

LKR64020AW  
LKR64020AX



---

HU Tűzhely  
LV Pīts

---

Használati útmutató 2  
Lietošanas instrukcija 40



**Electrolux**

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	8
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	10
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	11
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	12
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	13
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	14
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT .....	15
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	18
11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	19
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	33
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	36
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	37
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	39

## GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Üdvözljük az Electrolux honlapján

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képeített személy végezheti el.

- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket emelvényre.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék

elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.

- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Ez felforrósodhat.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A rögzített kábeleztést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra,

hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilődőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.  
Áramütés veszélye.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegerkámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.  
Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A készülék működése során képződött gőz lecsapódik a sütőtér falain és korróziót okozhat. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- A katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

## 2.5 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Műszaki adatok

Méretek	
Állítható	847 - 867 mm
Szélesség	596 mm
Mélység	600 mm

### 3.2 A készülék elhelyezése

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bizza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

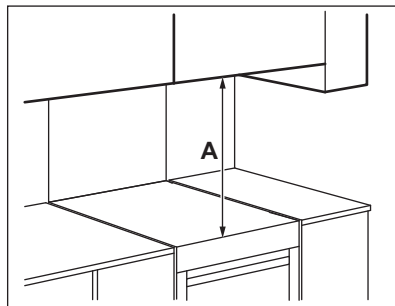
## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

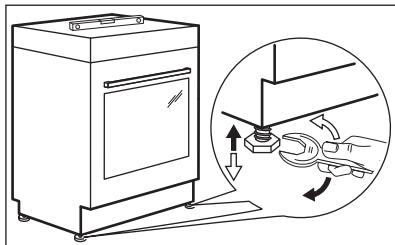


### Minimális távolságok

Méretek	mm
A	685



### 3.3 A készülék vízszintbe állítása



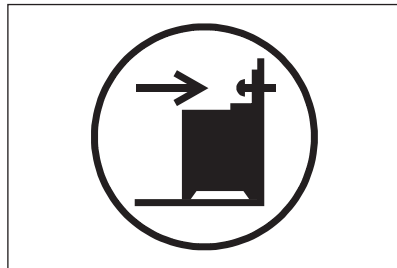
A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

### 3.4 Billenésgátló



#### VIGYÁZAT!

Szereljen fel billenésgátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására. A billenésgátló kizárólag akkor működik, ha a készüléket megfelelő helyre állította. Az Ön készülékén az alábbi képeken látható szimbólumok (nem minden típusnál) figyelmeztetik Önt a billenésgátló felszerelésére.

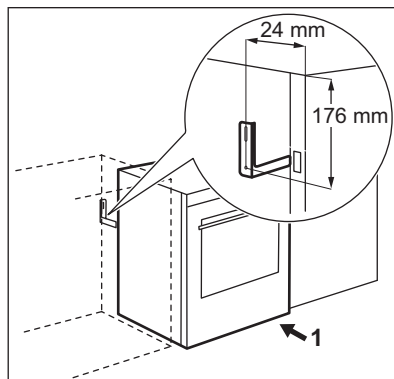


#### VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.

Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. A készülék tetejétől 176 mm-es és a készülék bal oldalától 24 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Lásd az ábrát. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.
3. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Helyezze a készüléket a konyhaszekrények közötti tér közepére (1). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.



### 3.5 Elektromos bekötés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra.

**A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:**

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>

#### Fázis

#### Min. méretű kábel

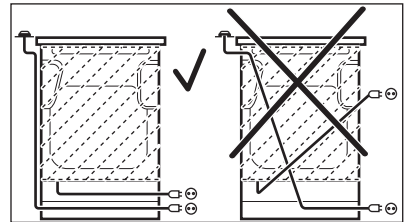
3 nullavezetéssel

5x1,5 mm<sup>2</sup>



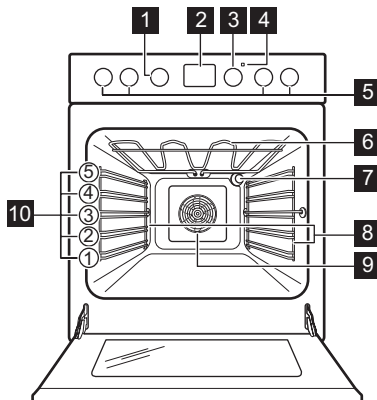
#### FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati kábel nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolva jelzett részével.



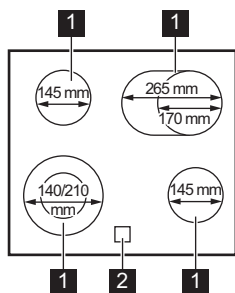
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Sütőfunkciók gombja
- 2 Kijelző
- 3 Hőmérséklet gombja
- 4 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 5 Főzőlap gombjai
- 6 Fűtőbetét
- 7 Lámpa
- 8 Polctartó, eltávolítható
- 9 Ventilátor
- 10 Polcpozíciók

## 4.2 Főzőlap áttekintése



- 1** Főzőzóna
- 2** Maradék hő visszajelző

## 4.3 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tepszi**  
Tortákhoz és süteményekhez. Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **AirFry tepszi**  
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
- **Teleszkópos sínek**  
Polcok és tálca számára.
- **Tároló fiók**  
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

# 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

## 5.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a ⌚ szimbólum villogni kezd.

A  $\oplus$  vagy  $\ominus$  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására. Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

## 5.3 Az idő módosítása



A pontos idő nem módosítható, ha a funkciók bármelyike működik.

Nyomja meg többször a ⌚ gombot, míg a Pontos idő funkció visszajelzője nem kezd villogni.




Új idő beállításához olvassa el az „Idő beállítása” c. szakaszt.

## 5.4 Visszahúzzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

## 5.5 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Válassza ki a/z  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  gombot. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a  gombot. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.

7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.



## 6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbó- lum	Funkció
0	Kikapcsolt pozíció
	Kétkörös főzőzóna
	Melegen tartás
1 - 9	Hőfokbeállítások




A maradékhőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütési folyamat befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

A kiválasztott főzőzóna szabályozógombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

### 6.2 A külső körök be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

**A külső kör bekapcsolása:** fordítsa a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, egy enyhe ellenállással szemben a  helyzetbe. Ezután fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a megfelelő hőfokbeállításra.

**A külső kör kikapcsolása:** forgassa az időzítő gombot kikapcsolt állásba. A visszajelző kialszik.

### 6.3 Maradékhő visszajelző



#### FIGYELMEZTETÉS!

Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Ha egy főzőzóna forró, a visszajelző megjelenik, de nem jelenik meg, ha a készüléket leválasztják a hálózati feszültségről.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

## 7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Főzőedény

A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ

- **javasolt:** alumínium, réz
- **nem javasolt:** rozsdamentes acél, öntöttvas, üveg



A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie. Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

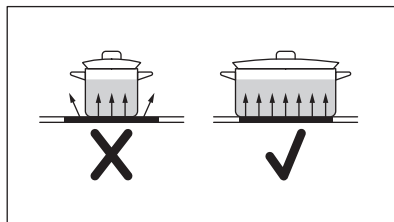


A kerámia főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, pl. öntöttvas serpenyőket, melyek alul kimondottan élesek vagy peremük van. Ezek maradandóan megkarcolhatják vagy lekoptathatják a főzőlap felületét.



A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Az energiatakarékosság és a főzőlap helyes működése érdekében a főzőedény aljának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.



### 7.2 Főzőedény min. átmérője

Főzőző- na	Főzőedény átmérője (mm)	Teljesít- mény (W)
Bal hátsó	Φ 145	1200
Jobb hát- só	170-265	1400/2200
Jobb el- só	Φ 145	1200
Bal első	140-210	1000/2200

### 7.3 Példák a főzési alkalmazásokra



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállít- tás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tipp
1 - 1	Főtt ételek melegen tartása.	szük- ség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tipp
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldség, hal, hús gőzölése.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya gőzölése.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szűkség szerint	Félidejében fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidejében fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése.		

## 8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószerrel használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

### 8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot,

valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönb a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkórikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT




**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Sütőfunkciók



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Ne töltsön semmilyen folyadékot a sütőtér mélyedésébe sütés előtt és közben. Sérülés veszélye áll fenn.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén.
	Pizza beállítás /AirFry	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. /Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételhez, mint a sült burgonya vagy pizza.
	Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	Szárítás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
	Gyors grill	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz is.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütő ajtaját sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol.



Az étel kiolvasztásához választhatja a Konvekciós levegő (nedves) funkciót a hőmérséklet beállítása nélkül.

## 9.2 A sütő be- és kikapcsolása



**Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):**

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb a sütő főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet

szabályozó gombjait kikapcsolt állásba.

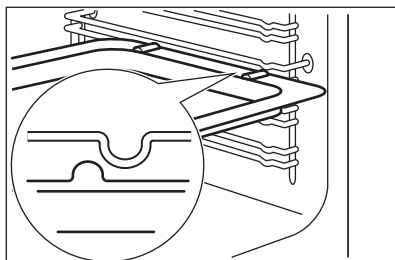
## 9.3 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

## 9.4 A sütő tartozékainak behelyezése

### Sütő tepsí:

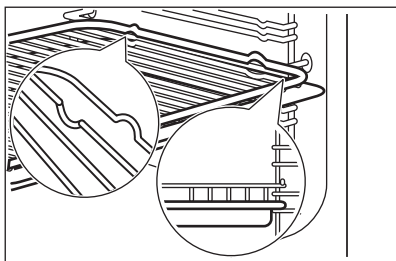
Csúsztassa be a mély tepsit a polctartó vezetősínje közé.



**Huzalpolc és mély tepsí együtt:**

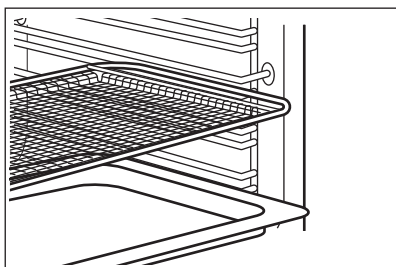


Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



### AirFry tálcá:

Helyezze a AirFry tálcát a harmadik polcszintre. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.



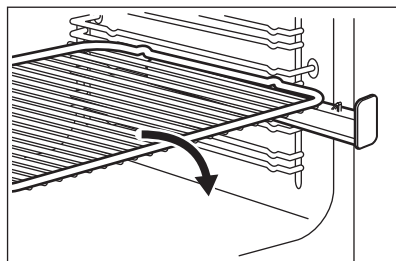
- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

## 9.5 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése

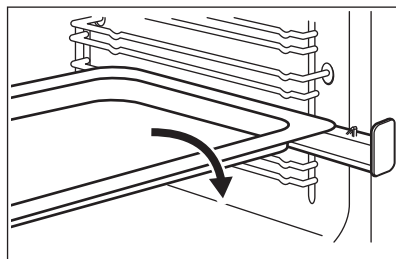


Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

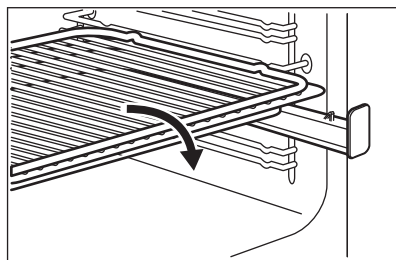
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



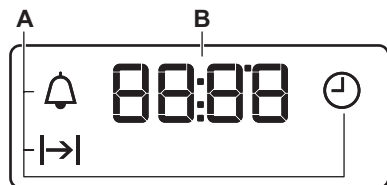
Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

## 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 10.1 Kijelző



- A. Óra funkciók  
B. Időtítő

### 10.2 Gombok

Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
🕒	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

### 10.3 Órafunkciók

Órafunkció		Alkalmazás
🕒	PONTOS IDŐ	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
→	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
🔔	PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bár-mikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.

### 10.4 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a 🕒 gombot, amíg a |→| szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a + vagy — gombot.

A kijelzőn |→| jelenik meg.

4. Befejezéskor a |→| visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.

5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.



### 10.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a 🕒 gombot, amíg a 🔔 szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a + vagy — gombot.

A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.

3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

## 10.6 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

# 11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

## 11.1 Tészta sütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

## 11.2 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vizesé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A tészta eloszlása nem egyenletes.	Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán.
A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

### 11.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok



#### Sütés egyetlen sütőpolcon

##### Sütés sütőformákban

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	150 - 160	50 - 70	2
Madeira sütemény/gyümölcskenyér	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piskóta (zsiradék nélkül)	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Tortalap - omlós tészta	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortalap - kevert tészta	150 - 170	20 - 25	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	160	60 - 90	2 - 3

1) Melegítse elő a sütőt.

##### Sütőtálcán süttött sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Morzsa tetejű sütemény (szárazon)	150 - 160	20 - 40	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	160 - 170	40 - 80	3

1) Használjon mély tepsit.

**Teasütemények**

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	10 - 20	3
Linzer / omlós tészták	140	20 - 35	3
Aprósütemény kevert piskótatésztából	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Roládok	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

**Felfújtak és csőben sülték – táblázat**

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Olvasztott sajtos bagett	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Töltött zöldség	160 - 170	30- 60	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

**Több szinten való sütés****Sütőtálcán sütt sütemény / tészta / kenyér**

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Krémes felfújt / képviselőfánk	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	2 / 4

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

**Kekszek/small cakes/tészták/péksütemény**

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	2 / 4

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény kevert piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Puszedli	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Roládok	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4
Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

1) Melegítse elő a sütőt.

## 11.4 Alsó + felső sütés egy polcon

### Sütés sütőformákban

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	160 - 180	50 - 70	2
Piskóta / gyümölcsös sütemény	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Piskóta (zsiradék nélkül)	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Tortalap – vajos tészta	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	170 - 190	20 - 25	2
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	180	60 - 90	1 - 2
Sós lepény (pl. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Sajjtorta	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Melegítse elő a sütőt.

### Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	170 - 190	40 - 50	2
Karácsonyi stollen	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Habkosár / képviselőfánk	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Kecsztekercs	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	160 - 180	20 - 40	3
Vajas mandulortó / cukros sütemények	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	170 - 190	40 - 60	3
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (gazdag feltéttel)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (vékony)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Kovásztalan kenyér	230 - 250	10 - 15	1
Torták (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

### Teasütemény

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	170 - 190	10 - 20	3
Linzer / omlós tészták	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Aprósütemény piskótatésztából	170 - 190	20 - 30	3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	120 - 130	30 - 60	3
Kelt tésztájú sütemény	170 - 190	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Roládok	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Aprósütemény (20 db/tepsi)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

1) Melegítse elő a sütőt.

#### Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Csőben sült zöldség	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Édes felfújtak	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	180 - 200	40 - 60	1
Töltött zöldség	180 - 200	40 - 60	1

1) Melegítse elő a sütőt.

### 11.5 Pizza beállítás

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (gazdag feltéttel) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Gyümölcslepény	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (sós lepény)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Svájci flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Kovásztalan kenyér	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3



Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Használjon mély tepsit.

2) Melegítse elő a sütőt.

## 11.6 Konvekciós levegő (nedves)

### Kenyér és pizza

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Molnárika	180	25 - 35	3
Fagyasztott pizza, 350 g	190	25 - 35	3

### Sütemény sütő tálcán

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskótarolád	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

### Sütés sütőformában

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szufflé	200	30 - 40	3
Gyümölcstorta alap	180	20 - 30	3
Lekváros piskóta	150	25 - 35	3

### Hal

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal tasakokban, 300 g	180	25 - 35	3
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	3
Halfilé, 300 g	180	25 - 35	3

### Hús

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hús tasakban, 250 g	200	25 - 35	3
Nyárson sült hús, 500 g	200	30 - 40	3

## Aprósütemény sütése

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemények	180	25 - 35	3
Puszedli	160	25 - 35	3
Muffin	180	25 - 35	3
Sós aprósütemény	170	20 - 30	3
Aprósütemény kívül ropogós omlós tésztából	150	25 - 35	3
Gyümölcslepény	170	15 - 25	3

## Vegetáriánus

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	180	25 - 35	3
Omlett	200	20 - 30	3
Zöldségek tálcán, 700 g	180	25 - 35	3

## 11.7 Tanácsok hússütéshez

Használjon hóálló edényeket.

A sovány húst lefedve süsse (használhat alumíniumfóliát).

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süsse.

Töltsön egy kevés vizet a tepsibe, hogy a lecsepegő zsír ne égjen le.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a süttött húst.

A húst vagy halat nagyobb (legalább 1 kg-os) darabokban süsse.

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

## 11.8 Hagyományos hússütés

### Marhahús

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepesen	vastagság (cm) szerint	220 - 230	8 - 10	1

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	200 - 220	10 - 12	1

1) Melegítse elő a sütőt.

### Sertés

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Fasírt	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Sertécsülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

### Borjú

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjúsült <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Borjúsülök	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Egy zárt hússütő edényt használjon.

### Bárány

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

### Vad

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlboroda, nyúlcomb	1 kg-ig	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Comb	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Melegítse elő a sütőt.

**Szárnyasok**

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	220 - 250	20 - 40	1
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	220 - 250	35 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Pulyka	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

**Hal**

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

**11.9 Sütés infrasütéssel ****Marha**

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy -filé, véresen	a vastagság minden egyes centimétere alapján	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Marhasült vagy -filé, közepesen	a vastagság minden egyes centimétere alapján	180 - 190	6 - 8	1
Marhasült vagy filé, jól átsütve	a vastagság minden egyes centimétere alapján	170 - 180	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a süttőt.

**Sertés**

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fasírt	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Borjú

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjúsült	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Borjú lábszár	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Bárány

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány rostont	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1

### Szárnyasok

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szárnyasok porciói	Egyenként 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Egész csirke	1 - 1,5	180 - 200	60 - 90	2

## 11.10 A grillezésről általában

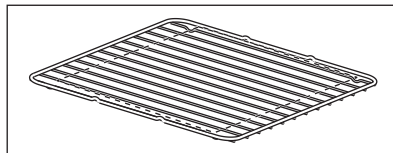


### FIGYELMEZTETÉS!

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

- **A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.**
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be a mély tepsit, hogy a zsírt az első polcpozíción gyűjtse össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.



A grillező terület a polc közepén található.

## 11.11 Grill + felső sütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Hamburgerek	max <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13	4
Sertésszelet	max	10 - 12	6 - 10	4
Kolbászok	max	10 - 12	6 - 8	4
Filészeletek, borjúszeletek	max	7 - 10	6 - 8	4
Pírtós	max <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Pírtós kenyér feltéttel	max	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Melegítse elő a süttöt

## 11.12 Aszalás

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmények eléréséhez: a szükséges idő felének letelte után

kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

### Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Zöldség savanyúsághoz	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

### Gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

## 11.13 AirFry

### Pék termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Croissant, fagyasztott	körülbelül 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	körülbelül 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Aprósüt. leveles tésztából, friss	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Fagyasztott pizza	körülbelül 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Burgonya termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, fagyasztott	körülbelül 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	körülbelül 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Hasábburgonya, fagyasztott	körülbelül 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Krokettek	körülbelül 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Friss zöldségek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cukkini szeletek, friss <sup>1)</sup>	körülbelül 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> adjon hozzá egy teáskanál olívaolajat, hogy megelőzze a letapadást

### Különleges programok

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fésűs csiga, fagyasztott	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Garnélarák bundában, fagyasztott	körülbelül 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Tintahal gyűrűk, fagyasztott	körülbelül 250 g	180 - 220	15 - 25	3

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csirkefalatok, fagyasztott	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Halrudacsok, fagyasztott	körülbelül 500 g	180 - 220	15 - 25	3

### 11.14 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Alsó + felső sütés	170	20 - 30	Tepsiben	4
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 30	Tepsiben	2
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	25 - 35	Tálca/zsírfogó tepsi	1 + 4
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácsra átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	Rács	1
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácsra átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	70 - 90	Rács	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácsra átlósan elhelyezve)	Pizza beállítás	160	60 - 80	Rács	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácsra átlósan elhelyezve). <sup>1)</sup>	Forró légbefúvás PLUSZ	160	70 - 80	Tepsiben	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácsra	Alsó + felső sütés	170	30 - 40	Rács	3
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácsra	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	35 - 45	Rács	2



Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácsra	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	25 - 35	Rács	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	Tepsiben	3
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 30	Tepsiben	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Alsó + felső sütés	160	20 - 35	Tepsiben	3
Toast kenyér	Grillezés	Max.	1 - 5	Rács	4
Marhahús hamburger	Grillezés	Max.	15 - 20 mp. egyik oldal. 10 - 15 mp. másik oldal.	Rács/ zsírfogó tálca	4

1) Öntsön 150 ml vizet a sütőtér mélyedésébe.

## 12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



#### Tisztítószer- rek

A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



#### Napi hasz- nát

A sütőtérrel minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törölruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani (a AirFry tálcá kivételével).

### Tartozékok

A teflon bevonatos tartozékokat és az AirFry tálcát ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

## 12.2 A AirFry tálcá tisztítása

1. Helyezze a AirFry tálcát a sütő tálcára.
2. Töltsön bele mosogatószeres forró vizet, és hagyja ázni.
3. A AirFry tálcát szivaccsal tisztítsa, illetve az ételmaradványok eltávolításához használjon kefé.

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

## 12.3 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

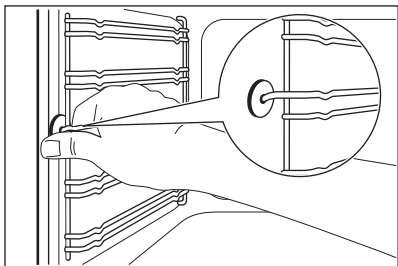
A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törölruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyaprot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

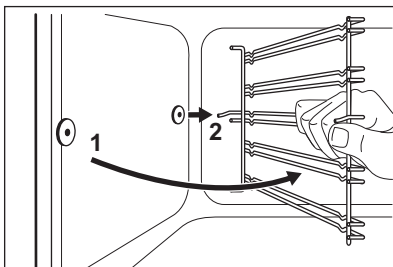
## 12.4 A polcvezető sínek eltávolítása

A sütő tisztításához távolítsa el a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



**i** A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

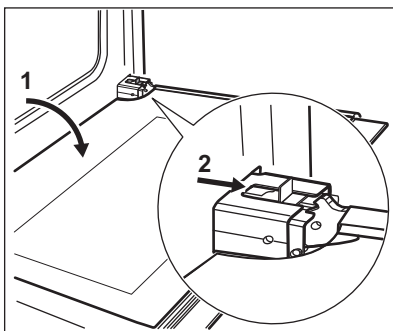


### VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy elől van-e a hosszabb rögzítőhuzal. Hátrafelé kell a két huzal végének mutatnia. A zománc sérülését okozhatja a helytelen betétel.

## 12.5 A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattanást nem hall.

3. A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
4. Vegye le az ajtót.  
Az ajtót a levételhez húzza kifelé; először az egyik, majd a másik oldalánál.

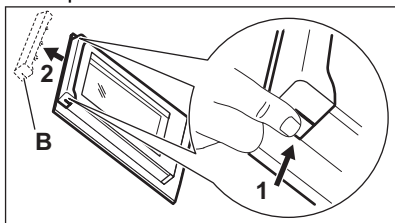
Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattánást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

## 12.6 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

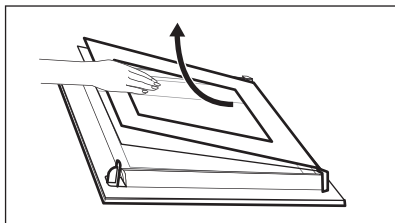


Az ábrákon látható példákétől eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket a vezetősínből.



4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait. A lapok beszereléséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

## 12.7 A sütőlámpa cseréje



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér alá.

## Hátsó sütővilágítás



A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található.

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőlámpára.  
Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

## 12.8 A rekesz eltávolítása

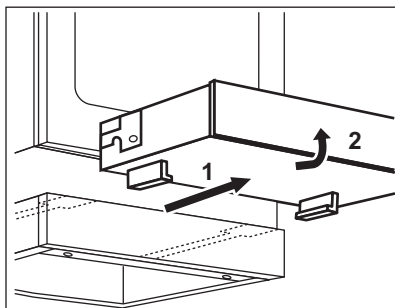


### FIGYELMEZTETÉS!

A sütő használatakor a rekesz felforrósodhat. Ezért ne tartson a rekeszben gyúlékony anyagokat, pl. tisztítószerket, műanyag zacskókat, edényfogó kesztyűt, papírt, tisztítósprayt stb.

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Emelje meg enyhén, és húzza le a rekesztartó sínekről.

**A rekesz visszahelyezése:**

1. Visszatételhez helyezze a rekeszt a rekesztartó sínekre. Ügyeljen rá, hogy a nyelvek megfelelően illeszkedjenek a sínekbe.
2. A rekeszt engedje le vízszintes helyzetbe, és tolja be.

## 13. HIBAELEHÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem kezd világítani a maradekhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A külső kört nem sikerül bekapcsolni.		Először a belső kört kell bekapcsolni.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőtérének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:		
Modell (Mod.)	.....	
Termékszám (PNC)	.....	
Sorozatszám (S.N.)	.....	

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 sz. rendeletének megfelelően

Modellazonosító	LKR64020AW LKR64020AX	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Sugárzóelemes fűtőegység	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	H: 26,5 cm Sz: 17,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	178,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		179,2 Wh/kg

## 14.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljak és a főzőzónák átmérőjének mindig meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradék hőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 14.3 Termékismertető sütőkhöz és Termékismertető adatlap\*

Gyártó neve	Electrolux	
Modellazonosító	LKR64020AW LKR64020AX	
Energiahatékonysági szám	95,3	
Energiahatékonysági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.82 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	73 l	
A sütő fajtája	Szabadon álló tűzhely a belsejében sütővel	
Tömeg	LKR64020AW	51.1 kg
	LKR64020AX	51.1 kg

\* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint. Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint. Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 14.4 Sütő - Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.


### Ételek melegen tartása


A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	41
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	43
3. UZSTĀDĪŠANA.....	46
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	47
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	48
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	49
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	49
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	51
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	52
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	55
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	56
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	70
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	72
14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	74
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	76

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairāku gadu desmitu apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka saņemsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS


Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.



## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeli, lai izturētu aizmugures paneļa temperatūru.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām un liellaivām.

- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Neuzstādiet ierīci uz platformas.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- UZMANĪBU: gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEMĒĢINIET dzēst uguni, izmantojot ūdeni — tā vietā izslēdziet ierīci un aplājiat liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiel plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Atvienošanas līdzekļi jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiel un nelietoiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērūmam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniel starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiel ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.

- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiel ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīgzdu.

- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai duvīm ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.  
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.

- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces apakšējās virsmas.
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## 2.4 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Pārļiecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas

līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

## 3. UZSTĀDĪŠANA



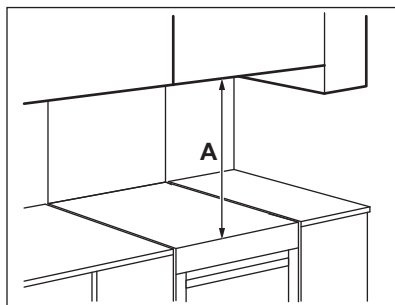
**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Tehniskie dati

Izmēri	
Augstums	847 - 867 mm
Platums	596 mm
Dziļums	600 mm

### 3.2 Ierīces novietošana

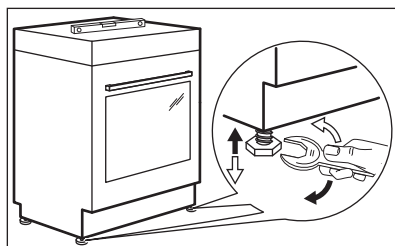
Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapjiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



#### Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	685

### 3.3 Ierīces līmeņošana



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

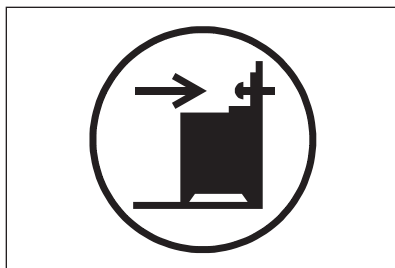
### 3.4 Aizsardzība pret savēršanos



#### UZMANĪBU!

Uzstādiet aizsargu pret savēršanos, lai novērstu iekārtas krišanu nepareizas slodzes gadījumā. Aizsargs pret savēršanos darbojas tikai tad, ja ierīce ir novietota atbilstošā vietā.

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



#### UZMANĪBU!

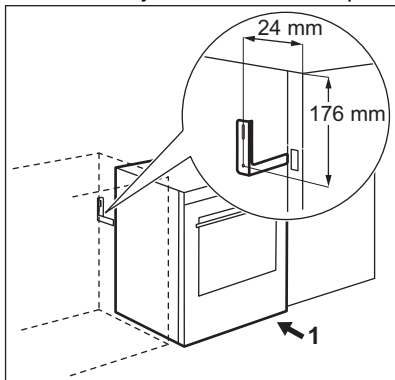
Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret savēršanos.

Pārļiecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestādiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret savēršanos.
2. Uzstādiet aizsargu pret savēršanos 176 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 24 mm no ierīces kreisā sāna apaļajā caurumā uz kronšteina.

Skatīt attēlu. Pieskrūvējiet to pie cieta materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).

3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Skatīt attēlu. Novietojiet iekārtu telpas vidū starp skapīšiem (1). Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.



Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.

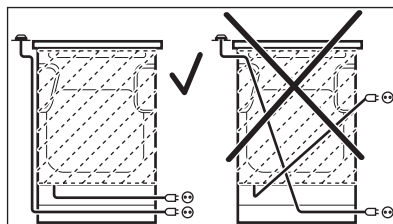
Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 ar neitrālu	5x1,5 mm <sup>2</sup>



#### BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



### 3.5 Elektroinstalācija

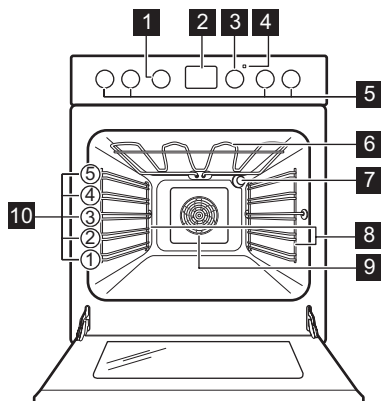


#### BRĪDINĀJUMS!

Ražotājs neuzņemas atbildību, ja netiek ievēroti piesardzības pasākumi, kas norādīti Drošības sadaļās.

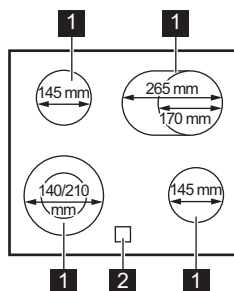
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2 Displejs
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Temperatūras indikators/simbols
- 5 Plīts virsmas regulatori
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Ventilators
- 10 Plauktu līmeņi

## 4.2 Plīts virsmas kopskats



- 1** Gatavošanas zona
- 2** Atlikušā siltuma indikators

## 4.3 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Kombinētā pannā**  
Kūkām un biskvītiem. Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **AirFry paplāte**

Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.

- **Teleskopiskās vadotnes**  
Plauktiem un paplātēm.
- **Glabāšanas atvilktnē**  
Uzglabāšanas atvilktnē ir zem cepeškrāsns dobuma.

# 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



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

## 5.1 Pirmā tīrīšana


Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

## 5.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

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


Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai.

Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku.

## 5.3 Laika mainīšana



Diennakts laiku nav iespējams mainīt, ja darbojas kāda no funkcijām.

Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz sāk mirgot indikators Diennakts laiks. Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".




## 5.4 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirs uz āru.

## 5.5 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.



1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.

6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.



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

## 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

### 6.1 Sildīšanas pakāpe

Simboli	Funkcija
0	Izslēgts stāvoklis
	Dubultā zona
	Siltuma uzturēšana
1 - 9	Sildīšanas pakāpe




Izmantojiet atlikušo siltumu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Izslēdziet gatavošanas zonu aptuveni 5–10 minūtes pirms gatavošanas process ir pabeigts.

Pagrieziet attiecīgās gatavošanas zonas regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi. Lai pabeigtu gatavošanas procesu, pagrieziet regulatoru izslēgtā stāvoklī.

### 6.2 Ārējo riņķu aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

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

**Lai deaktivizētu ārējo riņķi:** pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim. Indikators nodzisis.

### 6.3 Atlikušā siltuma indikators



**BRĪDINĀJUMS!**  
Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indikators sāk degt, ja gatavošanas zona ir karsta, tomēr tas nedarbojas, ja ierīce ir atslēgta no strāvas.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodzies, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



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

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no gatavošanas trauku materiāla

- **ieteicamie:** alumīnijs, varš

- **netiek ieteikti:** nerūsējošais tērauds, čuguns, stikls



Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam. Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

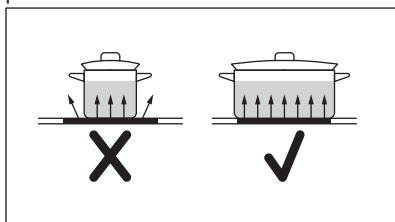


Neizmantojiet uz keramiskās virsmas gatavošanas traukus ar izvirzītām malām vai asumiem, piemēram, čuguna pannas. Tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu vai padarīt to matētu.



Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no emaljēta tērauda, ar alumīnija vai vara dibenu, var izraisīt keramiskā stikla krāsas izmaiņas.

Lai taupītu enerģiju un nodrošinātu, ka virsma darbojas pareizi, gatavošanas trauku pamatnei ir jābūt ar mazāko piemēroto diametru.



## 7.2 Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm)	Jauda (W)
Kreisā aizmugurē	Φ 145	1200
Labā aizmugurē	170-265	1400/2200
Labā priekšā	Φ 145	1200
Kreisā priekšā	140-210	1000/2200

## 7.3 Ēdienu gatavošanas piemēri



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
<u>5</u> - 1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
1 - 2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uz-sildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes ga-tavošanas laikā.
3 - 4	Dārzenu, zivju, gaļas tvaicē-šana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamka-rotas šķidruma.
4 - 5	Kartupeļu tvaicēšana.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavo-šana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sa-stāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, siteņi, kot-letes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankū-kas, virtuļi.	pēc ne-piecie-šamī-bas	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, stei-ki.	5 - 15	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		

## 8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

### 8.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

## 9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ











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



### 9.1 Cepeškrāsns funkcijas

**BRĪDINĀJUMS!**  
Neļejiet nekādus šķidrumus uz ierīces tilpnes reljefa ne pirms gatavošanas procesa, ne tā laikā. Pastāv bojājumu risks.

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Izmantošana
0	Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Karsēšana ar ventilatoru	Gatavošanai vienlaikus līdz pat divos cepeškrāsns līmeņos un ēdiena kaltēšanai. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.
 	Picas iestatījums /AirFry	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. /Ēdienu cepšanai mazākā eļļas daudzumā vai bez cepamā papīra. Tādiem ēdieniem kā kartupeļi frī un pica.
	Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai viena plaukta līmenī.
	Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
	Ātrā grilēšana	Lieli plakanas formas produktu daudzumu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
	Infratermiskā grilēšana	Lieli cepeša vai mājputnu gaļas gabalu ar kauliem cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Kā arī produktu apbrūnināšanai.

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Izmantošana
	Mitrā karsēšana ar ventilatoru	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Skatiet gatavošanas norādes sadaļā "Padomi un ieteikumi", Mitrā karsēšana ar ventilatoru. Cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai netiktu pārtraukta funkcijas darbība un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektronerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski.



Jūs varat atkausēt ēdienu, atlasot funkciju Mitrā karsēšana ar ventilatoru bez temperatūras iestatīšanas.

## 9.2 Cepeškrāsns ieslēgšana un atslēgšana



**Tas, vai jūsu ierīcei ir regulatoru simboli, indikatori vai lampas, atkarīgs no modeļa:**

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

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

temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

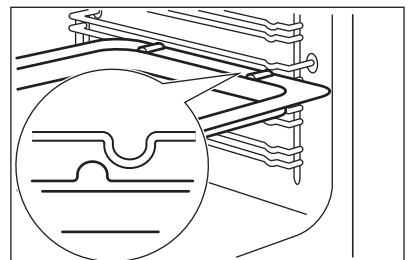
## 9.3 Dzesēšanas ventilators

Cepeškrāsns darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

## 9.4 Papildpiederumu ievietošana cepeškrāsnī

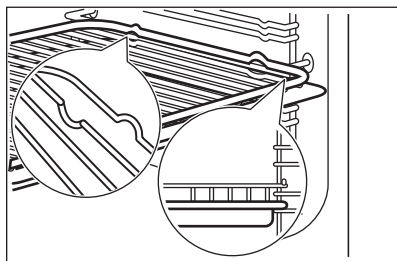
### Kombinētā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņiem.



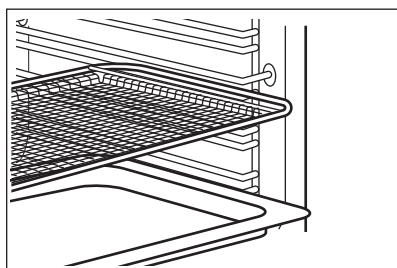
### Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restoto plauktu uz vadotnes stieniem virs tās.



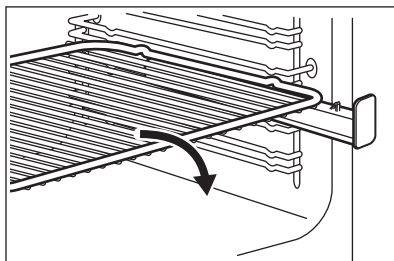
### AirFry paplāte:

novietojiet AirFry paplāti trešā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

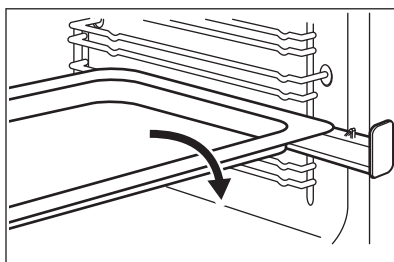


- Visu papildpiederumu augšējā labajā un kreisajā sānā ir mazas iedobes izmantošanas drošības palielināšanas nolūkā. Šīs iedobes arī palīdz novērst savēršanos.
- Augstā mala ap plauktu ir ierīce, kas neļauj traukiem slīdēt.

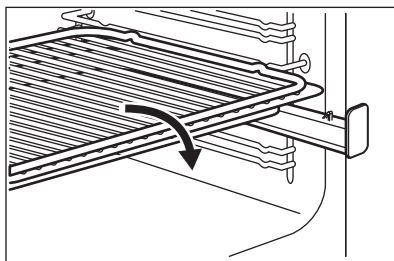
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



Uzlieciet cepamo paplāti vai cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Uzlieciet restoto plauktu uz cepamās pannas. Uzlieciet restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

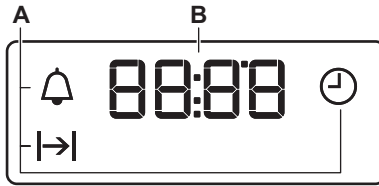
## 9.5 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana



Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

# 10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

## 10.1 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas  
B. Taimeris

## 10.2 Taustiņi

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

## 10.3 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija		Izmantošana
⌚	DIENNAKTS LAIKS	Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un parādīšana.
→	DARBĪBAS LAIKS	Cepeškrāsns darbības laika iestatīšana.
🔔	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Laika atskaites iestatīšana. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

## 10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
- Atkārtoti nospiediet ⌚, līdz sāk mirgot →|.
- Piespiediet + vai —, lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu. Displejā tiks parādīts →|.
- Kad laiks būs beidzies, mirgos →| un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.

- Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.



## 10.5 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

- Atkārtoti nospiediet ⌚, līdz sāk mirgot 🔔.
- Piespiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo laiku.

Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.

3. Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

## 10.6 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāks mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

## 11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI



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



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

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

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

### 11.1 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

### 11.2 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanās laiku.



Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā plātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

### 11.3 Ventilatora Karsēšana

#### Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

##### Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	150 - 160	50 - 70	2
Madeiras kūka / augļu pīrāgi	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskvītkūka bez taukiem	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	150 - 170	20 - 25	2
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

#### Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Drumstalu maize (sausā)	150 - 160	20 - 40	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/ biskvītkūkas mīklas) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Lietojiet cepamo pannu.

**Cepumi**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	20 - 35	3
No biskvītķūkas mīklas gatavoti cepumi	150 - 160	15 - 20	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Maizīte	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Pildīti dārzeņi	160 - 170	30- 60	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Cepšana daudzos līmeņos****Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
			2 stāvokļi
Krēmķūkas/ekļēri	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Sausa drupaķu ķūka	150 - 160	30 - 45	2 / 4

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Cepumi/small cakes/kūkas/maizītes**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
			2 stāvokļi
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	2 / 4
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Mandelcepumi	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Maizīte	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**11.4 Cepšana ar augš.+apakškarsēšanu vienā ievietošanas līmenī****Cepšana formās**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss vai brioši	160 - 180	50 - 70	2
Madeiras kūkas/augļu kūkas	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	170 - 190	20 - 25	2
Ābolu pīrāgs (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)	180	60 - 90	1 - 2
Sāļais atvērtais pīrāgs (piemēram, quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Siera torte	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	170 - 190	40 - 50	2
Ziemassvētku pīrāgs	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Krēm kūkas/eklēri	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rulete	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	160 - 180	20 - 40	3
Sviesta mandeļkūka/cukura kūkas	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/ biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	170 - 190	40 - 60	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pica (plāna garoza)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 15	1
Groziņi	210 - 230	35 - 50	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

**Cepumi**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	170 - 190	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	170 - 190	20 - 30	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	120 - 130	30 - 60	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi no rauga mīklas	170 - 190	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bulciņas	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Mazas kūciņas (20 uz paplātes)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

#### Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	180 - 200	45 - 60	1
Lazaņja	180 - 200	35 - 50	1
Dārzeņu sacepums	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Saldī sacepumi	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	180 - 200	40 - 60	1
Pildīti dārzeņi	180 - 200	40 - 60	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

#### 11.5 Picas iestatījums

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pica (ar bagātīgu garnējumu) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tortes	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (pikantā torte)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Pārklāta ābolu kūka	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1 - 2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Neraudzēta maize	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Pīrādžiņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Lietojiet cepamo pannu.

2) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

## 11.6 Mitrā karsēšana ar ventilatoru

### Maize un pica

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bulciņas	180	25 - 35	3
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	3

### Kūkas cepamajā paplātē

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rulete	180	20 - 30	3
Šok. kekss ar riekstiem	180	30 - 40	3

### Kūkas formā

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Suflē	200	30 - 40	3
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	20 - 30	3
Biskvītkūka ar pildījumu	150	25 - 35	3

### Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	3
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	3
Zivs fileja 300 g	180	25 - 35	3

**Gaļa**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Gaļa maisiņā 250 g	200	25 - 35	3
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	3

**Nelieli konditorejas izstrādājumi**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi	180	25 - 35	3
Mandelcepumi	160	25 - 35	3
Mufini	180	25 - 35	3
Sāļie krekeri	170	20 - 30	3
Smilšu mīklas cepumi	150	25 - 35	3
Tartaletes	170	15 - 25	3

**Veģetāriešu**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	180	25 - 35	3
Omlete	200	20 - 30	3
Dārzeņi uz paplātes 700 g	180	25 - 35	3

**11.7 Cepšanas padomi**

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātū (var izmantot alumīnija foliju).

Lielus gaļas gabalus cepiet cepešpannā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpannas.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegtos.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.

Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

**11.8 Standarta cepšana ****Liellopa gaļa**

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1 – 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēla	pēc biezuma cm	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	pēc biezuma cm	220 - 230	8 - 10	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biezuma cm	200 - 220	10 - 12	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Cūku kājas (iepriekš uzvārītas)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

### Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teļa locītava	1,5 – 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Izmantojiet slēgtu cepeša trauku.

### Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jēra mugura	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

### Medījums

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa muguras gabals, zaķa kāja	līdz 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Brieža mugura	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1



Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Brieža gurns	1,5 – 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katra	220 - 250	20 - 40	1
Puse vistas	400 – 500 g katra	220 - 250	35 - 50	1
Vista, broileris	1 – 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Pīle	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Tītars	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Tītars	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

### Zivs

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 11.9 Cepšana ar infratermisko grilēšanu

### liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla	uz katru cm biezuma	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	uz katru cm biezuma	180 - 190	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	uz katru cm biezuma	170 - 180	8 - 10	1

1) Uzsildiet cepeškrāsni.

### cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Karbonāde, cūkgaļas ribiņas	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g–1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepr.pagat.)	750 g–1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa gaļas cepetis	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Stilbs vai teļa gaļa	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra gaļas cepetis	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jēra mugura	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļa, porcija	katra porcija 200–250 g	200 - 220	30 - 50	1
Pīles gaļa	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Vesela vista	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

## 11.10 Grilēšana kopumā

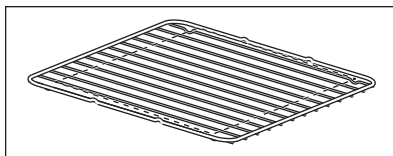


### BRĪDINĀJUMS!

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

- **Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.**
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet cepamo pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.

- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.



Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū.

## 11.11 Ātrā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Burgeri	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Cūkgaļas fileja	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Filejas steiks, teļa steiks	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Grauzdiņš	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Grauzdiņš ar garnējumu	maks.	6 - 8	-	4

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

## 11.12 Žāvēšana

Pārklājiet cepeškrāsns plauktus ar cepamo papīru.

Lai sasniegtu labākus rezultātus: izslēdziet ierīci, kad pagājusi puse no

nepieciešamā laika. Atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam pabeidziet žāvēšanu.

### Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Pupas	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pipari	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

### Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

## 11.13 AirFry

### Konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kruasāni, saldēti	aptuveni 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Kārtainās mīklas izstrādājumi, saldēti	aptuveni 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Kārtainās mīklas izstrādājumi, svaigi	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pīca, saldēta	aptuveni 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Kartupeļu produkti

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļi frī, saldēti	aptuveni 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, taisni, saldēti	aptuveni 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartupeļu daiviņas, saldētas	aptuveni 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketes	aptuveni 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Svaigi dārzeņi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cukīni šķēles, svaigas <sup>1)</sup>	aptuveni 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> pievienot 1 tējkaroti olīveļļas, lai izvairītos no piedegšanas

### Citi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Eskalopi, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Garneles mīklā, saldētas	aptuveni 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmāra gredzeni, saldēti	aptuveni 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Vistas nageti, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Zivju pirkstiņi, saldēti	aptuveni 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 11.14 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Tradicionālā gatavošana	170	20 - 30	Paplāte	4
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30	Paplāte	2
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	Paplāte/ tauku savākšanas tvertne	1 + 4
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Tradicionālā gatavošana	180	70 - 90	Režģis	1
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Karsēšana ar ventilatoru	160	70 - 90	Režģis	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Picas iestatījums	160	60 - 80	Režģis	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli. <sup>1)</sup>	Karsēšana ar ventilatoru PLUS	160	70 - 80	Paplāte	2
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Tradicionālā gatavošana	170	30 - 40	Režģis	3
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	150	35 - 45	Režģis	2
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	160	25 - 35	Režģis	1 + 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 35	Paplāte	3
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 30	Paplāte	1 + 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	160	20 - 35	Paplāte	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Karstmaize	Grilēšana	Maks.	1 - 5	Režģis	4
Liellopa burgers	Grilēšana	Maks.	15 - 20 no vienas puses. 10 - 15 no otras puses.	Režģis/ tauku savākšanas tvertne	4

1) Pievienojiet 150 ml ūdens cepeškrāsns iekšpusē.

## 12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana ikdienā

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

Neuzglabāriet ēdienu cepeškrāsni ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



#### Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot AirFry cepamo paplāti).

Nefīriet piedegumdrošos papildpiederumus un AirFry cepamo paplāti ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 AirFry paplātes tīrīšana

Ir iespējama arī mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā.

1. Novietojiet AirFry paplāti uz cepamās paplātes.
2. Ielejiet karstu ūdeni ar mazgāšanas līdzekli un ļaujiet mērcēties.
3. Tīriet AirFry paplāti ar sūkli vai izmantojiet suku atlieku notīrīšanai.

## 12.3 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

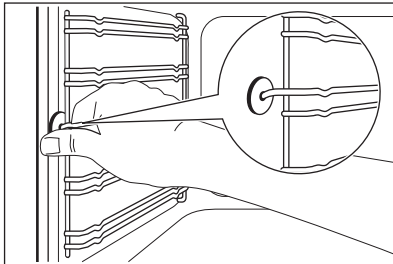
Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

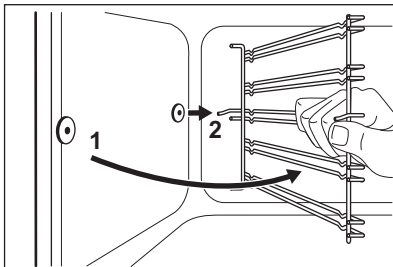
## 12.4 Plauktu balstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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



**i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

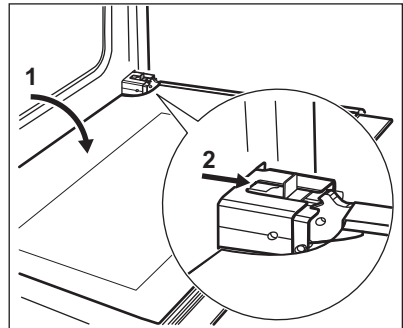


### UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka garākā stiprinājuma stieple ir priekšpusē. Abu stieplu galiem ir jābūt vērstiem uz aizmuguri. Nepareizas uzstādīšanas rezultātā var rasties emaljas bojājumi.

## 12.5 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdni, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdnis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.  
Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsns durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

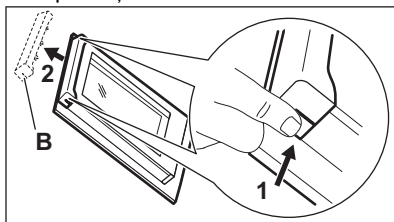
## 12.6 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana



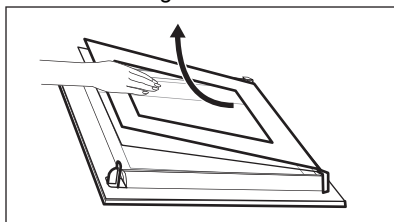
Jūsu izstrādājuma durvju un stikla veids un forma var atšķirties no attēlos redzamajiem piemēriem. Stikla paneļu skaits arī var atšķirties.

1. Satveriet durvju apmali B durvju augšējās malas abās pusēs un

spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



2. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
3. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu uz augšu no vadīklas.



4. Notīriet durvju stikla paneļus. Lai uzstādītu paneļus, veiciet iepriekš aprakstītos soļus pretējā secībā.

## 12.7 Lampas nomainīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
3. Iekļājiet uz tīlnes grīdas drānu.

### Aizmugures lampa



Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpusē aizmugurē.

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.

2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300° C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

## 12.8 Atvilktnes izņemšana

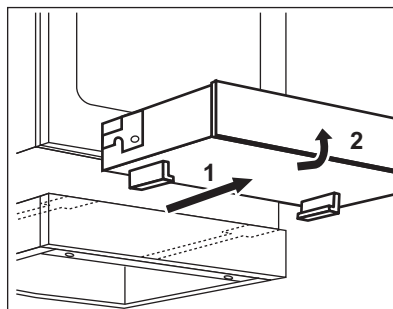


### BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var uzkrāties siltums. Neglabājiet tur viegli uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, polietilēna maisījumus, cepeškrāsns cimdus, papīru, tīrīšanas aerosolus u.c.

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Paceliet atvilktni nelielā leņķī un izņemiet to no atvilktnes atbalsta sliedēm.

### Atvilktnes ievietošana:

1. Lai ievietotu atvilktni, uzlieciet atvilktni uz atbalsta sliedēm. Pārliecinieties, lai fiksatori pareizi nofiksējās sliedēs.
2. Nolaidiet atvilktni horizontālā stāvoklī un iestumiet to.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



## 13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nevar ieslēgt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektroapgādei vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas padevei.
Nevar ieslēgt ierīci.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nevar ieslēgt ārējo riņķi.		Vispirms ieslēdziet iekšējo riņķi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.

## 13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns iekšpusēs priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

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

## 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 14.1 Produkta informācija par plīts virsmu atbilstīgi ES 66/2014

Modeļa identifikācija	LKR64020AW LKR64020AX	
Virsmas veids	Virisma, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Starojuma sildītājs	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platumums (P)	Labā aizmugurē	G 26,5 cm P 17,0 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	178,9 Wh / kg
	Kreisā aizmugurē	181,8 Wh / kg
	Labā priekšā	181,8 Wh / kg
	Labā aizmugurē	174,1 Wh / kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)	179,2 Wh / kg	

### 14.2 Plīts - Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Ēdiena gatavošanas traukam jāatbilst gatavošanas zonas diametram.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

### 14.3 Produkta informācija par cepeškrāsnīm un Produkta informācijas lapa\*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	LKR64020AW LKR64020AX
Energoefektivitātes indekss	95,3
Energoefektivitātes klase	A
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,95 kWh/ciklā

Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,82 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	73 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīī
Svars	LKR64020AW 51.1 kg
	LKR64020AX 51.1 kg

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.  
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.  
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai māsaimniecībā — 1. daļa: Plīī, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

## 14.4 Cepeškrāsns — elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsnsi pirms gatavošanas.

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

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


### Ēdiena siltuma uzturēšana


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

### Mitrā karsēšana ar ventilatoru

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867363573-A-372021

