením nožiček je možné přizpůsobit výšku sporáku výšce vedlejších součástí kuchyňského nábytku a zajistit tak rovnoměrnou hladinu tekutin ve varných nádobách během vaření.



Připojení k elektrické síti

Spotřebič je nastaven na fungování s jednofázovým napětím 230 V.
Před připojením sporáku na elektrickou síť se přesvědčte, že:

- dostupný příkon v domě uživatele stačí na normální provoz tohoto zařízení (viz typový štítek)
- spotřebič je správně uzemněn vhodnou zástrčkou podle platných předpisů dané země
- zásuvka nebo vícepólový spínač použité pro připojení musí být lehce dosažitelné i u vestavěného sporáku

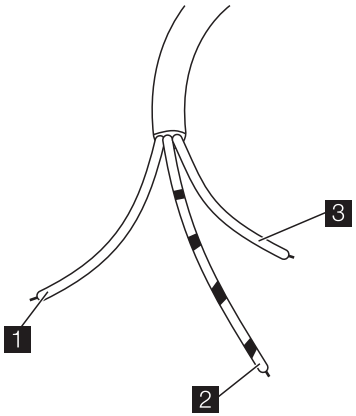
Sporák se dodává s elektrickým přívodním kabelem, proto je nutné připojit standardní vidlici, která odpovídá celkovému příkonu spotřebiče uvedenému na typovém štítku. Zástrčku zasuňte do vhodné nástěnné zásuvky.
Chcete-li spotřebič připojit na síť přímo, použijte mezi spotřebič a síť spínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm při otevření dle platných předpisů.
Hnědý fázový vodič (vedoucí ze svorkovnice spojovací skříně) musí být vždy připojen na fázi elektrické sítě. Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby jeho teplota nepřesáhla v žádném místě teplotu místnosti o více než 50 ° C

Výměna elektrického kabelu

⚠ **Upozornění** Výměnu elektrického kabelu musí provést servisní středisko nebo kvalifikovaný elektrikář, a to v souladu s pokyny výrobce a platnými místními bezpečnostními předpisy.

Pro výměnu přívodního kabelu používejte jen následující typy kabelů: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Je nutné, aby žlutozelený zemnicí vodič byl asi o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (viz schéma).
Průřez kabelu musí být minimálně 3 x 1,5 mm ^{2}.
Po zapojení zapněte topné články na asi 3 minuty a zkontrolujte jejich správnou činnost.

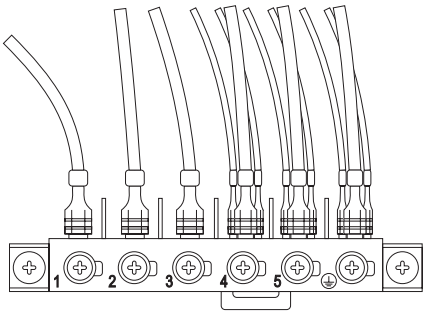
Důležité Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto bezpečnostních opatření.



1 Fáze
2 Zem (žlutozelený)
3 Neutrální vodič

Připojení ke svorkovnici

Spotřebič je vybaven snadno dostupnou šestipólovou svorkovnicí, jejíž propojky (můstky) jsou již připraveny pro provoz s napětím 400 V trojfázového proudu s nulovým vodičem . Pokud by měla síť jiné napětí, je nutno propojky na svorkovnici uspořádat tak, jak je znázorněno na obrázku.

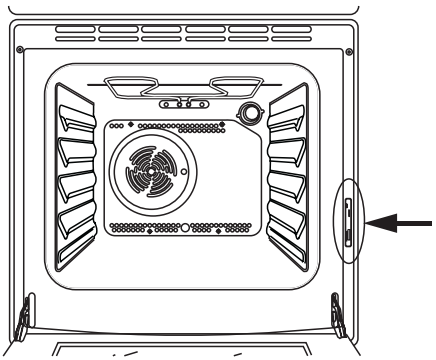


230V 3~	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 PE	Section of cable (min.) 4 x 1.5 mm²
230V 1~	1 2 3 4 5 L1 N PE	Section of cable (min.) 3 x 2.5 mm²
400V 2N~	1 2 3 4 5 L1 L2 N PE	Section of cable (min.) 4 x 2.5 mm²
400V 3N~	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N PE	Section of cable (min.) 5 x 1.5 mm²

Uzemňovací kabel musí být připojen ke koncovce ⏚ .
Po spojení přívodního kabelu se svorkovnicí je nutno kabel fixovat kabelovou příchytkou.

Servis a náhradní díly

Jestliže spotřebič nefunguje správně, dokonce ani po provedení všech zkoušek popsaných v předchozí kapitole, obraťte se prosím příslušný místní servis s uvedením typu poruchy, modelu (Mod.), výrobního čísla (Prod. No.) a sériového čísla (Ser. No.), které najdete na typovém štítku. Typový štítek je umístěný na předním vnějším okraji vnitřku trouby.



Originální náhradní díly certifikované výrobcem jsou dostupné pouze v našem servisním středisku a autorizovaných obchodech s náhradními díly.

Electrolux. Thinking of you.

Daugiau mūsų minčių rasite www.electrolux.com

Turinys

Saugos informacija	20	Naudinga informacija ir patarimai.	26
Gaminio aprašymas	22	Valymas ir priežiūra	32
Priedai	23	Ką daryti, jeigu...	35
Veikimo nuorodos	23	Techniniai duomenys	36
Prieš naudojantis pirmąkart	26	Įrengimas	36

CE

Galimi pakeitimai

⚠ Saugos informacija

Svarbu Prieš įrengdami arba naudodami prietaisą PRIVALOTE atidžiai perskaityti toliau pateiktus perspėjimus. Jeigu reikia pagalbos, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo skyrių.

Įrengimas

- Įrengimo darbus turi atlikti kompetentingi ir kvalifikuoti darbuotojai, jie privalo vadovautis galiojančiomis taisyklėmis.
- Visus pakeitimus, kuriuos reikia atlikti namų elektros tinkle, kad būtų galima įrengti šį prietaisą, turi atlikti kompetentingi darbuotojai.
- Patikrinkite prietaisą, ar jis nebuvo pažeistas transportavimo metu. Niekada neprijunkite pažeisto prietaiso. Jeigu prietaisas pažeistas, kreipkitės į tiekėją.
- Keisti arba bandyti keisti šio prietaiso ypatybes pavojinga.
- Stenkitės prietaiso nestatyti arti degių medžiagų (pvz., užuolaidų, indų pašluosčių ir kt.).
- Prietaisas yra sunkus. Ją nešdami būkite atsargūs.
- Prietaiso negalima statyti ant pagrindo.
- Prieš eksploatuodami prietaisą, nuo jo nuimkite visas pakuotės medžiagas.
- Kai kurios dalys apsaugotos smūgiams atsparia plastikine plėvele. Prieš pradėdami eksploatuoti prietaisą, būtinai nuimkite šią plastikinę plėvelę ir dalis, kurias dengė ši plėvelė, nuvalykite medžiagos skiaute, sudrėkinta šiltame vandenyje su trupučiu plovimo skysčio.
- Žiūrėkite, kad dujų tiekimas ir elektros maitinimas atitiktų tiekimo ir maitinimo tipą, nurodytą duomenų lentelėje, kuri yra greta dujų tiekimo vamzdžio.

Vaikų saugos nuorodos

- Šio prietaiso negali naudoti vaikai ar kiti asmenys, kurie dėl savo fizinių, jutiminių, protinių gebėjimų ar patirties ir žinių trūkumo negali saugiai naudoti prietaiso be atsakingo asmens, užtikrinančio saugų prietaiso naudojimą, priežiūros ar pagalbos.
- Šis prietaisas skirtas eksploatuoti suaugusiems. Neleiskite vaikams žaisti arti viryklės arba su ja.
- Naudojama viryklė įkaista. Neleiskite vaikams prieiti tol, kol ji neatvės.
- Be to, vaikai gali susižeisti iš viryklės traukdami keptuves ar puodus.

Naudojimo metu

- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam maisto ruošimui. Ji nėra skirta komercinei ar pramoninei veiklai.
- Pasirūpinkite, kad aplinkui prietaisą būtų gera ventiliacija. Dėl prasto oro tiekimo gali pritrūkti deguonies.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degimo metu susidariusius produktus. Jį reikia įrengti ir prijungti vadovaujantis galiojančiomis įrengimo taisyklėmis. Ypatingą dėmesį reikia atkreipti į atitinkamus reikalavimus.
- Eksploatuojant prietaisą, patalpoje, kurioje jis įrengtas, kaupiasi šiluma ir drėgmė. Pasirūpinkite nepertraukiamu oro tiekimu - oro ventiliacija turi būti geros būklės arba įrenkite viryklės gaubtą su ventiliacijos žarna.
- Jeigu prietaisą naudojate ilgą laiką, ventiliacija turi būti dar geresnė - atidarykite langą arba padidinkite trauktuvo greitį.

- Jeigu prietaisas turi dangtį, tuomet uždarytas dangtis saugo paviršių nuo dulkių, o atidarytas sulaiko tykštančius riebalus. **Nenaudokite jo kitiems tikslams** .
- Prieš uždarydami dangtį, jį visada nuvalykite.
- Prieš uždarydami dangtį, degikliams leiskite atvėsti.
- Prietaiso nenaudokite, jeigu ant jo pateko vandens. Prietaiso nenaudokite, jeigu jūsų rankos drėgnos.
- Kai prietaisas nenaudojamas, pasirūpinkite, kad valdymo rankenėlės būtų padėtyje OFF (išjungta).
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje.
- Atidarydami orkaitės dureles stovėkite atokiai, kad išeitų susikaupę garai arba karštis
- Kai naudojate kitus elektros prietaisus pasirūpinkite, kad jų kabeliai nesiliestų prie karštų šio prietaiso paviršių.
- Ant virimo degiklių nedėkite nestabilių ar netaisyklingos formos prikaistuvių, nes jie gali apvirsti, iš jų išsilieti skystis ir taip įvykti nelaimingas atsitikimas.
- Kai maistą gaminate naudodami aliejų ar riebalus, niekada nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Šis prietaisas visada turi būti švarus. Dėl susikaupusių riebalų ar maisto likučių gali kilti gaisras.
- Į orkaitę arba ant viryklės degiklių niekada nedėkite plastmasinių indų. Jokių orkaitės dalių ir jokiais atvejais negalima uždengti aliuminio folija.
- Visada pasirūpinkite, kad orkaitės ventiliacijos anga, esanti viryklės viršaus galinės dalies centre, būtų neuždengta ir būtų garantuota orkaitės ertmės ventiliacija.
- Karštis gali paveikti greitai gendančius maisto produktus, plastmasinius daiktus ir aerozolius, todėl jų negalima laikyti virš prietaiso.
- Maisto gaminimo metu, kai orkaitė ilgą laiką yra labai įkaitusi, įkaista ir saugojimo stalčius, todėl jame nelaikykite lengvai užsiliepsnojančių medžiagų, pavyzdžiui, orkaitės pirštinių, indų pašluosčių, plastikinių prijuosčių ir kt.
- Orkaitės priedai, pavyzdžiui, kepimo skardos, taip pat įkais, todėl, jeigu orkaitė naudojama arba nėra atvėsusi, juos reikia išimti atsargiai.
- Į stalčių, kuris yra po orkaite, galima dėti tik karščiui atsparius indus. **Į šį stalčių nedėkite degių medžiagų** .
- Prietaiso niekada nevalykite garų ar aukšto slėgio garų valytuvais.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriu metaliniu gremžtuku, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

Techninė priežiūra

Šį prietaisą remontuoti arba jo techninę priežiūrą atlikti gali tik įgaliotas techninės priežiūros inžinierius, galima naudoti tik originalias, patvirtintas atsargines dalis.

Informacija apie aplinkosaugos reikalavimus

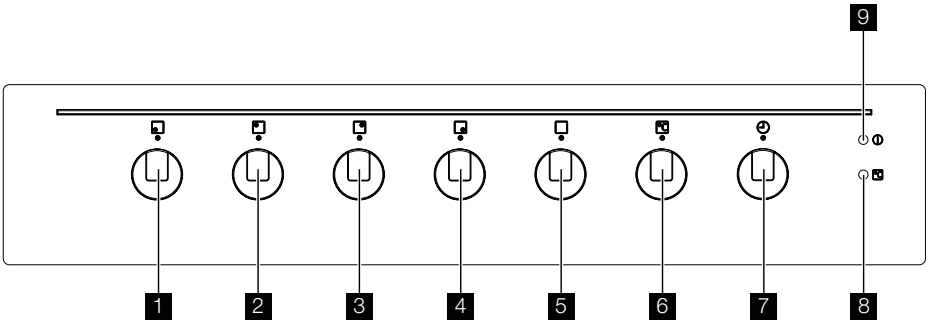
- Sumontavę prietaisą, pakuotę išmeskite laikydamiesi saugos ir aplinkosaugos taisyklių.
- Išmesdami seną prietaisą, nupjaukite kabelį, kad prietaiso nebūtų galima naudoti.
- Simbolis ant gaminio arba jo pakuotės reiškia, kad šis gaminys negali būti išmetamas kaip buitinės atliekos. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, pakartotinai perdirbantį elektros ir elektronikos įrenginius. Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimos neigiamos įtakos, kurią gali sukelti netinkamas gaminio išmetimas. Daugiau išsamios informacijos apie šio gaminio perdirbimą gali suteikti Jūsų miesto valdžios institucijos, buitinių atliekų išvežimo tarnyba arba parduotuvė, kur įsigijote šį gaminį.

Svarbu Šią instrukcijų knygelę saugokite ateičiai, taip pat pasirūpinkite, kad ji būtų perduota naujam viryklės savininkui.

Svarbu Šios instrukcijos galioja tik tose šalyse, kurių simboliai pavaizduoti ant knygelės viršelio.

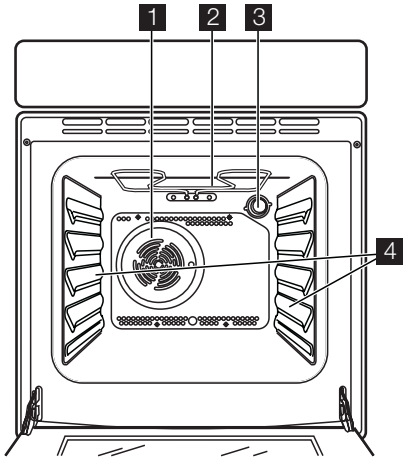
Gaminio aprašymas

Valdymo skydelis



1 Priekinė kairioji kaitvietė
2 Galinė kairioji kaitvietė
3 Galinė dešinioji kaitvietė
4 Priekinė dešinioji kaitvietė
5 Orkaitės valdymo rankenėlė
6 Orkaitės termostato valdymo rankenėlė
7 Minučių laikmačio valdymo rankenėlė
8 Orkaitės termostato kontrolinė lemputė
9 Bendra kontrolinė lemputė

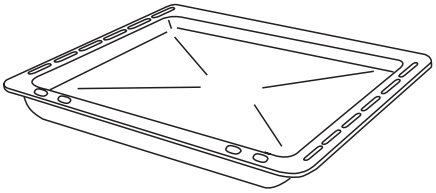
Orkaitės ertmė



1 Orkaitės ventiliatorius
2 Grilio kaitinamasis elementas
3 Orkaitės apšvietimo lemputė
4 Orkaitės lentynos

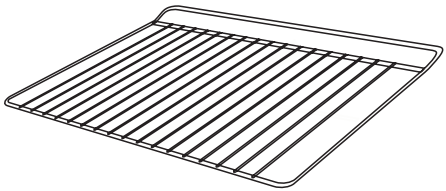
Priedai

Padėklas varvantiems taukams surinkti



Jis naudojamas surinkti kepimo sultims, atsirandančioms kepimo metu. Jeigu taukams surinkti skirto padėklo nenaudojate, ištraukite jį iš orkaitės.

Orkaitės lentyna



Viena ar dvi, priklauso nuo modelio.
Visi priedai gali būti laikomi stalčiuje, esančiame po orkaite.

⚠ **Įspėjimas** Orkaitės naudojimo metu šis stalčius gali įkaisti.

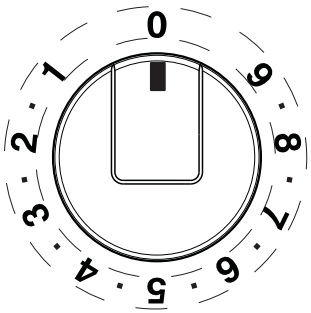
Veikimo nuorodos

Dujinės viryklės degiklių valdymo rankenėlės

Kaitvietičių rankenėlės yra išdėstytos valdymo skyde.
valdymo rankenėlės yra sunumeruotos nuo 1 iki 9, kur 0 padėtis rodo, kad degiklis yra išjungtas, o 9 pažymėta padėtis rodo, kad degimas padidintas iki maksimumo.

Du kaitvietičių tipai

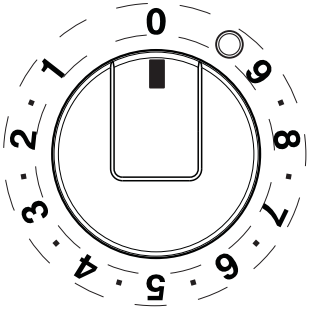
1. Įprastinės kaitvietės rankenėlė iš pradžių trumpam turi būti pasukama iki 9, kad kaitvietė įkaistų, o tada jau pasukama iki reikalingo nustatymo



ⓘ **Norėdami įjungti mažąją apskritą kaitvietę** , atitinkamą valdymo rankenėlę pasukite pagal laikrodžio rodyklę iki reikalingos kaitinimo nuostatos.

2. dvigubos kaitvietės degiklis turi du kaitinimo elementus

Norėdami įjungti abu elementus , pasukite valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iki didžiausio karščio nustatymo (3 padėties). Tuomet sukite rankenėlę toliau tol, kol beveik pasieksite 0 simbolį. Išgirsite "spragtelėjimą " - įsijungs didesnioji kaitvietė. Tada pasukite rankenėlę į 3 padėtį ir nustatykite reikiamą skaičių.



Įspėjimas Įjungus dvigubą kaitvietę du kaitinamieji elementai veiks kartu, todėl kaitinimas bus didesnis negu naudojant paprastą kaitvietę.

Įprastos kaitvietės yra išdėstytos paviršiaus galinėje eilėje, kairėje pusėje, dešinėje pusėje ir priekinės eilės dešinėje pusėje. Dviguba kaitvietė yra priekinės eilės kairėje pusėje.

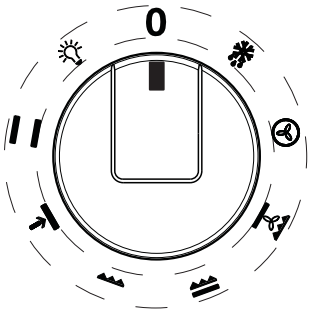
Likutinio karščio indikatoriai

Viryklės viršuje įrengti keturi likutinio karščio indikatoriai, atitinkantys kiekvieną kaitvietę. Kiekvienas atitinkamas indikatorius, net ir išjungus kaitvietę, bus įsijungęs tol, kol temperatūra nukris žemiau 30° C.

Išjungus kaitvietę gali pasigirsti trumpas signalas. Tai normalu ir neturi jokios įtakos kaitlentės veikimui.

Orkaitės funkcijos

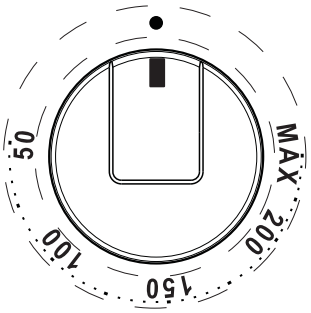
Orkaitės meniu leidžia nustatyti reikalingą maisto ruošimo funkciją.
Orkaitės funkcijai pasirinkti pasukite funkcijų rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iki reikiamos funkcijos simbolio.



Funkcija	Aprašymas
0	Orkaitė išjungta
Orkaitės apšvietimo lemputė	Ji užsidega pasukus orkaitės veikimo valdymo rankenėlę ir dega tol, kol veikia orkaitė.
Orkaitės kaitinamoji galia (viršus+apačia)	Karštį skleidžia ir viršutinis, ir apatinis elementai, todėl karštis orkaitės viduje pasiskirsto tolygiai
Kaitinimas apačioje	Karštis sklinda tik iš apatinės orkaitės dalies
Vidinis grilis	Ši funkcija skirta mažam maisto kiekiui kepti ant grotelių
Visas grilis	Įjungiamas grilio elementas. Rekomenduojame naudoti skrudinant didelį maisto kiekį
Pica	Apatinis kaitinimo elementas ir vidinis grilis yra įjungti, o ventiliatorius užtikrina oro cirkuliaciją, kurios reikia iškepti picos ar pyrago įdarams.
Kepimo su ventiliatoriumi kaitinimas	Ši funkcija leidžia maistą vienu metu skrudinti arba skrudinti ir kepti vienu metu keliose lentynose, išvengiant kvapų susimaišymo.
Atitirpinimas	Ši padėtis skirta šaldyto maisto tirpinimui

Orkaitės termostato valdymo rankenėlė

Orkaitės termostato rankenėlę pasukę pagal laikrodžio rodyklę pasirinkite kurią nors temperatūros reikšmę nuo 50°C iki maksimalios.



Pagalbinė orkaitės termostato lemputė

Kai pasukama termostato valdymo rankenėlė, užsidega termostato valdymo lemputė. Lemputė dega tol, kol pasiekiama reikiama temperatūra. Vėliau ji tai įsijungs, tai išsijungs, taip parodydama, kad palaikoma ši temperatūra.

Apsauginis termostatas

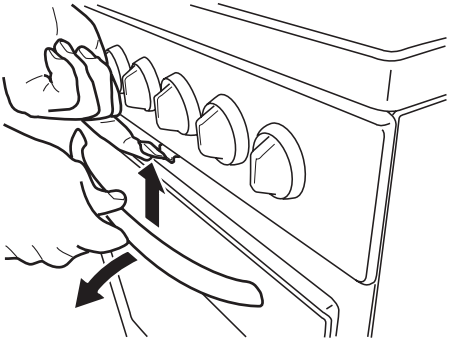
Orkaitėje įmontuotas apsauginis termostatas. Sugedus pagrindiniam termostatui ir dėl to įvykus perkaitimui, apsauginis įtaisas nutrauks prietaiso elektros maitinimą. Tokiu atveju kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą. Jokiu būdu nemėginkite taisyti prietaiso patys.

Vaikų saugos funkcija

Viryklę gausite su įmontuotu užraktu nuo vaikų, kuris neleis vaikams atidaryti orkaitės durelių.
Užraktas nuo vaikų ima veikti, kai uždaromos orkaitės durelės.

Norėdami atidaryti orkaitės dureles:

1. Uždarykite dureles
2. Nuspauskite saugos fiksatorių ir palaikykite
3. Atidarykite dureles



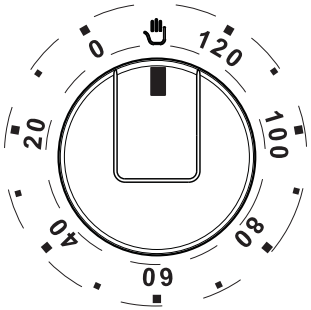
Dureles uždarykite nenuspaudę saugos fiksatoriaus.

Bendra kontrolinė lemputė

Pasukus orkaitės valdymo rankenėlę ir (arba) kaitvietės valdymo rankenėlę, įsijungia bendra kontrolinė lemputė.

Minutinis laikmatis

Garsinis minutinio laikmačio signalas įspėja apie nustatyto laiko pabaigą. Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti - 120 minučių.



Norėdami nustatyti minučių signalą:

1. Norimą maisto ruošimo funkciją parinkite su orkaitės veikimo valdymo rankenėle
2. Minutinio laikmačio reguliavimo rankenėlę pasukite pagal laikrodžio rodyklę iki 120 minučių padėties, o po to - prieš laikrodžio rodyklę iki norimo laiko padalos.
3. Pasibaigus iš anksto nustatytam laikui, pasigirs signalas, o orkaitė automatiškai išsijungs. Minutinio laikmačio valdymo rankenėlę pasukite iki padėties, o orkaitės funkcijos ir termostato valdymo rankenėles pasukite iki OFF (išjungta).

jei norite maistą ruišti nenustatydami laiko, pasukite minutinio laikmačio valdymo rankenėlę iki padėties.

Prieš naudojantis pirmąkart

Įspėjimas Prieš naudodami prietaisą, nuo išorės ir iš vidaus pašalinkite visas pakuotės medžiagas, įskaitant reklamines etiketes ir visas apsaugines plėveles.

Prieš gamindama maistą pirmą kartą, kruopščiai išplaukite orkaitės priedus.

Tuščios orkaitės įkaitinimas

Prieš naudojant orkaitę pirmą kartą, ji turi būti kaitinama be maisto produktų. Kaitinant gali sklisti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu.

1. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę į įprasto kepimo padėtį
2. Termostato valdymo rankenėlę pasukite iki didžiausios reikšmės
3. Atidarykite langą, kad patalpa vėdintųsi
4. Leiskite orkaitei veikti tuščiai apytikriai 45 minutes

Šią procedūrą reikia kartoti naudojant funkciją Didysis grilis ir Gaminimo naudojant ventiliatorių funkciją apie 5-10 minučių

Pasibaigus šiai procedūrai, leiskite orkaitei atvėsti ir orkaitės ertmę išvalykite šiltu vandeniu su trupučiu plovimo skysčio sudrėkinta minkšta medžiagos skiaute.

Kaitviečių kaitinimas

Prieš naudojant pirmą kartą reikia nuvalyti maisto ruošimo paviršių. Pašalinkite visus gamybos proceso pėdsakus.

Svarbu Keramikinį paviršių ir karkasą nušluostykite šiltu vandeniu su trupučiu plovimo skysčio sudrėkinta medžiagos skiaute, po to nušluostykite sausai.

1. Ant kiekvienos kaitvietės uždėkite po puodą su vandeniu
2. Įjunkite kaitvietę ir kaitinkite nustatę didžiausią karštį maždaug 10 min., tol kol užvirs vanduo
3. Išjunkite kaitvietę

Tokio kaitinimo metu gali pasklisti nemalonus kvapas ir susidaryti šiek tiek dūmų. Tai visiškai normalu.

Naudinga informacija ir patarimai.

Keramikinio stiklo kaitlentės naudojimas

Šis stiklas yra kietas, buvo testuotas jo atsparumas karščiui, šalčiui ir staigiems temperatūrų pokyčiams. Tačiau kaip ir bet koks stiklas, jis yra jautrus smūgiams. Nestovėkite ant keramikinio stiklo paviršiaus.

Įspėjimas Jeigu pastebite įbrėžimų ar įtrūkimų, viryklę atjunkite nuo elektros tiekimo, kad nekiltų trumpasis jungimas, ir kreipkitės į artimiausią aptarnavimo centrą.

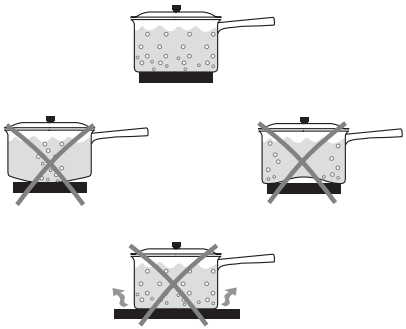
Įspėjimas Visus daiktus ir medžiagas, kurios gali lydytis dėl karšto maisto ruošimo paviršiaus, pvz., plastmasę, aliuminio foliją, laikykite atokiai.

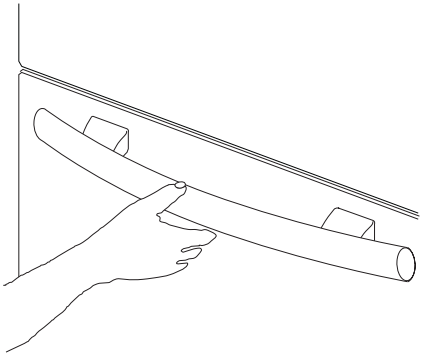
Jei norite taupiai naudoti elektros energiją

- naudokite tik lygaus, plokščio pagrindo virimo ir kepimo indus
- puodus ir keptuves ant kaitvietės padėkite prieš įjungdami ją
- kai įmanoma, puodus ir keptuves uždenkite dangčiu
- kaitvietę išjunkite kelias minutes prieš pasibaigiant ruošimo laikui - taip panaudosite likutinį karštį
- norėdami išlaikyti maistą šiltą arba tirpdymui naudokite likutinį kaitvietės karštį
- puodus ir keptuves statykite kaitviečių centre

Prikaistuviai ir keptuvės

Prikaistuviai ir keptuvės turi būti ne mažesnės už kaitvietę ir, pageidautina, kad būtų ne didesnės negu 10-15 mm už kaitvietės skersmenį.





Svarbu Visada naudokite tik lygaus, plokščio pagrindo virimo ir kepimo indus.

Dugnas visada turi būti švarus ir sausas. Maistą ruoškite uždengę dangčiu. Patikrinkite, ar indų dugnai yra lygūs ir nepažeisti. Dugnai su atplaišomis ir aštriais kraštais subraižys keramikinio stiklo paviršių. Tam, kad nesubraižytumėte ar nepažeistumėte keramikinio maisto ruošimo paviršiaus, puodus ir prikaistuvius perkelkite ne stumdydami, o juos pakeldami.
Nuo indų su aliuminiu arba variniu dugnu gali likti metalinių nuosėdų, kurios sunkiai nusivalo, o kartais - visai nenusivalo.

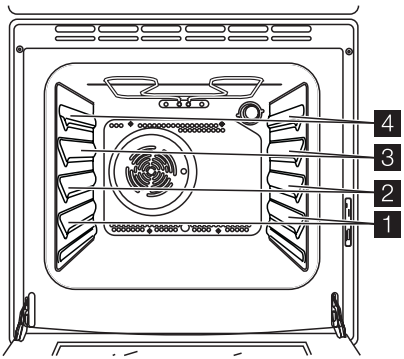
⚠ **Įspėjimas** Maistą kepdami karštame aliejuje arba riebaluose būkite atsargūs - perkaitę tykštantys riebalai gali lengvai užsiliepsnoti.

Maisto ruošimas orkaitėje

⚠ **Įspėjimas** Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles. Atidarydami žemyn atsidarančias orkaitės dureles, stovėkite atokiai. Neleiskite joms atsidarant kristi - laikykite dureles už rankenos, kol jas visiškai atidarysite.

ⓘ Orkaitės dureles atidarinėkite visuomet laikydami už rankenos vidurio.

Orkaitėje yra keturi lygiai lentynoms. Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės apačios, kaip pavaizduota toliau esančiame paveikslėlyje.



⚠ **Įspėjimas** Virtuvės reikmenų nedėkite tiesiai ant orkaitės dugno.

⚠ **Įspėjimas** Kai kepama orkaitėje ar naudojant grilį, norint išvengti perkaitimo reikia nuimti dangtį.

⚠ **Įspėjimas** Gaminimo metu ant orkaitės dugno nedėkite jokių daiktų ir jokios orkaitės dalies neuždenkite aliuminio folija, kitaip gali susikaupti karštis, dėl kurio gaminimo rezultatas bus prastesnis ir gali būti pažeistas orkaitės emalis. Keptuves, karščiui atsparias keptuves ir aliuminio skardas visada dėkite ant lentynų.

Kondensacija ir garai

Šioje orkaitėje panaudota išskirtinė sistema, kuri užtikrina natūralią oro cirkuliaciją ir nuolatinę garų recirkuliaciją. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Dar daugiau - iki minimumo sutrumpinamas maisto ruošimo laikas ir sumažinamas sunaudojamos energijos kiekis. Ruošiant maistą gali susidaryti garų, kurie išeina atidarius orkaitės dureles. Tai visiškai normalu.

⚠ **Įspėjimas** Jeigu ruošdami maistą arba baigę ruošti atidarote orkaitės dureles susikaupusiems garams ar karščiui išleisti, visada stovėkite atokiai.

ⓘ Maistą šildant garai susidaro lygiai taip pat, kaip ir verdant puodui. Kai garai liečiasi su orkaitės durelių stiklu, jie kondensuojasi ir susidaro vandens lašeliai.

Norėdami sumažinti kondensaciją pasirūpinkite, kad prieš dedant maistą į orkaitės ertmę, orkaitė būtų gerai įkaitinta. Todėl prieš ruošiant maistą būtina atlikti trumpą (apytikriai 10 minučių) išankstinį orkaitės įšildymą. Pasinaudojus prietaisu, rekomenduojame nušluostyti kondensatą.

Virti skirti indai

- Galite naudoti bet kokius virtuvės reikmenis, skirtus orkaitei, kurie atsparūs 230° C temperatūrai.
- Kepimo padėklų, orkaitės indų, kt., nedėkite tiesiai prieš ventiliatorių dengiančias groteles orkaitės gale ar ant orkaitės pagrindo.
- Nenaudokite kepimo padėklų, kurių matmenys viršija 30-35 cm (12-14 colių), nes jie trukdys karščio cirkuliacijai ir dėl to rezultatas gali būti prastas.

Indų poveikis maisto ruošimo rezultatams

Indų ir skardų storis, laidumas, spalva ir kt. karščio laidumą iki maisto produktų lemiančios ypatybės skiriasi.
A : Aliuminio, keramikos, orkaitės stiklo indai ir šviesūs spindintys indai susilpnina kepimą ir pagrindinį skrudinimą.
B : Emaliuoto ketaus, anoduoto aliuminio, aliuminio nelimpančiu paviršiumi ir dažyta išore bei tamsūs, sunkūs indai sustiprina kepimą ir pagrindo skrudinimą.

Žuvies ir mėsos patiekalų gaminimas

Mėsą galima dėti į orkaitės karščiui atsparius indus arba tiesiai ant orkaitės lentynos. Pastaruoju atveju nepamirškite į pirmąjį nuo apačios lentynos lygį įkišti skardą varvantiems taukams surinkti, joje turi būti šiek tiek vandens. Skarda varvantiems taukams surinkti neleis išsilydžiusiems riebalams patekti ant orkaitės dugno.
Baltą mėsą, paukštieną ir žuvį paprastai reikia ruošti vidutinėje temperatūroje (nuo 150 °C iki 175 °C). Jeigu ruošiate raudoną mėsą (šiek tiek paskrudintą iš išorės ir minkštą viduje), rekomenduojama trumpam įjungti aukštesnę temperatūrą (nuo 200 °C iki 230 °C).

Kepimas

Pyragus paprastai reikia kepti vidutinėje temperatūroje (nuo 150 °C iki 200 °C).
Kepant pyragus ar kitus patiekalus rekomenduojama atlikti trumpą (apytikriai 10 minučių) išankstinį orkaitės įšildymą. Pradėję kepti, orkaitės dureles visą kepimo laiką laikykite uždarytas, kepinį tikrinkite pažiūrėdami pro orkaitės durelių stiklą.

Kepimas ant grotelių

Jeigu mėsą arba žuvį reikia kepti ant grotelių, produktus padėkite tiesiai ant lentynos prieš tai ją ištepę nedideliu kiekiu aliejaus.
Veikiant kepimo ant grotelių funkcijai karštis sklinda nuo viršutinio elemento. Todėl maisto ruošimo lygį nustatykite priklausomai nuo mėsos arba žuvies storio.
Niekada nepamirškite apatiniame lygyje padėti skardos varvantiems taukams surinkti su trupučiu vandens.

Maisto ruošimo trukmė

Maisto ruošimo laikas priklauso nuo gaminamo maisto rūšies, jo konsistencijos ir kiekio. Rekomenduojame atkreipti ypatingą dėmesį į pirmuosius maisto ruošimo orkaitėje bandymus, nes esant tokioms pat sąlygoms ir gaminant tokius pat patiekalus turėtumėte pasiekti tokių pat rezultatų.
Tik patirtis jums leis naudoti kitas tinkamas, o ne lentelėse, nurodytas vertes.

Maisto ruošimo lentelė - įprastinis maisto ruošimas ir maisto ruošimas naudojant ventiliatorių

Šios lentelės yra tik orientacinės. Tam, kad temperatūra atitiktų individualius poreikius ir reikalavimus, gali prireikti ją padidinti arba sumažinti.

Asmeninius reikalavimus atitinkančias teisingas nuostatas galėsite nustatyti tik įgiję patirties.

Prie maisto ruošimo laiko nėra pridėtas įšildymo laikas. Todėl prieš ruošiant maistą būtina atlikti trumpą (apytikriai 10 minučių) išankstinį orkaitės įšildymą.

Svoris (g)	Patiekalas	Tradicinis maisto ruošimas		Kepimo naudojant ventiliatorių		Gaminimo laikas min.	PASTABOS
		Lygis	temp. °C	Lygis	temp. °C		
	Plaktos tešlos receptai	2	170	2	160	45 ~ 60	Pyrago formoje ant lentynos
	Trapi tešla	2	170	2 (1 ir 3) 1)	160	20 ~ 30	Pyrago formoje ant lentynos
	Varškės pyragas	1	160	2	150	60 ~ 80	Pyrago formoje ant lentynos
	Obuolių pyragas	1	180	2 (1 ir 3) 1)	170	40 ~ 60	Pyrago formoje ant lentynos
	Štrudelis	2	175	2	150	60 ~ 80	Pyrago kepimo skardoje ant lentynos
	Pyragas su uogiene	2	175	2 (1 ir 3) 1)	160	30 ~ 40	Pyrago formoje ant lentynos
	Vaisinis pyragas	1	175	1	160	45 ~ 60	Pyrago formoje
	Biskvitas	1	175	2	160	30 ~ 40	Pyrago formoje ant lentynos
	Mielinė pynutė	1	170	1	160	40 ~ 60	Pyrago formoje ant lentynos
	Slyvų pyragas	1	170	1	160	50 ~ 60	Pyrago formoje ant lentynos
	Pyragėliai	2	170	2 (1 ir 3) 1)	160	25 ~ 35	Kepamojoje skardoje
	Sausainiai	3	190	3	170	15 ~ 25	Kepamojoje skardoje
	Merengos	2	100	2	100	90 ~ 120	Kepamojoje skardoje
	Saldžios bandelės	2	190	2	180	12 ~ 20	Kepamojoje skardoje
	Tešlainiai: Pliky-ta tešla	2	200	2 (1 ir 3) 1)	190	15 ~ 25	Kepamojoje skardoje
1000	Balta duona	1	190	2	180	40 ~ 60	2 kepalai ant kepimo skardos

Svoris (g)	Patiekalas	Tradicinis maisto ruošimas		Kepimo naudojant ventiliatorių		Gaminimo laikas min.	PASTABOS
		Lygis	temp. °C	Lygis	temp. °C		
500	Ruginė duona	1	190	1	180	30 ~ 45	duonos skardoje ant grotelių
500	Bandelės	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8
250	Pica	1	200	2 (1 ir 3) [1)]	190	15 ~ 30	Kepimo skardoje ant grotelių
	Makaronų apkepas	2	200	2 (1 ir 3) [1)]	175	40 ~ 50	Pyrago formoje ant lentynos
	Daržovių apkepas	2	200	2 (1 ir 3) [1)]	175	45 ~ 60	Pyrago formoje ant lentynos
	Apkepai su įdarais	1	200	2 (1 ir 3) [1)]	180	35 ~ 45	Pyrago formoje ant lentynos
	Lazanija	2	180	2	160	45 ~ 65	Pyrago formoje ant lentynos
	Įdaryti vamzdeliniai makaronai	2	200	2	175	40 ~ 55	Pyrago formoje ant lentynos
1000	Jautiena	2	190	2	175	50 ~ 70	Ant lentynos virš taukams surinkti skirtos skardos
1200	Kiauliena	2	180	2	175	100 ~ 130	Ant lentynos virš taukams surinkti skirtos skardos
1000	Veršiena	2	190	2	175	90 ~ 120	Ant lentynos virš taukams surinkti skirtos skardos
1500	Angliškas rostbifas, su krauju	2	210	2	200	50 ~ 60	Ant grotelių virš taukams surinkti skirtos skardos
1500	Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškepęs	2	210	2	200	60 ~ 70	Ant grotelių virš taukams surinkti skirtos skardos
1500	Angliškas rostbifas, gerai iškepęs	2	210	2	200	70 ~ 80	Ant grotelių virš taukams surinkti skirtos skardos
2000	Kiaulienos mentė	2	180	2	170	120 ~ 150	Su odele, virš taukams surinkti skirtos skardos

Svoris (g)	Patiekalas	Tradicinis maisto ruošimas		Kepimo naudojant ventiliatorių		Gaminimo laikas min.	PASTABOS
		Lygis	temp. °C	Lygis	temp. °C		
1200	Kiaulienos kulninė	2	180	2	160	100 ~ 120	2 gabalai taukams surinkti skirtoje skardoje
1200	Ėriena	2	190	2	175	110 ~ 130	Koja, taukams surinkti skardoje
1000	Višta	2	190	2	175	60 ~ 80	Nepjaustyta, taukams surinkti skardoje
4000	Kalakutas	2	180	2	160	210 ~ 240	Nepjaustytas, taukams surinkti skardoje
1500	Antis	2	175	2	160	120 ~ 150	Nepjaustyta, taukams surinkti skardoje
3000	Žąsis	2	175	2	160	150 ~ 200	Nepjaustyta, taukams surinkti skardoje
1200	Triušis	2	190	2	175	60 ~ 80	Supjaustytas
1500	Kiškis	2	190	2	175	150 ~ 200	Supjaustytas
800	Fazanas	2	190	2	175	90 ~ 120	Nepjaustytas
1200	Upėtakis / jūros karšis	2	190	2 (1 ir 3) 1)	175	30 ~ 40	3-4 žuvys
1500	Tunas / lašiša	2	190	2 (1 ir 3) 1)	175	25 ~ 35	4-6 filė gabaliukai

1) Jei vienu metu reikia ruošti kelis patiekalus, rekomenduojame juos dėti į lygius, nurodytus skliausteliuose. orkaitės lentynos numeruojamos nuo apačios.

Jei vienu metu norite ruošti daugiau nei vieną patiekalą, rekomenduojame per paskutiniąsias 5-10 kepimo minučių pakeisti patiekalų kepimo lygį, kad gaminami patiekalai įgautų tolygią spalvą.

Maisto ruošimo lentelė - kepimas ant grotelių

Prie maisto ruošimo laiko nėra pridėtas įšildymo laikas.
Todėl prieš ruošiant maistą būtina atlikti trumpą (apytikriai 10 minučių) išankstinį orkaitės įšildymą.

Patiekalas	Kiekis		lygis	Temp. °C	Gaminimo laikas (min.)	
	Vienetai	Svoris (g)			Viršus	Apačia
Mėsos filė kepsniai	4	800	3	maksimali	12 ~ 15	12 ~ 14
Jautienos kepsnys	4	600	3	maksimali	10 ~ 12	6 ~ 8
Dešrelės	8	-	3	maksimali	12 ~ 15	10 ~ 12

Patiekalas	Kiekis		lygis	Temp. °C	Gaminimo laikas (min.)	
	Vienetai	Svoris (g)			Viršus	Apačia
Karbonadas	4	600	3	maksimali	12 ~ 16	12 ~ 14
Vištiena (perpjauta pusiau)	2	1000	3	maksimali	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebabai	4	-	3	maksimali	10 ~ 15	10 ~ 12
Vištienos (krūtinėlė)	4	400	3	maksimali	12 ~ 15	12 ~ 14
Vištiena (krūtinėlė)	6	600	3	maksimali	10 ~ 15	8 ~ 10
Žuvis (filė)	4	400	3	maksimali	12 ~ 14	10 ~ 12
Sumuštiniai	4 - 6	-	3	maksimali	5 ~ 7	-
Skrudinta duona	4 - 6	-	3	maksimali	5 ~ 7	2 ~ 3

Maisto ruošimo lentelė - pica

Svoris (g)	Patiekalas	lygis	temp. ° C	Gaminimo laikas min.	Pastabos
700	Didelė pica	1	200	15 ~ 25	kepimo skardoje
500	Maža pica	1	200	10 ~ 20	formoje ant lentynos
500	Plokštainis	1	200	15 ~ 25	kepimo skardoje

Orkaitės temperatūra yra tik orientacinė. Tam, kad temperatūra atitiktų individualius poreikius ir reikalavimus, gali prireikti temperatūrą padidinti arba sumažinti.

Valymas ir priežiūra

Įspėjimas Prieš atliekant techninę priežiūrą arba valymą, viryklę būtina ATJUNGTI nuo elektros maitinimo. Šio prietaiso negalima valyti garais arba garų valymo mechanizmu.

Keraminio viryklės viršaus valymas

Įspėjimas Saugumo sumetimais prietaisą draudžiama valyti garų srautu arba aukšto slėgio valymo įrenginiais.

Įspėjimas Reikia būti atsargiems ruošiant patiekalus arba gėrimus su cukrumi. Jeigu koks nors panašus produktas atsitiktinai patenka ant keramikinio paviršiaus, jį reikia nedelsiant nugramdyti, kol jis dar karštas, ir nušluostyti, kad paviršius nebūtų pažeistas.

Kai stiklo keramikos paviršius karštas, ant jo negalima tepti valiklių! Po valymo visus valiklio likučius kruopščiai pašalinkite dideliu kiekiu vandens, nes nuo jų gali susidaryti nuosėdos, kai kaitinamos šalia esančios kaitvietės!
Nenaudokite ėdžių valiklių, pvz., grotelių ar orkaičių purškiklių, abrazyvinių valiklių ar keptuvių gremžtukų, kurie gali subraižyti.
Išvalykite stiklo keramikos paviršių po kiekvieno naudojimo, kai jis vos šiltas arba šaltas. Taip išvengsite nešvarumų prikepimo. Nuosėdas ir vandens žymes, riebalų dėmes ir metalinio blizgesio dėmes galite nuvalyti

įprastais stiklo keramikos ar nerūdijančio plieno valikliais.

Orkaitės valymas

⚠ **Įspėjimas** Orkaitė visada turi būti švari. Dėl susikaupusių riebalų ar kitų maisto produktų gali kilti gaisras, ypač gali užsidegti grilio prikaistuvis.

Orkaitės angą po naudojimo valykite kol ji dar šilta. Tada lengva pašalinti riebalų nuosėdas ar kitas medžiagas, pavyzdžiui, vaisių sultis, cukraus daleles ar riebalus.
Galima naudoti šilta vandenį su plovikliu arba vieną iš tinkamų orkaitės valymo purškalų.

⚠ **Įspėjimas** Purškalų nenukreipkite į matinio plieno dalis, nes purškalai gali jas pažeisti; visada vadovaukitės gamintojo instrukcijomis.

Orkaitės priedus valykite šiltu vandeniu ir plovikliu. Jeigu susidarė nuovirų, jas valykite šiek tiek abrazyviniais milteliais.

⚠ **Įspėjimas** Jokių orkaitės dalių ir jokiais atvejais negalima uždengti aliuminio folija. Dėl to kaupsis karštis, kuris gali pakenkti maisto ruošimui ir pažeisti emalį.

Valymo medžiagos

Prieš naudodami bet kokias orkaitės valymo medžiagas įsitikinkite, ar jos tinkamos valymui ir ar jas rekomenduoja naudoti gamintojas.
Valiklių, kuriuose yra baliklių, naudoti NEGALIMA, nes jie gali išblukinti paviršiaus apdailą. Reikia vengti stipraus poveikio abrazyvinių valiklių.

⚠ **Įspėjimas** Prietaiso niekada nevalykite garų ar aukšto slėgio garų valytuvais.

Išorės valymas

⚠ **Įspėjimas** Reguliariai nušluostykite valdymo skydelį, orkaitės dureles ir durelių izoliaciją; valymui naudokite minkštą medžiagos skiautę, gerai sudrėkintą šiltu vandeniu su trupučiu plovimo skysčio.
Kad nepažeistumėte arba nesusilpnintumėte durelių stiklo įsprūdų, nenaudokite šių medžiagų:

- buitinių valiklių ir baliklių
- impregnuotų kempinių, netinkančių valyti prikaistuvius nelimpančiu paviršiumi
- Šveitimo kempinės arba vieliniai šveistukai
- cheminių orkaitės kempinių ar purškiklių
- rūdžių valiklių
- vonių / kriauklių apnašų valiklių

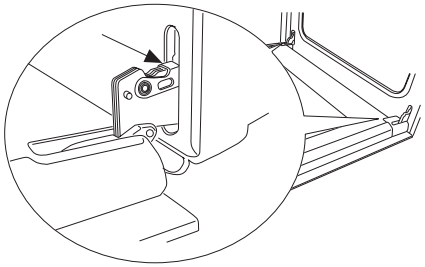
Durelių stiklo išorinę ir vidinę puses valykite šiltu, muiluotu vandeniu. Jeigu vidinė durelių stiklo pusė smarkiai užteršta, rekomenduojama naudoti aktyvų riebalų valiklį.

Orkaitės durelių valymas

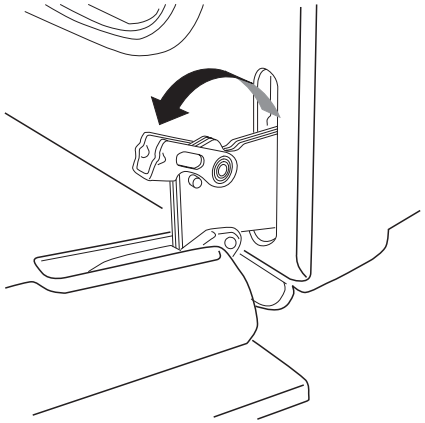
ℹ Prieš valant orkaitės dureles, rekomenduojama jas išimti iš orkaitės.

⚠ **Įspėjimas** Prieš valydami patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi ir išjunkite ją iš elektros tinklo.

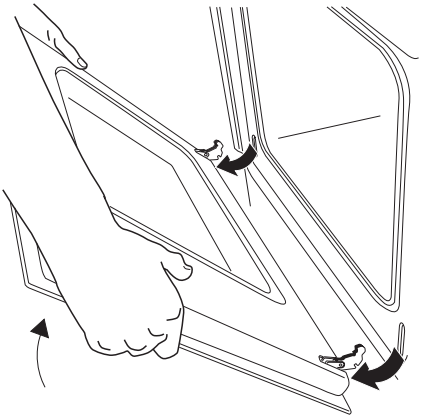
Atlikite šiuos veiksmus:
1. visiškai atidarykite orkaitės dureles
2. suraskite dureles ir orkaitę jungiančius vyrius



3. atidarykite ir pasukite mažąsias svirtis ant dviejų vyrių



4. laikykite dureles kairėje ir dešinėje pusėse, tuomet atsargiai lenkite jas orkaitės link tol, kol ji bus pusiau uždaryta



5. atsargiai ištraukite dureles iš jų vietos
6. dureles padėkite ant stabilaus paviršiaus.

Svarbu Orkaitės durelių viršų valykite tik šiltu, muiluotu vandeniu ir minkšta medžiagos skiaute. Niekada nenaudokite stipraus poveikio abrazyvinių valiklių.

Baigę valyti, dureles sumontuokite šią procedūrą pakartodami atvirkštine tvarka.

⚠ **Įspėjimas** Valyti orkaitės dureles draudžiama tol, kol stiklo įsprūdos yra šiltos. Nepaisant šio įspėjimo stiklo įsprūdos gali sutrupėti.
Jeigu durelių stiklo įsprūdoje atsirado atplaišų arba gilių įbrėžimų, stiklas taps silpnesnis, todėl jį būtina pakeisti, kad įsprūda nesutrupėtų. Kreipkitės į vietinį aptarnavimo centrą - Jums mielai patars, ką toliau daryti.

Nerūdijančio plieno arba aliuminio modeliai

Orkaitės dureles rekomenduojame valyti tik drėgna kempine, o nuvalius - nusausinti minkštos medžiagos skiaute.
Niekada nenaudokite plieno vilnos, rūgšties ar abrazyvinių produktų, nes jie gali pažeisti orkaitės paviršių.
Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.
Tinkamą orkaitės veikimą užtikrina tarpinė, esanti aplinkui orkaitės ertmės kraštą.
Reguliariai tikrinkite šio tarpiklio būklę. Jeigu reikia, jį valykite nenaudodami abrazyvinių valymo priemonių.
Jei tarpiklis pažeistas, kreipkitės į savo aptarnavimo centrą. Orkaitės nenaudokite, kol jos nesuremontuos.

Orkaitės lentynos

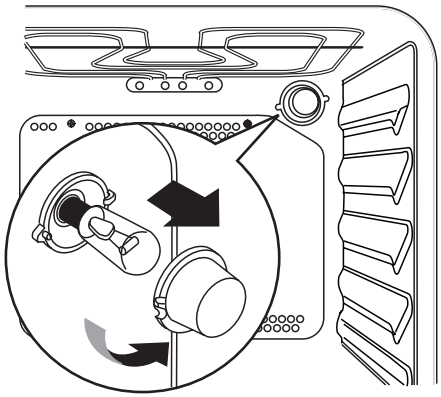
⚠ **Įspėjimas** Prieš valydami patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi ir išjunkite ją iš elektros tinklo.

Norėdami nuvalyti orkaitės lentynas, jas pamirkykite muiluotame vandenyje, o sunkiai nuvalomas dėmes valykite gerai sudrėkinta muiluota kempine. Gerai nuplaukite ir nusausinkite minkšta medžiagos skiaute.

Orkaitės lemputės pakeitimas

⚠ **Įspėjimas** Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

Jeigu reikia pakeisti orkaitės lemputę, naujoji lemputė turi atitikti šias specifikacijas: elektros galingumas: 15 W / 25 W; elektros galingumas voltais: 230 V (50 Hz); atsparumas temperatūrai: 300 ° C; jungties tipas: Šių lempučių galite įsigyti vietiniame aptarnavimo centre.
Perdegusios lemputės pakeitimas:
1. Patikrinkite, ar orkaitė išjungta iš elektros tinklo.
2. Sukdami prieš laikrodžio rodyklę, nusukite stiklinį gaubtelį.
3. Ištraukite perdegusią lemputę ir pakeiskite ją nauja.



4. Užsukite stiklinį gaubtelį.
5. Įjungimas į elektros tinklą.

Ką daryti, jeigu...

Jei prietaisas veikia netinkamai, prieš kreipdamiesi į vietos aptarnavimo centrą, atlikite šiuos patikrinimus.

Sutrikimo požymiai	Sutrikimo šalinimas
Jei atsiranda tamsių dėmių	• jei nuvalyti naudojant gremžtuką ir keraminės kaitvietės paviršiaus valikliu nepavyksta, gali būti, kad kaitvietės paviršius buvo pažeistas naudojant netinkamus valiklius ar keptuves, netinkamais dugnais. Dėl to keraminės kaitvietės veiksmingumas nesumažės
Atsirado metalinių nuosėdų	• naudojate puodus ir keptuves netinkamais dugnais arba naudojate netinkamus virimo paviršiaus valiklius. Spalvą praradusios vietos gali būti pašalintos smarkiai padirbėjus, naudojant keraminio paviršiaus valiklį
Atsiranda įbrėžimų	• Taip atsitinka įbrėžus paviršių ar ant jo išsilydžius kokioms nors medžiagoms, tokių įbrėžimų pašalinti neįmanoma. Dėl to keraminės kaitvietės veiksmingumas nesumažės
Viryklė neveikia	• Patikrinkite, ar įkištas prietaiso kištukas ir ar įjungtas elektros maitinimas • Patikrinkite, ar neperdegė elektros tinklo saugiklis • Patikrinkite, ar pasukta reikiama valdymo rankenėlė
Keramikinis viršus veikia blogai	• Patikrinkite, ar maisto ruošimo prikaistuvio dydis atitinka kaitvietės dydį • Patikrinkite, ar maisto ruošimo prikaistuvio dugnas plokščias • Patikrinkite, ar teisingai nustatytas nustatymas šiam maisto ruošimo tipui
Orkaitė neįsijungia	• Patikrinkite, ar buvo parinkta maisto ruošimo funkcija • Patikrinkite, ar visiškai uždarytos orkaitės durelės • Patikrinkite, ar ĮJUNGTAS (ON) elektros lizdo jungiklis arba viryklės elektros maitinimo jungiklis
Orkaitės lemputė neužsidega	• Funkciją parinkite su orkaitės veikimo valdymo rankenėle • Patikrinkite lemputę ir, jeigu reikia, ją pakeiskite (skaitykite skyrių Orkaitės lemputės keitimas)
Maistas gaminasi per ilgai arba per greitai	• gali prireikti reguliuoti temperatūrą
Garai ir kondensatas susikaupia ant maisto produktų ir orkaitės ertmėje	• Žr. šią instrukciją, o ypač skyrių Naudingi patarimai, kaip naudoti orkaitę. • Baigę ruošti maistą, jį orkaitėje palikite ne ilgiau negu 15-20 minučių
Orkaitės ventiliatorius veikia per garsiai	• Patikrinkite, ar lentynos ir kepimo indai nevibruoja liesdamiesi prie orkaitės galinio skydo

Techniniai duomenys

Prietaiso klasė 1 ir klasė 2, poklasis 1

Matmenys	
Aukštis	850 mm
Gylis	600 mm
Plotis	600 mm
Orkaitės talpa	56 litrai

Keraminis paviršius		
Kaitvietės	**Elektros galia**	**Skersmuo**
Priekinė kairioji kaitvietė (dviguba)	2200 W	210 mm - 120 mm
Galinė kairioji kaitvietė	1200 W	145 mm
Galinė dešinioji kaitvietė	1800 W	180 mm
Priekinė dešinioji kaitvietė	1200 W	145 mm

Orkaitė	
Orkaitės apšvietimo lemputė	25 W
Orkaitės elementai (viršutinis + apatinis)	1800 W
Apatinis kaitinimo elementas	1000 W
Vidinis grilio elementas	1650 W
Visi grilio elementai	2450 W
Pica	2675 W
Kepimo su ventiliatoriumi kaitinimas	2025 W
Atitirpinimas	25 W
Bendroji galia	2700 W
Maitinimo įtampa (50 Hz)	230V / 400V 3N~
Visa prietaiso elektros galia	9100 W

Įrengimas

⚠ **Įspėjimas** Prietaiso negalima statyti ant pagrindo.

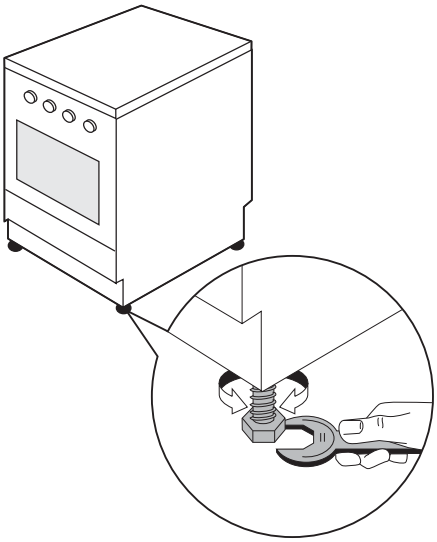
Tolesnės instrukcijos skirtos įrengimo darbuotojui, kad įrengimo, reguliavimo ir techninės priežiūros darbai būtų atliekami vadovaujantis galiojančiomis taisyklėmis.
Jeigu atliekami pakeitimai, kurių metu mechanizmas atjungiamas, būtina dirbti ypač atsargiai.

⚠ **Įspėjimas** Prieš statant prietaisą patikrinkite, ar vietinis paskirstymo tinklas (dujų tipas ir dujų slėgis) bei prietaisas yra suderinami.

⚠ **Įspėjimas** Gamintojas neprisiima atsakomybės už galimus gedimus, kurie atsirado prietaiso įrengimo, neatitinkančio galiojančias taisykles, metu.

Išlyginimas

Prie užpakalinių ir priekinių prietaiso pagrindo kampų pritvirtintos mažos reguliuojamos kojelės.
Reguliuodami mažąsias kojeles galite pakeisti prietaiso aukštį ir taip geriau išlygiuoti prietaisą bei užtikrinti tolygų keptuvėje ar puode esančio skysčio pasiskirstymą.



Prijungimas prie elektros maitinimo

Prietaisas nustatytas veikti su vienos fazės 230 V įtampa.
Prieš atlikdami prijungimą įsitikinkite:

- naudotojo namuose tiekiamos elektros energijos galios pakanka normaliam šio prietaiso aprūpinimui (žr. duomenų lentelę)
- prietaisas yra teisingai įžemintas tinkamu kištuku ir laikantis šalyje galiojančių montavimo taisyklių
- jungimui naudojamas lizdas ar kelių polių jungiklis turi būti greta sumontuoto prietaiso

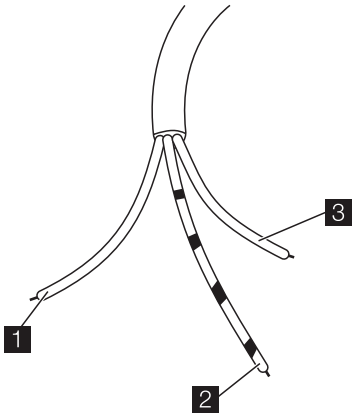
Prietaisas turi prijungtą elektros kabelį, prie kurio turėsite pritvirtinti standartinį kištuką, tinkamą visai elektros apkrovai, nurodytai duomenų lentelėje. Kištuką reikia jungti į tinkamą elektros lizdą.
Jeigu norite jungti tiesiai į elektros tinklą, tarp prietaiso ir tinklo būtina įrengti kelių polių jungiklį, kuriame didžiausias tarpas tarp kontaktų būtų 3 mm; būtina laikytis galiojančių taisyklių.
Rudąjį laidą, kuriuo teka elektros srovė (išeinantį iš prietaiso skirstymo dėžės gnybto) visada junkite prie maitinimo tinklo fazės. Bet kuriuo atveju maitinimo kabelį visais atvejais reikia kloti taip, kad jo neveiktų temperatūra, 50 ° C didesnė už aplinkos temperatūrą

Elektros kabelio keitimas

⚠ **Įspėjimas** Elektros kabelį gali pakeisti tik techninės priežiūros centro darbuotojai ar panašios kompetencijos darbuotojai, laikydamiesi galiojančių reglamentų.

Jeigu prireikia pakeisti maitinimo kabelį, naudokite tik šiuos kabelių tipus: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Geltonas / žalias įžeminimo laidas turi būti apytiksliai 2 cm ilgesnis nei neutralus laidas ir laidas, kuriuo teka elektros srovė (žr. pav.).
Kabelio dalis atkarpa būti ne mažesnė negu 3 x 1.5 mm ^{2}.
Atlikę prijungimą, apytikriai 3 minutes išbandykite kaitinimo elementus, kad įsitikintumėte, jog viskas veikia gerai.

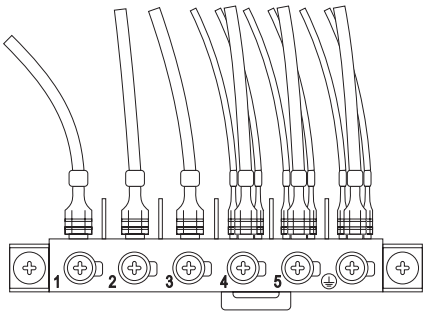
Svarbu Gamintojas atsiriboja nuo atsakomybės, jeigu nesiimama įprastų saugos priemonių.



1 Fazė
2 Įžeminimas (geltonas - žalias)
3 Neutralus laidas

Jungimas prie kontaktų skydelio

Šiame prietaise yra lengvai pasiekiamas 6 polių išvadų skydelis, kurio jungiamieji laidai (šuntai) iš anksto paruošti veikti su 400 V trijų fazių nuliniais laidais. Jeigu iš anksto nustatyta kitokia maitinimo įtampa, išvadų skydelio jungiamuosius laidus reikia sujungti taip, kaip pavaizduota paveikslėlyje.

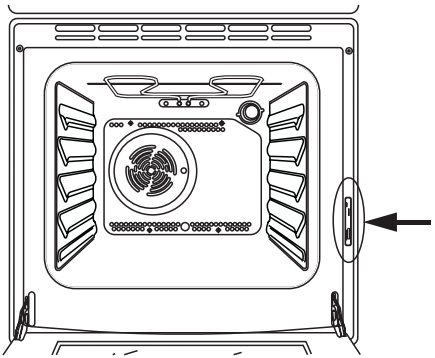


230V 3~	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 PE	Section of cable (min.)	4 x 1.5 mm²
230V 1~	1 2 3 4 5 L1 N PE	Section of cable (min.)	3 x 2.5 mm²
400V 2N~	1 2 3 4 5 L1 L2 N PE	Section of cable (min.)	4 x 2.5 mm²
400V 3N~	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N PE	Section of cable (min.)	5 x 1.5 mm²

Įžeminimo kabelis turi būti prijungtas prie kontaktų skydelio ⏚ .
Prie išvadų skydeliu prijungę maitinimo kabelį, jį priveržkite sujungimo sąvarža.

Techninė priežiūra ir atsarginės dalys

Jei jūsų prietaisas veikia netinkamai net atlikus visus ankstesniame skyriuje nurodytus patikrinimus, kreipkitės į vietos techninės priežiūros centrą ir nurodykite gedimą, prietaiso modelį (Mod.), gaminio numerį (Prod. No.) ir serijos numerį (Ser. No.), kurie nurodyti duomenų lentelėje. Ši lentelė pritvirtinta ant priekinio išorinio orkaitės ertmės krašto



Originalių atsarginių dalių, kurias patvirtino šio gaminio gamintojas ir ant kurių yra šis simbolis, galima įsigyti tik aptarnavimo centre arba įgaliojimą prekiauti atsarginėmis dalimis turinčiose parduotuvėse.

www.electrolux.com

www.electrolux.cz
www.electrolux.ee
www.electrolux.lv
www.electrolux.lt

397101633-00-122008