



LV Plīts
LT Viryklė

Lietošanas instrukcija 2
Naudojimo instrukcija 27

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	10
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	10
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	12
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	12
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	13
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	14
12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	15
13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	21
14. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	23
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	24
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	26

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.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

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 neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiat liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- 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.
- 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.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelci ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērjumam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādi 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.
- Neuzstādi 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.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atstasies to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni 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.
- atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas 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.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās apstākļos (iekštelpās).
 - Nemainiet šī produkta specifikāciju.
 - Pārliedcinieties, 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.
- 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 vārties 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.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkaršēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu

- 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.
- Pārlicinieties, 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.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- 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, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības 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 pilnvarotu 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



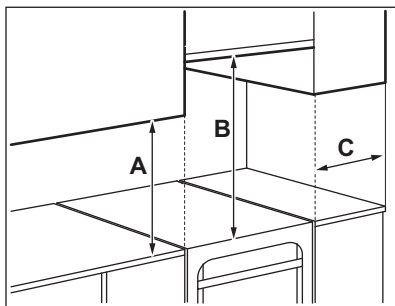
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Ierīces novietošana

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

Minimālos uzstādīšanas attālumus var aplūkot tabulā.



Minimālie attālumumi

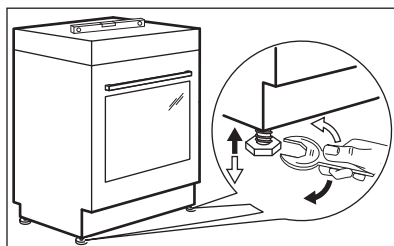
Izmērs	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmērs	mm
Augstums	858
Platums	500
Dziļums	600

3.3 Ierīces līmeņošana



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

3.4 Aizsardzība pret savēršanos

Iestatiet ierīci pareizu augstumu un vietu pirms pievienot aizsardzību pret savēršanos.



UZMANĪBU!

Nodrošiniet, ka aizsardzība pret savēršanos tiek uzstādīta pareizajā augstumā.

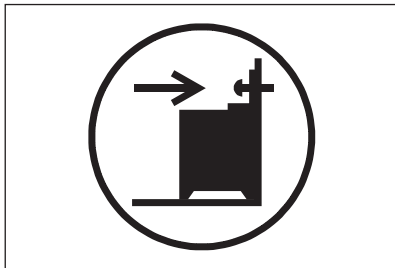


Pārliecinieties, ka virsma aiz ierīces ir līdzena.

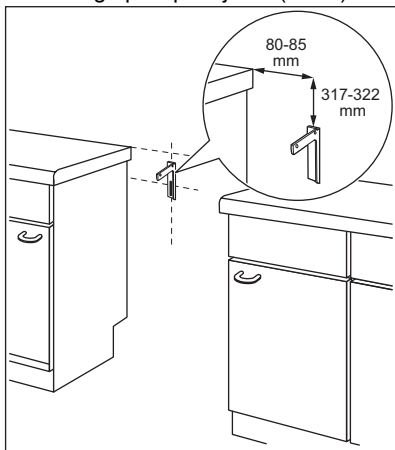
Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret savēršanos. Ja tā netiek uzstādīta, ierīce var apgāzties.

Jūsu ierīcei ir simbols, kas parādīts attēlā (ja attiecināms), kas atgādinās Jums par aizsardzības pret savēršanos uzstādīšanu.





1. Uzstādiet aizsardzību pret savēršanos 317 - 322 mm zem ierīces augšējās virsmas un 80-85 mm no ierīces sāna apalajā kronšteina atverē. Ieskrūvējiet to stingrā materiālā vai izmantojiet attiecīgu pastiprinājumu (sienu).



2. Jūs varat atrast atveri kreisajā pusē ierīces aizmugurē. Paceliet ierīces priekšpusi un novietojiet to vietas starp skapīšiem pa vidu. Ja vieta starp darba virsmas skapīšiem ir lielāka par ierīces platumu, pielāgojiet sānisko novietojumu, lai nocentrētu ierīci.



Ja maināt savas plītes izmērus, pareizi pielāgojiet novietojumu aizsardzībai pret savēršanos.



UZMANĪBU!

Ja vieta starp darba virsmas skapīšiem ir lielāka par ierīces platumu, pielāgojiet sānisko novietojumu, lai nocentrētu ierīci.

3.5 Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.



BRĪDINĀJUMS!

Pirms pievienot barošanas vadu kontaktiem, izmēriet spriegumu starp fāzēm mājas elektroslēgumā. Tad skatiet savienojuma etiķeti ierīces aizmugurē, lai izmantotu pareizu elektrības pieslēgumu. Šī darbību secība novērš uzstādīšanas kļūdas un bojājumus ierīces elektriskajām sastāvdaļām.

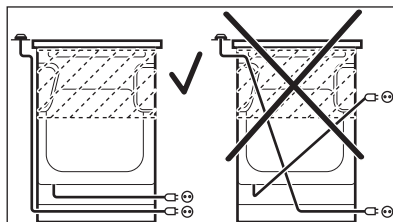
Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3x6,0 mm ²
3 ar neitrālu	5x1,5 mm ²



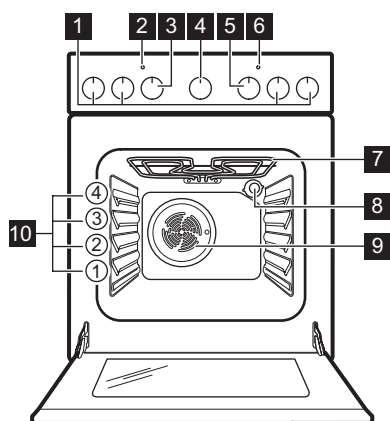
BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



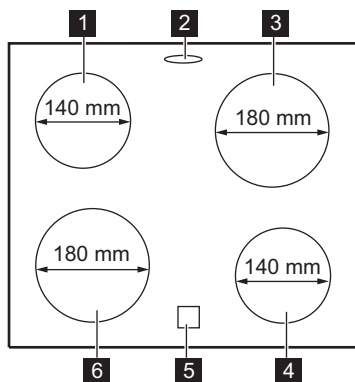
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Plīts virsmas regulatori
- 2 Temperatūras indikators/simbols
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Laika atskaites taimera regulators
- 5 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 6 Plīts lampa / simbols / indikators
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Plauktu pozīcijas

4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Gatavošanas zona 1200 W
- 2 Tvaika izplūdes atvere — skaits un novietojums atkarīgs no modeļa
- 3 Gatavošanas zona 1700 W
- 4 Gatavošanas zona 1200 W
- 5 Atlikušā siltuma indikators
- 6 Gatavošanas zona 1700 W

4.3 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepšanas panna**

- Kūkām un cepumiem.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpuses.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

5.1 Pirmā tīrīšana


Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.


Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".
Izīriet cepeškrāsnī un noīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

Ielieciet atpakaļ piederumus to sākotnējā pozīcijā.

5.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.

3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. 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 Gatavošanas zonu apraksts

Gatavošanas zonas ir aprīkotas ar termostatu un darbojas ar pārtraukumiem (izslēdzas un ieslēdzas) atkarībā no izvēlētā karstuma līmeņa.

6.2 Sildīšanas pakāpe

Simboli	Funkcija
0	Izslēgts stāvoklis
1 - 6	Sildīšanas pakāpe



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

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

Ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas, virsmas vadības indikators nodziest.

6.3 Parastas gatavošanas zonas lietošana

Lai izmantotu parastu gatavošanas zonu, pagrieziet attiecīgo regulatoru vienā no šādām pozīcijām: 1-9.



Siltuma pakāpei 1-3, zona paliek sarkana 2-3 sekundes un tad izslēdzas.



Zona darbojas ar maksimālo jaudu, ieslēdzot siltuma pakāpi 8 vai 9.

6.4 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 nodziest, 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.



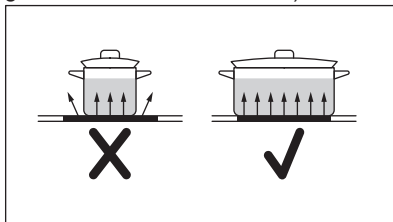
Neizmantojiet uz keramikās virsmas gatavošanas traukus ar izvirzītām malām vai asumiem, piemēram, čuguna pannas. Tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu vai padarīt to matētu.



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

Lai taupītu enerģiju un nodrošinātu, ka virsma darbojas pareizi, gatavošanas

trauku pamatnei ir jābūt ar mazāko piemēroto diametru (vismaz tādu pašu kā gatavošanas zonas diametrs).



7.2 Ēdienu gatavošanas piemēri, izmantojot

Sildīšanas pakāpe:	Lietojums:
1	Ēdiena uzturēšanai siltumā
2	Lēnai vārīšanai
3	Vārīšanai uzturot šķidruma viršanu
4	Cepšanai / apbrūnināšanai
5	Sakarsēšanai līdz vārīšanās punktam
6	Vārīšanai / ātrai apcepšanai / pamatīgai uzcepšanai

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 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušo 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.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens riņķus, ūdens radītus traipus, tauku traipus, spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar

mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.

- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet cepamā

pulvera un citronu sulas vai etiķa maisījumū.

9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.

Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.


3. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.

9.2 Drošības termostats

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

9.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
	Izslēgtā stāvoklī	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Tradicionālā gatavošana	Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā.
	Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
	Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
	Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzenus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma. Izmantojot šo funkciju, temperatūras rokturim jābūt izslēgtā pozīcijā.

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
	Mitrā cepšana	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Padomi un ieteikumi, Mitrā cepšana. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Cepeškrāsns – Enerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN 60350-1.

10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

10.1 Laika atgādinājums

Izmantojiet, lai iestatītu laika atskaiti.



Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

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

11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA



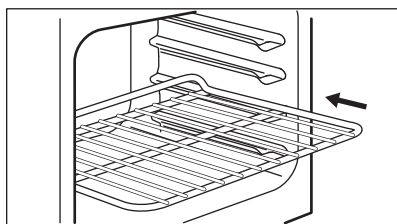
BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Papildpiederumu ievietošana

Restots plaukts



Cepeškrāsns plaukta aizmugure ir veidota īpašā formā, kas palīdz cirkulēt karstumu.

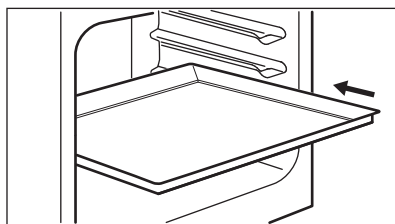


Iebīdiet plauktu pareizajā plaukta līmenī. Pārlicinieties, ka plaukts nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

Paplāte



Neiebīdiet cepamo paplāti līdz pašai cepeškrāsns aizmugurējai sienai. Tas novērš gaisa cirkulāciju ap paplāti. Pārtika var piedegt, it īpaši paplātes aizmugurējā daļā.



Novietojiet paplāti vai cepamo pannu ieteiktajā cepšanas līmenī.

Pārliecinieties, ka plaukts nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

12.1 Vispārēja informācija

Ierīcei ir četras plauktu pozīcijas. Skatiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēma, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mikstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.

Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstatus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes.

Pēc katras ierīces lietošanas reizes noīriet mitrās virsmas.

Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

12.2 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

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

Ceptot 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.

12.3 Kūku cepšana

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

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

12.4 Gaļas un zivju pagatavošana

Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

12.5 Gatavošanas laiki

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

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

12.6 Tradicionālā gatavošana 

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Plātsmaize ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	Cepamā Paplāte
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	2000	170 - 190	40 - 50	3	Cepamā Paplāte
Formas kūka	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	Cepamā Paplāte
Vista, vesela	1350	200 - 220	60 - 70	2	Restots plaukts
				1	Cepamā Paplāte
Vista, puse	1300	190 - 210	35 + 30	3	Restots plaukts
				1	Cepamā Paplāte
Panēts cūkgaļas cepetis	600	190 - 210	30 - 35	3	Restots plaukts
				1	Cepamā Paplāte
Apgrieztais pīrāgs ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	Cepamā Paplāte
Pildīts rauga mīklas pīrāgs ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	Cepamā Paplāte
Pica	1000	200 - 220	25 - 35	2	Cepamā Paplāte
Siera kūka	2600	170 - 190	60 - 70	2	Cepamā Paplāte
Šveices ābolu pīrāgs ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	Cepamā Paplāte
Ziemassvētku kūka ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	Cepamā Paplāte
Sāļais pīrāgs ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 apaļa paplāte (diametrs: 26 cm)
Zemnieku maize ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 vieglas paplātes (garums: 20 cm)

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Rumāņu biskvītkūka ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 vieglas paplātes (garums: 25 cm) uz viena plaukta
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 vieglas paplātes (garums: 25 cm) uz viena plaukta
Rauga bulciņas ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	Cepamā Paplāte
Saldā rulete ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	Cepamā Paplāte
Bezē	400	100 - 120	40 - 50	2	Cepamā Paplāte
Drumstalu maize ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	Cepamā Paplāte
Kēkss ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	Cepamā Paplāte

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

2) Pēc ierīces izslēgšanas atstājiet kūku cepeškrāsni 7 minūtes.

3) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 20 minūtes.

4) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10–15 minūtes.

5) Pēc ierīces izslēgšanas atstājiet kūku cepeškrāsni 10 minūtes.

6) Iestatiet temperatūru uz 250 °C un iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 18 minūtes.

12.7 Gatavošana, izmantojot ventilatoru

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
Plātsmaize ¹⁾	1000	150	30	2	Cepamā Paplāte
Plātsmaize ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	Cepamā Paplāte
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	2000	170 - 180	40 - 50	3	Cepamā Paplāte
Formas kūka	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	Cepamā Paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
Vista, vesela	1400	180	55	2	Restots plaukts
				1	Cepamā Paplāte
Cūkgaļas ceptis	800	170 - 180	45 - 50	2	Restots plaukts
				1	Cepamā Paplāte
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	1200	150 - 160	20 - 30	2	Cepamā Paplāte
Pica	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	Cepamā Paplāte
Pica	1000	190 - 200	25 - 35	2	Cepamā Paplāte
Siera kūka	2600	160 - 170	40 - 50	1	Cepamā Paplāte
Šveices ābolu pīrāgs ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	Cepamā Paplāte
Ziemassvētku kūka ³⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	Cepamā Paplāte
Sāļais pīrāgs ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 apaļa paplāte (diametrs: 26 cm)
Zemnieku maize ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	Cepamā Paplāte
Rumāņu biskvītkūka ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 vieglas paplātes (garums: 25 cm) uz viena plaukta
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 vieglas paplātes (garums: 25 cm) uz viena plaukta
Rauga mīklas maizītes ¹⁾	800	190	15	3	Cepamā Paplāte
Rauga bulciņas ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	Cepamā Paplāte

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
Saldā rulete ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	Cepamā Paplāte
Bezē	400	110 - 120	30 - 40	2	Cepamā Paplāte
Bezē	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	Cepamā Paplāte
Drumstalu maize	1500	160 - 170	25 - 35	3	Cepamā Paplāte
Biskvīta torte ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	Cepamā Paplāte
Kēkss ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	Cepamā Paplāte

1) Iepriekš sakasrējiet cepeškrāsni 10 minūtes.

2) Pēc ierīces izslēgšanas atstājiet kūku cepeškrāsnī 7 minūtes.

3) Iepriekš sakasrējiet cepeškrāsni 10–15 minūtes.

4) Iestatiet temperatūru uz 250 °C un iepriekš sakasrējiet cepeškrāsni 10–20 minūtes.

5) Iepriekš sakasrējiet cepeškrāsni 15 minūtes.

12.8 Mitrā cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Maize un pica				
Bulciņas	190	25 - 30	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Tīti miltu produkti	200	40 - 45	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	2	restots plaukts
Kūkas cepamajā paplātē				
Rulete	180	20 - 30	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Šok. kekss ar riekstiem	180	35 - 45	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Kūkas formā				
Suflē	210	35 - 45	2	seši keramikas ramekini uz restotā plaukta

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	25 - 35	2	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta
Biskvītkūka	150	35 - 45	2	kūku forma uz restotā plaukta
Zivs				
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Zivs fileja 300 g	180	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Gaļa				
Gaļa maisiņā 250 g	200	35 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Nelieli konditorejas izstrādājumi				
Cepumi	170	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Mandēļcepumi	170	40 - 50	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Mufini	180	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Sāļie krekeri	160	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Smilšu mīklas cepumi	140	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Tartaletes	170	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Veģetāriešu				
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	200	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Omlete	200	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Dārzeņi uz paplātes 700 g	190	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna

12.9 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Tradicionālā gatavošana	160	cepamā paplāte	3	20 - 30
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	150	cepamā paplāte	3	20 - 30
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Tradicionālā gatavošana	190	Restots plaukts	1	65 - 75
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	180	Restots plaukts	2	70 - 80
Biskvītkūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	180	Restots plaukts	2	20 - 30
Biskvītkūka bez taukvielām	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	160	Restots plaukts	2	25 - 35
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	140	cepamā paplāte	3	15 - 30
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	140	cepamā paplāte	3	20 - 30
Grauzdiņš ¹⁾	Grilēšana	maks.	Restots plaukts	2	2 - 5
Liellopa gaļas burgers ²⁾	Grilēšana	maks.	Restots plaukts	3	15–20 no vienas puses; 15–20 no otras puses

¹⁾ Iepriekš uzsildīts cepeškrāsni 5 minūtes.

²⁾ Iepriekš uzsildīts cepeškrāsni 10 minūtes.

13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli.

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

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mīkstu drānu ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālu cepeškrāsnij paredzētu tīrīšanas līdzekli.

Netīriet nepiedegošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

13.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

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

13.3 Cepeškrāsnis stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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



BRĪDINĀJUMS!

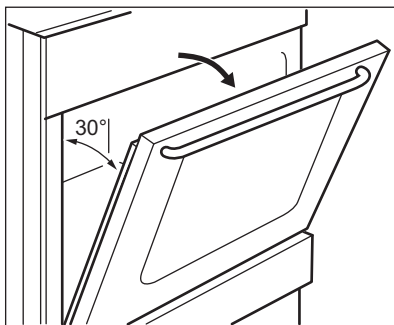
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsnis durvis nedaudz pusvīrus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.



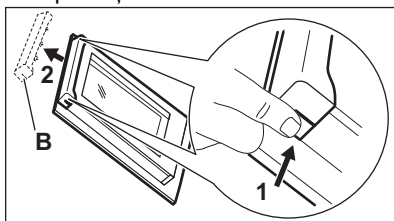
BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. Atveriet cepeškrāsnis durvis, līdz tās atrodas aptuveni 30° leņķī. Kad durvis ir nedaudz pusvīrus, tās paliek šādā stāvoklī pašas.



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



3. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to noņemtu.



BRĪDINĀJUMS!

Kad stikla paneļi tiek izņemti, cepeškrāsnis durvis cenšas aizvērties.

4. Satveriet durvju stikla paneļu augšējo malu un velciet tos uz augšu pa vienam.
5. Notīriet stikla paneli ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsnis durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko.



UZMANĪBU!

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.

13.4 Atvilktnes izņemšana

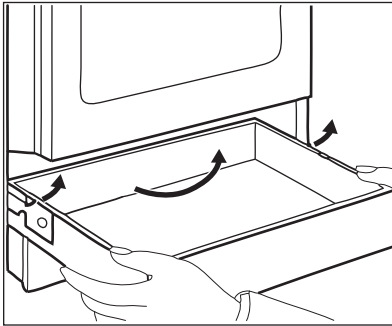


BRĪDINĀJUMS!

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

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



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

13.5 Lampas nomainīšana



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsns. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsns no elektrofikla.
3. Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugurējā lampa

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

14. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 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.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Pļīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Izdedzis drošinātājs.	Ieslēdziet pļīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
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.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.

14.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma numurs (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

15. ENERGOEFEKTIVĀTE

15.1 Produkta informācija virsmai saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	LKR52000W
Virsmas veids	Virsmā, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti
Gatavošanas zonu skaits	4
Karsēšanas tehnoloģija	Starojuma sildītājs

Apalo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā aizmugurē	14,0 cm
	Labā aizmugurē	18,0 cm
	Labā priekšā	14,0 cm
	Kreisā priekšā	18,0 cm
Enerģijas patēriņš gatavošanas zonai (EC electric cooking)	Kreisā aizmugurē	180,3 Wh/kg
	Labā aizmugurē	179,4 Wh/kg
	Labā priekšā	180,3 Wh/kg
	Kreisā priekšā	179,4 Wh/kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)		179,9 Wh/kg

EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

15.2 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.

15.3 Produkta informācija par cepeškrāsnīm un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	LKR520000W 943005316
Energoefektivitātes indekss	94.9
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0,84 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0,74 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	54 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plīti
Masa	42.0 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 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiņš, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

15.4 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 cepeškrāsni 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 cepšana

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Detalizēta informācija pieejama nodaļā “Cepeškrāsns — ikdienas lietošana”, punktā “Cepeškrāsns funkcijas”.

16. 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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	28
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	30
3. ĮRENGIMAS.....	32
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	35
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	35
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	36
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	36
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	37
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	38
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	39
11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	39
12. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	40
13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	47
14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	49
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	50
16. APLINKOS APSAUGA.....	52

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop


KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA


Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie su prietaisu nežaistų.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrosios saugos nuorodos

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Šį prietaisą prie maitinimo tinklo reikia prijungti H05VV-F tipo kabeliu, kad atlaikytų galinės plokštės temperatūrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.

- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose, jachtose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Nemontuokite prietaiso ant platformos.
- Šio prietaiso negalima valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.

- **DĒMESIO:** Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Liesdami stalčių būkite atsargūs. Jis gali būti įkaitęs.
- Atjungimo elementas turi būti integruotas fiksuotoje elektros grandinėje, vadovaujantis vietinėmis elektros saugos taisyklėmis.
- **DĒMESIO:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įrenginių.

- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langus. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirštų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas .
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių

- arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba darelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
 - Elektros kištuką į tinklo lizdą jungkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
 - Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
 - Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
 - Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
 - Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
 - Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus
Elektros smūgio pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.

- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogdimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogdimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos ant prietaiso dugno ar ant prietaiso.
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.

- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be prikautuvių arba su tuščiais prikautuviais
- Ketaus ir aliuminio prikautuviai arba prikautuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikautuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso kambariui šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo kištuką iš maitinimo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsusęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

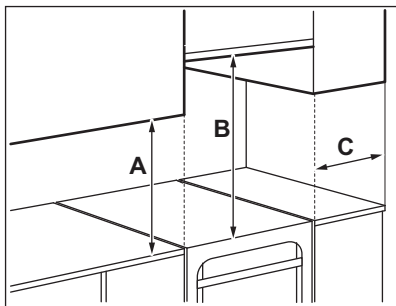
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekiute su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjunkite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

3.1 Prietaiso pastatymo vieta

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

Minimalius įrengimo atstumus rasite lentelėje.



Mažiausi atstumai

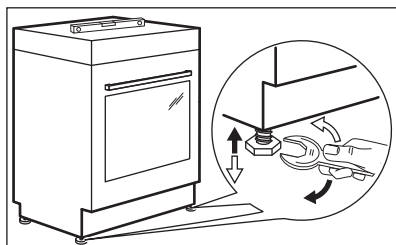
Matmuo	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50 – 60 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmuo	mm
Aukštis	858
Plotis	500
Gylis	600

3.3 Prietaiso išlygiavimas



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

3.4 Apsauga nuo apvirtimo

Prieš tvirtindami apsaugą nuo apvirtimo, paruoškite prietaisui tinkamą vietą.



DĖMESIO

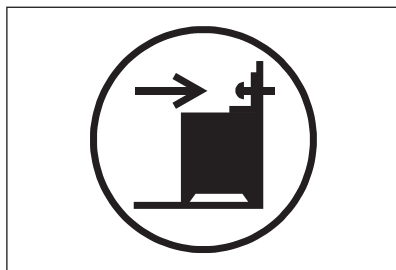
Pasirūpinkite, kad apsaugą nuo apvirtimo sumontuotumėte reikiamame aukštyje.



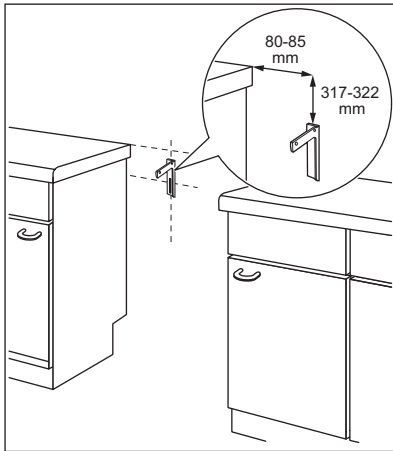
Pasirūpinkite, kad paviršius už prietaiso būtų lygus.

Turite sumontuoti apsaugą nuo apvirtimo. Jei apsaugos nesumontuosite, prietaisas gali apvirsti.

Jūsų prietaisas gali turėti paveikslėlyje parodytą simbolį, primenantį apie apsaugą nuo apvirtimo (jei taikytina).



1. Apsaugą nuo apvirtimo sumontuokite 317 - 322 mm žemiau prietaiso viršaus ir 80–85 mm nuo prietaiso šono, laikiklyje esančioje angoje. Pritvirtinkite ją prie kieto objekto arba naudokite priimtiną atramą (sieną).



2. Angą rasite kairėje prietaiso pusėje, nugarėlėje. Pakelkite prietaiso priekį ir pastatykite tarpe tarp spintelių viduryje. Jei tarpas tarp spintelių didesnis, nei prietaiso plotis, pakoreguokite šoninį atstumą iki prietaiso centro.



Jei pakeitėte prietaiso matmenis, atitinkamai turite pakoreguoti apsaugos nuo apvirtimo padėtį.



DĖMESIO

Jei tarpas tarp spintelių didesnis, nei prietaiso plotis, pakoreguokite šoninį atstumą iki prietaiso centro.

3.5 Elektros instaliacija



ĮSPĖJIMAS!

Gamintojas už pasekmes neatsako, jei naudotojai nesilaiko Saugos skyriuose pateiktų saugos nurodymų.

Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš jungdami maitinimo laidą prie kontaktų, išmatuokite įtampą tarp dviejų buitinio tinklo fazių. Patikrinkite prietaiso nugarėlėje esančią etiketę, kurioje nurodyti elektros prijungimo parametrai. Vadovaudamiesi tokia tvarka išvengsite montavimo klaidų ir galimų prietaiso elektros elementų pažeidimų.

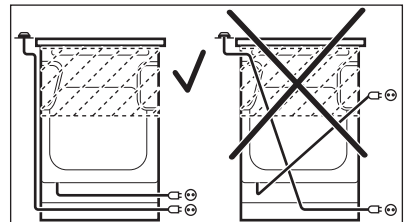
Kabelių tipai skirtingoms fazėms:

Fazė	Min. kabelio dydis
1	3 x 6,0 mm ²
3 su neutrale	5 x 1,5 mm ²



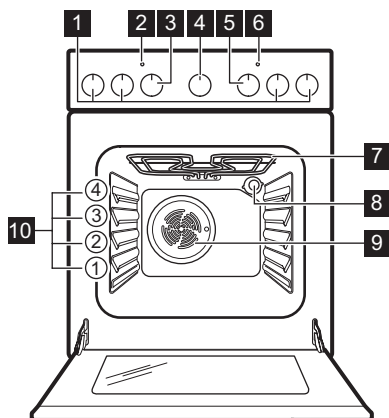
ĮSPĖJIMAS!

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



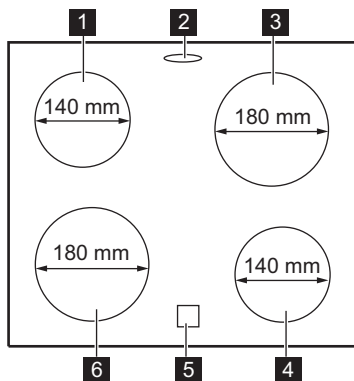
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



- 1 Kaitintės rankenėlės
- 2 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 3 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 4 Mинуčių skaitlio valdymo rankenėlė
- 5 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 6 Kaitintės lemputė / simbolis / indikatorius
- 7 Kaitinamasis elementas
- 8 Lemputė
- 9 Ventiliatorius
- 10 Lentynų padėtys

4.2 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Kaitvietė 1200 W
- 2 Garų išleidimo anga – skaičius ir padėtis priklauso nuo modelio
- 3 Kaitvietė 1700 W
- 4 Kaitvietė 1200 W
- 5 Likusio karščio indikatorius
- 6 Kaitvietė 1700 W

4.3 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepinimo skardoms.

- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Laikymo stalčius**
Laikymo stalčius yra po orkaite.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAJĄ KARTĄ

5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

Įdėkite priedus atgal į jų pradines padėtis.

5.2 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia

temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.

4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.

6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitviečių skaičius

Virimo zonose yra sumontuotas termostatas ir jos su pritrūkiais veikia (įjungiamos ir išjungiamos), atsižvelgiant į pasirinktą šilumos lygį.

6.2 Kaitros parinktis

Simboliai	Funkcija
0	Padėtis „Išjungta“
1 - 6	Kaitros parinktys



Naudokitės likutine šiluma ir sumažinkite energijos sąnaudas. Išjunkite kaitvietę maždaug 5–10 minučių iki baigsite gaminti maistą.

Pasukite kaitvietės rankenėlę į pageidaujamos kaitros lygio padėtį. Įsijungs viryklės indikatorius. Jei norite baigti maisto ruošimą, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį.

Jei visos kaitvietės bus išjungtos, viryklės valdymo indikatorius išsijungs.

6.3 Kaitvietės naudojimas

Norėdami naudoti paprastą virimo zoną, pasukite atitinkamą rankenėlę į vieną iš šių padėčių: 1-9.



Šilumos nustatymams 1–3, zona išlieka raudona maždaug 2–3 sekundes, o po to išsijungia.



Zona veikia maksimaliu galios lygiu, kai nustato šilumos lygį iki 8 arba 9.

6.4 Liekamojo karščio indikatorius



ISPĖJIMAS!

Kol indikatorius veikia, kyla nusideginimo pavojus.

Indikatorius įsijungia, kai kaitvietė yra įkaitusi, tačiau jis neveiks, jei maitinimas bus išjungtas.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.

7. KAITLENTĖ – PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai

Rezultatai priklausys nuo naudojamo indo

- **Rekomenduojama:** aliuminis, varis

- **Nerekomenduojama:** nerūdijantis plienas, ketus, stiklas



Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis. Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.

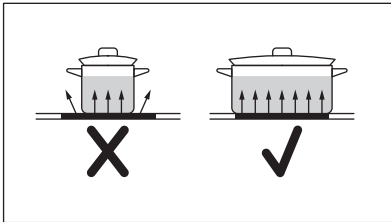


Ant keraminės kaitlentės nedėkite indų su išsikišusiomis briaunomis, pavyzdžiui, ketaus keptuvių. Jos gali subraižyti keraminį paviršių.



Emale dengto pieno, aliuminio arba vario dugno indai gali pakeisti keramikos stiklo paviršiaus spalvą.

Siekiant taupyti energiją ir užtikrinti tinkamą kaitlentės veikimą, indai turi būti atitinkamo skersmens (kaip kaitvietė arba didesnio).



8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

7.2 Elektrinės kaitvietės

Kaitinimo lygis:	Paskirtis:
1	Šilto maisto išlaikymas
2	ltin lėtas virimas
3	Lėtas virimas
4	Kepimas / skrudinimas
5	Užvirinimas
6	Užvirinimas / greitas apkepimas / kepimas riebaluose

8.2 Viryklės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią viryklės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Pašalinkite, kai viryklė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, riebalų ar vandens dėmes, žvilgančias pakitusios spalvos vietas. Viryklę valykite drėgnu skudurėliu ir švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę nusauskinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** valykite kepimo

miltelių ir citrinų sulčių arba acto tirpalu.

9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

- Norėdami išjungti orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.





9.1 Orkaitės įjungimas ir išjungimas


- Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
 - Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
- Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.

9.2 Apsauginis termostatas

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

9.3 Orkaitės funkcijos

Sim-bolis	Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
0	Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Grilis	Plokštiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
	Konvekcinis ruošimas	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gamimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentynos padėtis ir nesimaišo kvapai.
	Atitirpinimas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio. Temperatūros rankenėlė turi būti išjungimo padėtyje, kad būtų galima naudoti šią funkciją.

Sim-bolis	Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
	Drėgnas kepimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gamini- mo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite sky- riuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas kepimas. Or- kaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrin- ta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Gali sumažėti kaitinimo ga- lia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Orkaitė. Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti pagal standartą EN 60350-1.

10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

10.1 Minučių skaitlys

Naudokite jį galinei laiko atskaitai nustatyti.



Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui.

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

2. Pasukite laikmačio rankenėlę iki galo, tada pasukite ją iki reikiamos laiko trukmės.

Pasibaigus laikui, girdėsīs garso signalas.

11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

Įstatykite lentynėlę į tinkamą padėtį. Pasirūpinkite, kad lentynėlė nelieštų orkaitės galinės sienelės.

11.1 Priedų naudojimas

Vielinė lentynėlė:

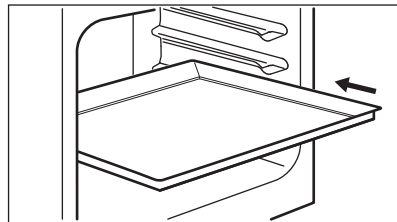
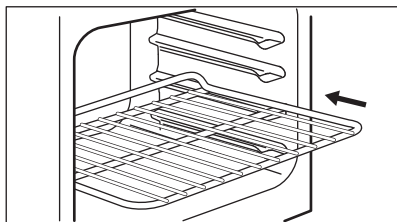


Vielinė lentynėlė gale yra specialios formos, gerinančios karšto oro cirkuliaciją.

Kepimo padėklas



Neįstumkite kepimo padėklo iki orkaitės nugarėlės. Galite apriboti įkaitusio oro cirkuliaciją. Tokiu atveju galinėje padėklo dalyje maistas gali apdegti.



Gilų kepimo indą įdėkite rekomenduojamoje padėtyje.

12. ORKAITĖ – PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

12.1 Bendra informacija

Prietaise yra keturios lentynos padėtyys. Lentynų padėtyys skaičiuojamos nuo prietaiso apačios.

Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.

Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai – normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.

Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.

Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

12.2 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

Pasirūpinkite, kad lentynėlė neliestų orkaitės galinės sienelės.

Jeigu pyragus kepatė ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.

Ke pant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

12.3 Pyragų kepimas

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

Jeigu kepatė dviejose ke patos skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

12.4 Mėsos ir žuvies gaminimas

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

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

12.5 Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

12.6 Apatinis + viršutinis kaitinimas 

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Biskvitas ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	kepimo padėklas
Mielinis pyragas su obuoliais	2000	170 - 190	40 - 50	3	kepimo padėklas
Forminis pyragas	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	kepimo padėklas
Viščiukas, visas	1350	200 - 220	60 - 70	2	vielinė lentynėlė
				1	kepimo padėklas
Viščiukas, pusė	1300	190 - 210	35 + 30	3	vielinė lentynėlė
				1	kepimo padėklas
Kiaulienos kepsnys	600	190 - 210	30 - 35	3	Vielinė lentynėlė
				1	kepimo padėklas
Vaisinė duona ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	kepimo padėklas
Mielinis pyragas su įdaru ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	kepimo padėklas
Pica	1000	200 - 220	25 - 35	2	kepimo padėklas
Sūrio pyragas	2600	170 - 190	60 - 70	2	kepimo padėklas
Šveicariškas obuolių apkepas ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	kepimo padėklas
Kalėdinis pyragas ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	kepimo padėklas
Kišas „Quiche Lorraine“ ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 apvalus padėklas (26 cm skersmens)
Kaimiška duona ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lengvieji padėklai (20 cm ilgio)

Patiekalas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Rumuniškas biskvitinis pyragas ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lengvieji padėklai (25 cm ilgio), toje pačioje padėtyje lentynoje
Rumuniškas biskvitinis pyragas, tradicinis	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lengvieji padėklai (25 cm ilgio), toje pačioje padėtyje lentynoje
Mielinės bandelės ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	kepimo padėklas
Biskvitinis vyntiotinis ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	kepimo padėklas
Morengas	400	100 - 120	40 - 50	2	kepimo padėklas
Trupinys pyragas ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	kepimo padėklas
Sviestinis pyragas ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	kepimo padėklas

1) Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių

2) Išjungę prietaisą palikite pyragą orkaitėje dar 7 minutėms.

3) Įkaitinkite orkaitę, apie 20 minučių.

4) Įkaitinkite orkaitę, 10–15 minučių.

5) Išjungę prietaisą palikite pyragą orkaitėje dar 10 minučių.

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

12.7 Konvekcinis ruošimas

Maistas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Biskvitas ¹⁾	1000	150	30	2	kepimo padėklas
Biskvitas ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	kepimo padėklas
Mielinis pyragas su obuoliais	2000	170 - 180	40 - 50	3	kepimo padėklas

Maistas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Forminis pyragas	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	kepimo padėklas
Viščiukas, visas	1400	180	55	2	vielinė lentynėlė
				1	kepimo padėklas
Kiaulienos kepsnys	800	170 - 180	45 - 50	2	vielinė lentynėlė
				1	kepimo padėklas
Įdarytas mielinis pyragas	1200	150 - 160	20 - 30	2	kepimo padėklas
Pica	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	kepimo padėklas
Pica	1000	190 - 200	25 - 35	2	kepimo padėklas
Sūrio pyragas	2600	160 - 170	40 - 50	1	kepimo padėklas
Šveicariškas obuolių apkepimas ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	kepimo padėklas
Kalėdinis pyragas ³⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	kepimo padėklas
Kišas ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 apvalus padėklas (26 cm skersmens)
Kaimiška duona ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	kepimo padėklas
Rumuniškas biskvitinis pyragas ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 lengvieji padėklai (25 cm ilgio), toje pačioje padėtyje lentynoje

Maistas	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Rumuniškas biskvitinis pyragas, tradicinis	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 lengvieji padėklai (25 cm ilgio), toje pačioje padėtyje lentynoje
Mielinės bandelės ¹⁾	800	190	15	3	kepimo padėklas
Mielinės bandelės ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	kepimo padėklas
Biskvitinis vyniotinis ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	kepimo padėklas
Morengas	400	110 - 120	30 - 40	2	kepimo padėklas
Morengas	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	kepimo padėklas
Trupininis pyragas	1500	160 - 170	25 - 35	3	kepimo padėklas
Biskvitinis pyragas ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	kepimo padėklas
Sviestinis pyragas ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	kepimo padėklas

1) Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių

2) Išjungę prietaisą palikite pyragą orkaitėje dar 7 minutėms.

3) Įkaitinkite orkaitę, 10–15 minučių.

4) Nustatykite 250 °C temperatūrą ir įkaitinkite orkaitę, 10–20 minučių.

5) Įkaitinkite orkaitę, 15 minučių.

12.8 Drėgnas kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Duona ir pica				
Bandelės	190	25–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Duonos bandelės	200	40–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Šaldyta pica 350 g	190	25–35	2	grotelės
Pyragaičiai kepimo skardoje				
Biskvitinis vyniotinis	180	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Šokoladinis pyragas	180	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Pyragaičiai formoje				
Suflė	210	35–45	2	šeši keraminiai indeliai ant grotelių
Biskvitinis pagrindas	180	25–35	2	apkepo skarda ant grotelių
Biskvitinis pyragas	150	35–45	2	pyrago formoje ant grotelių
Žuvis				
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Visa žuvis, 200 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Žuvies filė, 300 g	180	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Mėsa				
Mėsa maišelyje, 250 g	200	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Mėsos iešmai, 500 g	200	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Maži kepiniai				
Sausainiai	170	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Migdoliniai sausainiai	170	40–50	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Keksiukai	180	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Pikantiško skonio krekeriai	160	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Trapios tešlos sausainiai	140	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Tarteletės	170	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Vegetariški patiekalai				
[vairios daržovės maišelyje, 400 g	200	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Omletas	200	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Daržovės skardoje, 700 g	190	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas

12.9 Informacija bandymų laboratorijoms

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	kepimo padėklas	3	20 - 30
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Konvekcinis ruošimas	150	kepimo padėklas	3	20 - 30
Obuolių pyragas (2 formos, skersmuo: 20 cm, dedamos įstrižai)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190	vielinė lentynėlė	1	65 - 75
Obuolių pyragas (2 formos, skersmuo: 20 cm, dedamos įstrižai)	Konvekcinis ruošimas	180	vielinė lentynėlė	2	70 - 80
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	vielinė lentynėlė	2	20 - 30
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis ruošimas	160	vielinė lentynėlė	2	25 - 35
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	kepimo padėklas	3	15 - 30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Konvekcinis ruošimas	140	kepimo padėklas	3	20 - 30

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Skrebutis ¹⁾	Grilis	maks.	vielinė lentynėlė	2	2 - 5
Jautienos mėsinis ²⁾	Grilis	maks.	vielinė lentynėlė	3	15–20 pirmoji pusė; 15–20 antroji pusė

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 5 minutes.

²⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Pastabos dėl valymo

Orkaitę valykite švelnia šluoste, sudrėkinta šilto vandens ir švelnaus plovimo skysčio tirpale.

Metaliniams paviršiams valyti naudokite specialiai tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite kiekvieną kartą pasinaudoję orkaite. Dėl susikaupusių riebalų arba kitų maisto likučių gali kilti gaisras.

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste sudrėkinta šilto vandens ir valymo priemonės tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaitių valikliu.

Priedams su nepridegančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

13.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali

pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

13.3 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

Vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.



ISPĖJIMAS!

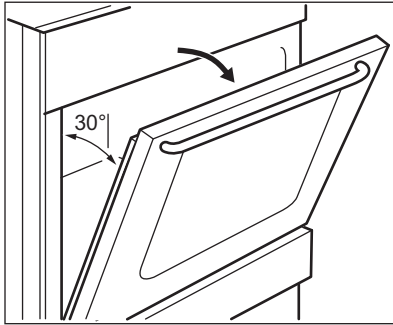
Valydami palikite orkaitės dureles šiek tiek praviras. Kai atidarysite visiškai, jos gali netyčia užsidaryti ir sukelti žalos.



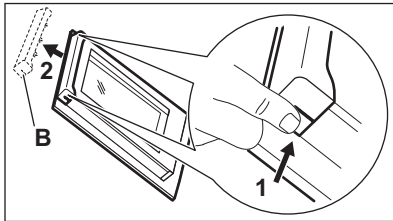
ISPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

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



2. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



3. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.



ĮSPĖJIMAS!

Kai išimate stiklo plokštes, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

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

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles ir stiklo plokštes. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę.



DĖMESIO

Įsitinkinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

13.4 Kaip išimti stalčių

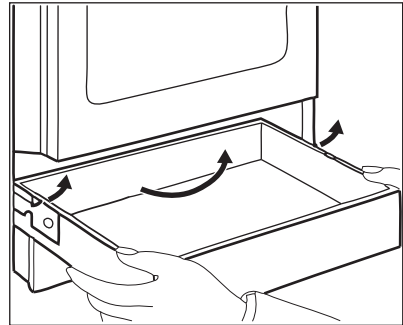


ĮSPĖJIMAS!

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

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

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Lėtai kilstelėkite.

3. Visiškai ištraukite.

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

13.5 Lemputės keitimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį. Lemputė gali būti karšta.

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

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

14.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Perdegė saugiklis.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį greičiau nei per 10 sekundžių.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.

14.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Gaminio numeris (PNC)
Serijos numeris (S. N.)

15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

15.1 Informacija apie gaminį vadovaujantis ES 66/2014 direktyvos nuostatomis.

Modelio identifikatorius	LKR520000W	
Viryklės tipas	Laisvai pastatomos viryklės kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	„Radiant Heater“	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis galinis	14,0 cm
	Dešinysis galinis	18,0 cm
	Dešinysis priekinis	14,0 cm
	Kairysis priekinis	18,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis galinis	180,3 Wh/kg
	Dešinysis galinis	179,4 Wh/kg
	Dešinysis priekinis	180,3 Wh/kg
	Kairysis priekinis	179,4 Wh/kg
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)	179,9 Wh/kg	

EN 60350-2 – Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Viryklės – eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai

15.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.

- Jeigu įmanoma, prikaistusius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistusį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Prikaistuvio dugnas turi būti tokio paties skersmens kaip ir kaitvietė.
- Mažesnius prikaistusius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistusį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

15.3 Informacija apie orkaites ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
---------------------	------------

Modelio žymuo	LKR520000W 943005316
Energijos efektyvumo indeksas	94,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0,84 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0,74 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	54 l
Orkaitės rūšis	Orkaitė autonominės viryklės vi-duje
Masė	42.0 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014. Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus. Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

15.4 Orkaitė – energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Išsamesnės informacijos rasite skyriuje „Orkaitė, kasdienis naudojimas“, „Orkaitės funkcijos“.

16. APLINKOS APSAUGA

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

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

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

www.electrolux.com/shop



867354943-B-432021

