



LKR500066W

LV Lietošanas instrukcija | **Plīts**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Viryklė**

23



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



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:

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

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	10
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	10
6. GATAVOŠANAS VIRSMA — IKDIENAS LIETOŠANA.....	11
7. GATAVOŠANAS VIRSMA — IETEIKUMI UN PADOMI.....	12
8. GATAVOŠANAS VIRSMA — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	13
9. CEPEŠKRĀSNS — IKDIENAS LIETOŠANA.....	13
10. CEPEŠKRĀSNS — PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
11. CEPEŠKRĀSNS — PIEDERUMU LIETOŠANA.....	14
12. CEPEŠKRĀSNS — IETEIKUMI UN PADOMI.....	15
13. CEPEŠKRĀSNS — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	17
14. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	19
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	20
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	22

## 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: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdzīest.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) māsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- 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: neuzglabājiēt priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiēt tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiēt raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiēt uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- UZMANĪBU! Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojiēt savienojuma kārbu, noņemiēt drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā saziņiēties ar Pilnvarotu servisa centru.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskariēties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiēt cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiēt strāvas padevi pirms apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlieciņiēties, 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.
- Uzmaniēties, pieskariēties uzglabāšanas atvilktnēi. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciēt nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiēt plauktu atbalstus, veiciēt iepriekšmiņētās 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 sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērimum jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiēt ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīcei apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiēt ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārļiecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārļiecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni 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: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī 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.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un gatavošanas trauku, ja vien to nav norādījis šīs ierīces ražotājs.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un nēglabājiēt 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:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns grīdas.
  - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildpiederumus.
- 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.

## 2.4 Kopšana un tīršana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.

- Pārliecinieties, 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 sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums

### **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām

rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības 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 traumu un nosmakšanas risks.

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

# 3. UZSTĀDĪŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

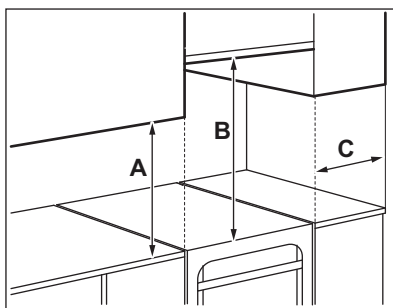
## 3.1 Ierīces atrašanās vieta



Neuzstādiet plīti izlietnes vai skapīša ar izlietni tuvumā. Mitrums/ūdens pilieni var iekļūt starp sānu paneli un skapīti, laika gaitā bojājot sānu panela krāsojumu.

Varat uzstādīt brīvi stāvošās ierīces, ja skapīši atrodas vienā vai abās pusēs, vai stūrī.

Minimālos attālumus uzstādīšanai skatiet tabulā.



Minimālie attālumi

Izmēri	mm
A	400
B	650

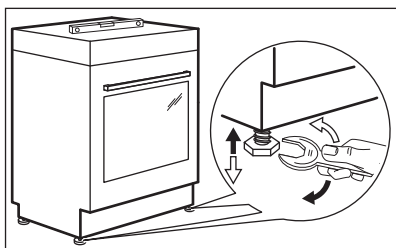
Izmēri	mm
C	150

### 3.2 Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 – 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmēri	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!**

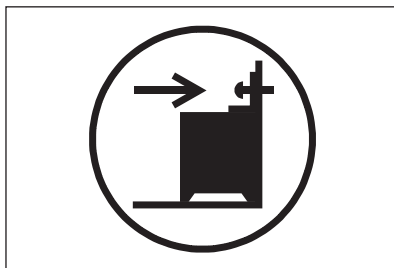
Nodrošiniet, ka aizsardzība pret savēršanos tiek uzstādīta pareizajā augstumā.



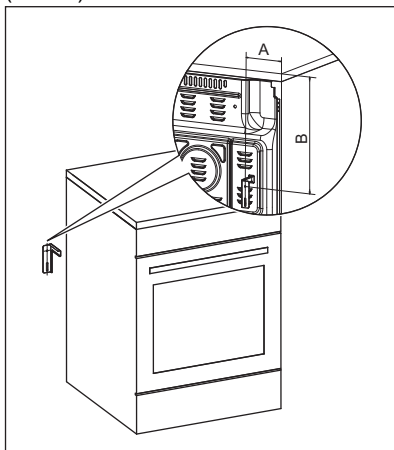
Pārliedziniet, ka virsma aiz ierīces ir līdzena.

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

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



1. Uzstādiet aizsardzību pret savēršanos B – 343 mm zem ierīces augšējās virsmas un A – 67 mm no ierīces sāna apakšējā kronšteina atverē. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).



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 plīts izmērus, pareizi pielāgojiet novietojumu aizsardzībai pret saskarsanos.

#### **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. Savienojuma spaile atrodas aiz aizmugurējā paneļa.

#### **BRĪDINĀJUMS!**

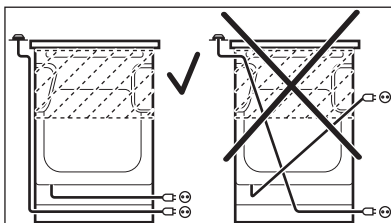
Pirms pievienot barošanas vadu kontaktiem, izmēriet spriegumu starp fāzēm mājas elektroslēgumā. Tad skatiet savienojuma etiķeti ierīces aizmugurē, lai izmantotu pareizu elektrības pieslēgumu. Šī darbību secība novērš uzstādīšanas kļūdas un bojājumus ierīces elektriskajām sastāvdaļām.

#### Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 ar neitrālu	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

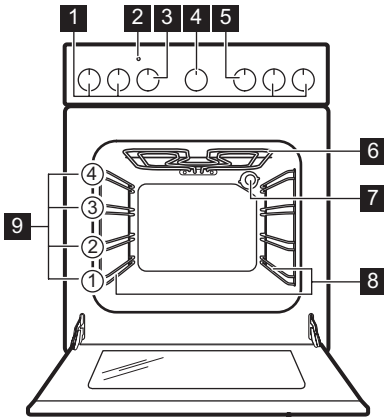
#### **BRĪDINĀJUMS!**

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



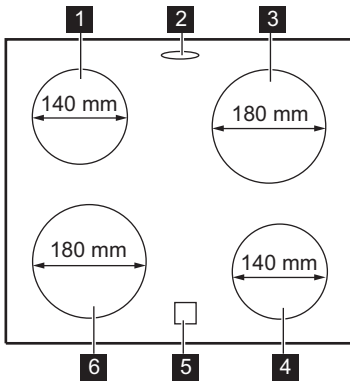
## 4. PRODUKTA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Plīts regulatori
- 2 Temperatūras indikators/simbols
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Laika atskaites taimera regulators
- 5 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Plauktu līmeņi

### 4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Gatavošanas zona 1200 W
- 2 Tvaika izplūdes atvere — skaits un novietojums atkarīgs no modeļa
- 3 Gatavošanas zona 1800 W
- 4 Gatavošanas zona 1200 W
- 5 Atlikušā siltuma indikators
- 6 Gatavošanas zona 1800 W

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS





### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Šīs funkcijas maksimālā temperatūra ir 210 °C. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
5. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
6. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

## 6. GATAVOŠANAS VIRSMA — IKDIENAS LIETOŠANA


### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Gatavošanas zonu apraksts

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

### 6.2 Sildīšanas pakāpe

Simboli	Funkcija
0	Izslēgts stāvoklis
	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.

### 6.3 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.

Indikatorus nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 7. GATAVOŠANAS VIRSMA — IETEIKUMI UN PADOMI

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no gatavošanas trauku materiāla



Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.

Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

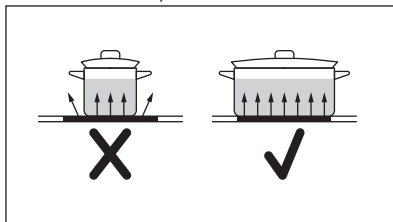


Neizmantojiet uz keramiskās virsmas gatavošanas traukus ar izvirzītām malām vai asumiem, piemēram, čuguna pannas. Tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu vai padarīt to matētu.



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 (vismaz tādu pašu kā gatavošanas zonas diametrs).



### 7.2 Vienkāršotas gatavošanas norādes



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
<u>1</u> - 1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2	Sacietēšana: gaisīgas omeletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Dārzenu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
4 - 5	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidrums, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, sitiņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		

## 8. GATAVOŠANAS VIRSMA — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

### BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

### 8.2 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** 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.
- **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 maisījumu.

## 9. CEPEŠKRĀSNS — IKDIENAS LIETOŠANA

### 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.

Lampīņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.



Funkcijām bez karsēšanas nav nepieciešams iestatīt temperatūru.

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



### Izslēgts stāvoklis

Cepeškrāsns ir izslēgta.



### Cepeškrāsns apgaismojums

Lampas ieslēgšanai bez gatavošanas funkcijas.



### Tradicionālā gatavošana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



### Augša/apakša ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

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. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektroenerģijas taupīšana".

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļā "Ieteikumi un padomi", Augša/apakša ar mitrumu.



### Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



### Ātrā grilēšana

Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.



### Ātrā karsēšana

Lielāku cepeša gabalu vai putnu gaļas cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošanai un apbrūnināšanai.

Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.



### Lēnā gatavošana

Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.

## 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

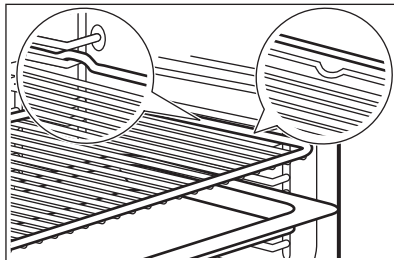


### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 11.1 Papildpiederumu ievietošana

Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.



Nelielās iedobes augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanās. Tās ir arī ierīces apgāšanās novēršanai. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem. Pārliecinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpusē aizmuguri.



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

Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsns iekšpusē aizmugures virzienā.

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliecinieties, ka tas ir vērst pret jums.

Ja izmantojat paplāti ar caurumiem, novietojiet paplāti/pannu zem tās, lai savāktu pilošus šķidrumus.

## 12. CEPEŠKRĀSNS — IETEIKUMI UN PADOMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

### 12.1 Augša/apakša ar mitrumu

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
<b>Maize un pica</b>				
Maizītes	190	20 - 30	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Saldēta pica 350 g	190	30 - 40	2	Restots plaukts
<b>Kūkas cepamajā paplātē</b>				
Saldā rulete	180	20 - 30	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Šok. kūkss ar riekstiem	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
<b>Kūkas formā</b>				
Sufļē	200	30 - 40	2	seši keramikas ramekini uz restotā plaukta
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	20 - 30	2	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta
Biskvīta torte	150	30 - 40	2	kūku forma uz restotā plaukta
<b>Zivis</b>				
Zivs maisiņos 300 g	180	20 - 30	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Zivs fileja 300 g	180	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
<b>Gaļa</b>				
Gaļa maisiņā 250 g	200	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
<b>Nelieli konditorejas izstrādājumi</b>				
Cepumi	160	25 - 35	2	cepamā paplāte dziļā panna
Mandelcepumi	170	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Mufini	180	30 - 40	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Sāļie krekeri	160	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Smilšu mīklas cepumi	140	30 - 40	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Tartaletes	170	15 - 25	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
<b>Veģetāriešu</b>				
Dažādi dārzeni maisiņā 400 g	190	30 - 40	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Omlete	200	20 - 30	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Dārzeni uz paplātes 700 g	190	30 - 40	2	cepamā paplāte vai dziļā panna

## 12.2 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Kūciņas (16 vienā paplāvē)	Tradicionālā gatavošana	150	dziļā panna	3	15 - 25
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Tradicionālā gatavošana	200	2 apaļi, viegli trauki	1	60 - 70
Biskvītkūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	170	apaļš trauks kūkām uz restotā plaukta	2	20 - 30

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gata-vošana	140	dziļā panna	3	15 - 25
Graudziņš <sup>1)</sup>	Ātrā grilēšana	250	Restots plaukts	2	2 - 5
Liellopa gaļas burgers <sup>2)</sup>	Ātrā grilēšana	250	Restots plaukts	3	15 no vienas puses; 15 no otras puses

1) Iepriekš uzsildīts cepeškrāsnī 5 minūtes.

2) Iepriekš uzsildīts cepeškrāsnī 10 minūtes.

## 13. CEPEŠKRĀSNS — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta 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.

Piekaldušus 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 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.

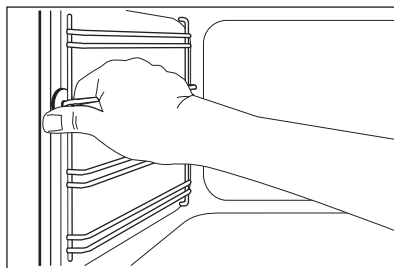
### 13.3 Plauktu balstu

Lai iztīrītu cepeškrāsnī, izņemiet plauktu balstus.

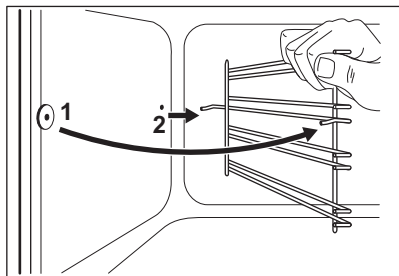
#### ⚠ UZMANĪBU!

Ievērojiet piesardzību, izmantojot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

### 13.4 Cepeškrāsns stikla paneli izņemšana un tīrīšana

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

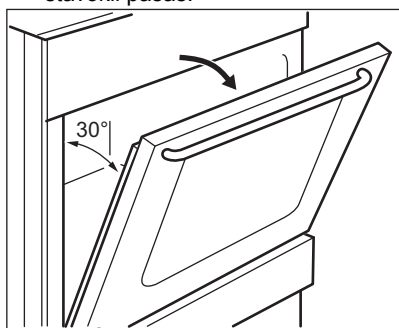
#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

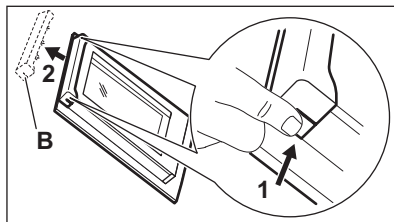
#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas aptuveni 30° leņķī. Kad durvis ir nedaudz pusvirus, 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, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

4. Satveriet durvju stikla paneli augšējo malu un velciet tos uz augšu pa vienam.
5. Nofiriet stikla paneli ar ziepjūdeni.

Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

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

#### ⚠ UZMANĪBU!

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.

### 13.5 Atvilktnē

Uzglabāšanas atvilktnē ir zem cepeškrāsns dobuma.

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nelieciet pārtiku atvilktnē.

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiet atvilktnē uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, plastmasas maisiņus, cepeškrāsns cimds, papīru, tīrīšanas līdzekļus, aerosolus, plastmasas priekšmetus. Izmantojot cepeškrāsns, atvilktnē var sakarst. Pastāv aizdegšanās risks.

Atvilktni zem cepeškrāsns var izņemt tīrīšanai.

#### Atvilktnes izņemšana.

1. izvelciet atvilktni līdz atdurei;

2. Nedaudz paceliet atvilktni, lai to varētu pacelt augšup, atvilktnes vadotņu leņķī. Lai uzstādītu atvilktni, veiciet procedūru apgrieztā kārtībā.

### 13.6 Lampas nomainīšana

#### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
3. Iekļādiet uz tilpnes grīdas drānu.

#### Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriiet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

## 14. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 14.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Izdedzis drošinātājs.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusis, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nepieciešamie iestatījumi nav veikti.	Pārļiecinieties, ka iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampīņa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Tvaiks un kondensāts nosēžas uz pārtikas un cepeškrāsns dobumā.	Ēdiens cepeškrāsnī tika atstāts par ilgu.	Neatstājiet ēdiena cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm pēc gatavošanas procesa beigām.
Nepieciešams pārāk ilgs laiks pārtikas pagatavošanai, vai tā gatavojas pārāk ātri.	Temperatūra telpā ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Pielāgojiet temperatūru, ja nepieciešams. Skatīt ieteikumus lietotāja rokasgrāmatā.

## 14.2 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 ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 15.1 Produkta informācijas lapa gatavošanas virsmai saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	LKR500066W
Virsmas veids	Virisma, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīītī
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 181.8 Wh/kg Labā aizmugurē 182.1 Wh/kg Labā priekšā 181.8 Wh/kg Kreisā priekšā 182.1 Wh/kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)	182.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 — mājsaimniecības elektriskās ēdienu gatavošanas ierīces — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

### 15.2 Virsma — Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.

- Gatavošanas trauku pamatnei jābūt ar tādu pašu diametru kā gatavošanas zonai.
- Mazākām gatavošanas zonām izmantojiet mazākus ēdiena gatavošanas traukus.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

## 15.3 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Enerģijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem cepeškrāsnīm

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	LKR500066W 943005707
Energoefektivitātes indekss	95.0
Energoefektivitātes klase	A
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.76 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	60 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti
Svars	38.0 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīti, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veikspējas mērīšanas metodes.

### 15.4 Cepeškrāsnis — elektroenerģijas taupīšana

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

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

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

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

#### Atlikušais siltums

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

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

#### Ēdiena siltuma uzturēšana

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



#### Augša/apakša ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Detalizēta informācija pieejama nodaļā "Ierīce — ikdienas lietošana", punktā "Ierīces funkcijas".

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

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

## 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

# Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	23
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	26
3. MONTAVIMAS.....	28
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	31
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	31
6. VIRYKLĖ - KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	32
7. VIRYKLĖ - NAUDINGI PATARIMAI.....	33
8. VIRYKLĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	34
9. ORKAITĖ – KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	34
10. ORKAITĖ – LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	35
11. ORKAITĖ – PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	35
12. ORKAITĖ – NAUDINGI PATARIMAI.....	36
13. ORKAITĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	38
14. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	40
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	41
16. APLINKOS APSAUGA.....	42

## 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 prareikus 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! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ar pakeisti jo laidą privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- 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.
- **DĖMESIO!** Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį 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.
- **DĖMESIO!** 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.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

- Atjungimo elementas turi būti integruotas fiksuotoje elektros grandinėje, vadovaujantis vietinėmis elektros saugos taisyklėmis.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gamintojo 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 atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- 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 langų. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistus nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirtų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

### 2.2 Elektros prijungimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkite, 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

### ĮSPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus  
Elektros smūgio pavojus.

- 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.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.

### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo 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 sproгимą.
- 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.

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių 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 prikaistuvių arba su tuščiais prikaistuviais
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

## 2.4 Valymas ir priežiūra

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą.

Ištraukite maitinimo kištuką iš maitinimo lizdo.

- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- 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.

## 2.5 Vidinis apšvietimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės

lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 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, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

# 3. MONTAVIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

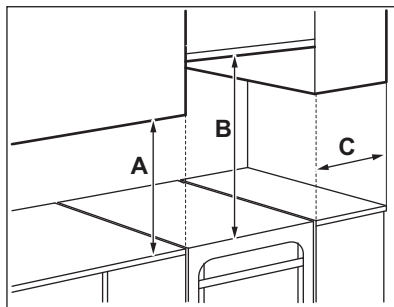
## 3.1 Prietaiso vieta

### i

Viryklės nemontuokite šalia plautuvės ar spintelės su plautuve. Drėgmė / vanduo gali patekti prie šoninio spintelės skydelio ir pažeisti jo dažus.

Prietaisą galite montuoti spintelių gale, viduryje arba kampe.

Mažiausi montavimo atstumai nurodyti lentelėje.



## Mažiausi atstumai

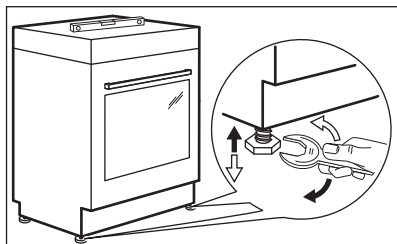
Matmenys	mm
A	400
B	650
C	150

## 3.2 Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50–60 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmenys	mm
Aukštis	858
Plotis	500
Gylis	600

## 3.3 Prietaiso išlygiavimas



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

## 3.4 Apsauga nuo apvirtimo

Prieš tvirtindami apsaugą nuo apvirtimo, paruoškite prietaisui tinkamą vietą.

### DĖMESIO

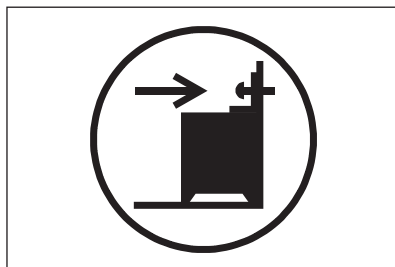
Pasirūpinkite, kad apsaugą nuo apvirtimo sumontuotumėte reikiamame aukštyje.

### 

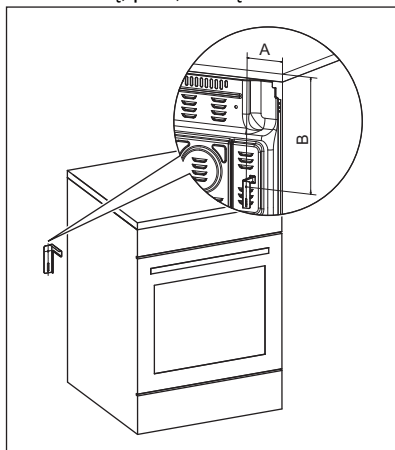
Pasirūpinkite, kad paviršius už prietaiso būtų lygus.

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 B – 343 mm žemiau prietaiso viršaus ir A – 67 mm nuo prietaiso šono, laikiklyje esančioje angoje. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamą sutvirtinimą, pvz., sieną.



2. Aną 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. Prijungimo gnybtas yra už galinio skydelio.



### ĮSPĖJIMAS!

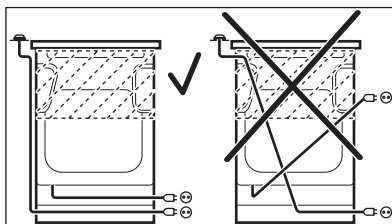
Prieš jungdami maitinimo laidą prie kontaktų, išmatuokite įtampą tarp dviejų buitinio tinklo fazių. Patikrinkite prietaiso nugarėlėje esančią etiketę, kurioje nurodyti elektros prijungimo parametrai. Vadovaudamiesi tokia tvarka išvengsite montavimo klaidų ir galimų prietaiso elektros elementų pažeidimų.

### Kabelių tipai skirtingoms fazėms:

Fazė	Min. kabelio dydis
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 su neutralia pasirinkimi	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

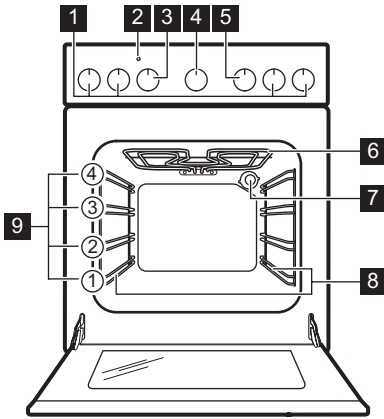
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

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



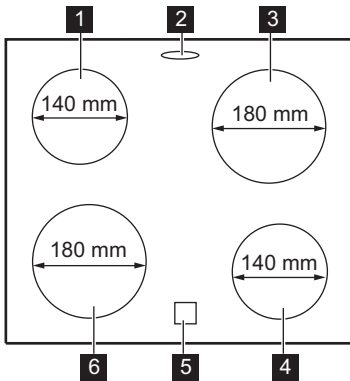
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Kaitintės rankenėlės
- 2 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 3 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 4 Laikmačio valdymo rankenėlė
- 5 Orkaitės funkcijų rankenėlė
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Vietos lentynoje

### 4.2 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Kaitvietė 1200 W
- 2 Garų išleidimo anga – skaičius ir padėtis priklauso nuo modelio
- 3 Kaitvietė 1800 W
- 4 Kaitvietė 1200 W
- 5 Liekamojo karščio indikatorius
- 6 Kaitvietė 1800 W

## 5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ





### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią orkaitės temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia šios funkcijos temperatūra yra 210 °C. Leiskite prietaisui veikti 15 min.
4. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
5. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
6. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

## 6. VIRYKLĖ - KASDIENIS NAUDOJIMAS


### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaitviečių skaičius

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

### 6.2 Kaitros parinktis

Simboliai	Funkcija
0	Padėtis „Išjungta“
	Šilumos palaikymas
1 - 9	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. Jei norite baigti maisto ruošimą, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį.

### 6.3 Kaitvietės naudojimas

Norėdami naudoti įprastą kaitinimo sritį, pasukite jos valdymo rankenėlę į vieną iš šių padėčių: 1–9.



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



Kaitinimo sritis veiks didžiausia galia, jei rankenėlės padėtį nustatysite į 8 arba 9 padėtį.

### 6.4 Liekamojo karščio indikatorius

#### ĮSPĖJIMAS!

Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

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

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiktorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitvietai atvėsus.

## 7. VIRYKLĖ - NAUDINGI PATARIMAI

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Indai

Rezultatai priklausys nuo naudojamo indo



Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.

Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.

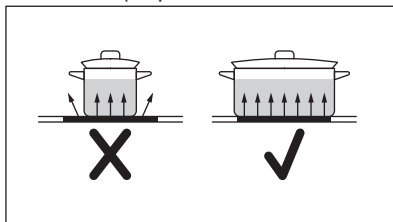


Ant keraminės kaitlentės nedėkite indų su išsikišusiomis briaunomis, pavyzdžiui, ketaus keptuvių. Jos gali subraižyti keraminį paviršių.



Emale dengto plieno, 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).



### 7.2 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šokolado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
4 - 5	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves.	20 - 60	Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite vandens lygį. Puodą laikykite uždengtą.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.

Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
6 - 7	Švelniai kepinti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su jėdu, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal po-reikį	Prireikus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepinti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėšą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		

## 8. VIRYKLĖ – 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 kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stikliui nuvalyti.

### ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

### 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 atvėsus:** kalkių, riebalų ar vandens dėmės, 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

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

1. Pasukite valdymo rankenėlę, norėdami pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.

Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.



Funkcijoms be kaitinimo temperatūros rinktis nereikia.

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


## 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


**0 Padėtis „Išjungta“**  
Orkaitė išjungta.


 **Orkaitės lemputė**  
Ijungti lemputę.

 **Apatinis + viršutinis kaitinimas**  
Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

 **Drėgnas statinis kepimas**  
Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą „Ecodesign“ reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1. Ruošiant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija veiktų nenutrūkstamai, o orkaitė – didžiausiu efektyvumu. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytosios. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite Energijos vartojimo efektyvumo gairių skyriuje „Energijos taupymas“. Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas statinis kepimas.

 **Apatinis kaitinimas**  
Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

 **Spartus kepimas ant grotelių**  
Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

 **Greitas įkaitinimas**  
Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti. Didžiausia šiai funkcijai taikytina temperatūra – 210 °C.

 **Lėtas ruošimas**  
Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.

## 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, girdėsis garso signalas.

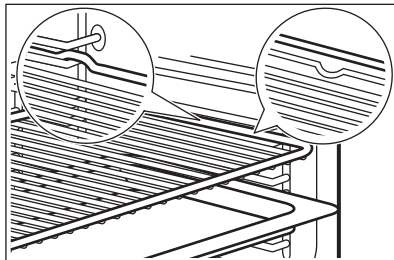
## 11. ORKAITĖ – PRIEDŲ NAUDOJIMAS

 **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 11.1 Priedų naudojimas

Priedai galimi priklausomai nuo modelio. Nuskaitykite QR kodą ir patikrinkite, kaip naudoti su prieštai pateiktus priedus. Papildomų priedų galite užsisakyti atskirai. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.



Mažos įdubos padidina saugumą ir suteikia apsaugą nuo pokrypio. Jie taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Įstatykite priedą (vielinę lentynėlę / skardą) tarp lentynos atramos kreipiamųjų strypų. Pasirūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.



Nejstumkite kepimo skardos ar gilios keptuvės iki pat orkaitės galinės sienelės. Galite apriboti įkaitusio oro cirkuliaciją. Tokiu atveju galinėje skardos dalyje maistas gali apdegti.

Jei jūsų skarda yra nuolydis, jis turi būti orkaitės gale.

Jei ant priedo yra užrašas, įsitikinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

Jei naudojate skardą su skylėmis, padėkite skardą / kepimo indą po juo, kad surinktumėte lašančius skysčius.

## 12. ORKAITĖ – NAUDINGI PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Lentelėse nurodytos programų temperatūros ir laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

### 12.1 Drėgnas statinis kepimas

Maistas	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
<b>Duona ir pica</b>				
Bandelės	190	20 - 30	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Užšaldyta pica, 350 g	190	30 - 40	2	vielinė lentynėlė
<b>Pyragaičiai kepimo skardoje</b>				
Biskvitinis vyniotinis	180	20 - 30	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Šokoladiniai sausainėliai	180	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
<b>Pyragaičiai formoje</b>				

Maistas	Tempera- tūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Suflė	200	30 - 40	2	šeši keraminiai indeliai ant grotelių
Biskvitinis pagrindas	180	20 - 30	2	apkepo skarda ant grotelių
Biskvitinis pyragas	150	30 - 40	2	pyrago skarda ant grotelių
<b>Žuvis</b>				
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	20 - 30	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Visa žuvis, 200 g	180	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Žuvies filė, 300 g	180	30 - 40	2	picos kepimo indas ant grotelių
<b>Mėsa</b>				
Mėsa maišelyje, 250 g	200	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Mėsos iešmeliai, 500 g	200	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
<b>Maži kepiniai</b>				
Sausainiai	160	25 - 35	2	kepimo skarda gilus kepimo indas
Migdoliniai sausainiai	170	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Keksiukai	180	30 - 40	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Pikantiško skonio krekeriai	160	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Trapios tešlos sausainiai	140	30 - 40	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Tarteletės	170	15 - 25	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
<b>Vegetariška</b>				
Įvairios daržovės maišelyje, 400 g	190	30 - 40	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Omletas	200	20 - 30	2	picos kepimo indas ant grotelių
Daržovės skardoje, 700 g	190	30 - 40	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas

## 12.2 Informacija bandymų laboratorijoms

Maistas	Funkcija	Tempera- tūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min)
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	150	gilus kepimo indas	3	15 - 25
Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens formos, išdėstomos įstrižai)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	200	2 apvalios lengvos formos	1	60 - 70
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	Apvali pyrago forma ant vielinės lentynėlės	2	20 - 30
Sausainių juostelės	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	gilus kepimo indas	3	15 - 25

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min)
Skrebutis <sup>1)</sup>	Spartus kepimas ant grotelių	250	vielinė lentynėlė	2	2 - 5
Jautienos mėšainis <sup>2)</sup>	Spartus kepimas ant grotelių	250	vielinė lentynėlė	3	15 pirmoji pusė; 15 antroji pusė

1) Pakaitinkite orkaitę 5 minutes.

2) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

## 13. ORKAITĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

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. Nusausinkite minkštu audiniu.

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

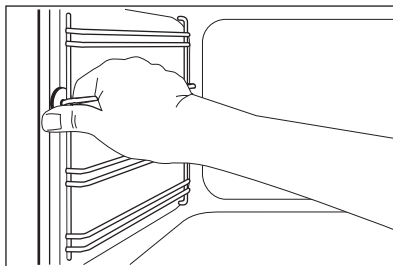
### 13.3 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

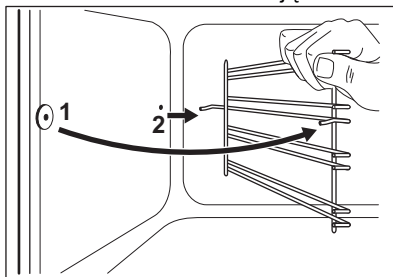
#### ⚠ DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

### 13.4 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

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

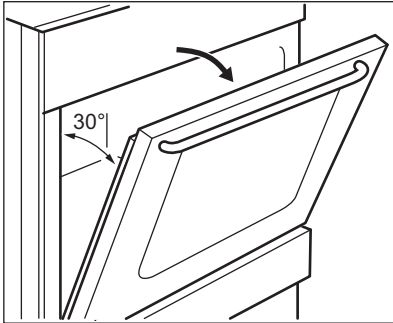
#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

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

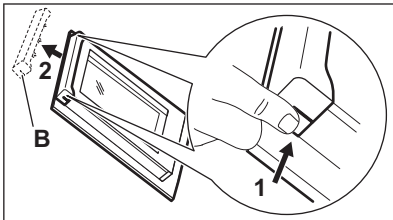
#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

1. Atidarykite dureles, kol jos bus nustatytos maždaug 30° kampu. 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 nusauskite stiklo plokštę.

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

#### ⚠️ DĖMESIO

Įsitikinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

### 13.5 Stalčius

Stalčius yra po orkaite.

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Nedėkite maisto į stalčių.

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Stalčiuje nelaikykite degių daiktų, pvz., skystųjų ar aerosolinių valymo priemonių, plastikinių maišelių ir kitų daiktų, kuriuos gali paveikti karštis, orkaitės pirštinių, instrukcijų ir pan. Naudojantis orkaite stalčius ir jo vidus įkaista. Atsargiai, gaisro pavojus!

Po orkaite esantį stalčių galima išimti ir išvalyti.

#### Stalčiaus išėmimas:

1. Ištraukite stalčių, kol jis sustos.
2. Šiek tiek pakelkite stalčių, kad jį būtų galima iškelti iš stalčiaus kreiptuvų. Norėdami atgal įdėti stalčių, atlikite tuos pačius veiksmus priešinga eilės tvarka.

### 13.6 Lempūtės keitimas

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį. Lempūtė gali būti karšta.

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

## Apšvietimo lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.

2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 14. GEDIMŲ ŠALINIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 14.1 Ką daryti, jeigu...

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Perdegę saugiklis.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.
Likutinės kaitros indikatorius neįjungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
	Nenustatyti reikiami nustatymai.	Pasirūpinkite visais nustatymais.
Neveikia lemputė.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto ir orkaitės viduje nusėda garai ir kondensatas.	Patiekalą orkaitėje palikote per ilgai.	Baigę ruošti nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.
Maistą paruošti užtrunka per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jei reikia, pakeiskite temperatūrą. Vadovaukitės naudojimo vadovo nurodymais.

### 14.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

#### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

## 15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 15.1 Informacija apie gaminį atitinka ES ekologinio projektavimo reglamento nuostatas dėl gartraukių

Modelio identifikatorius	LKR500066W
Kaitlentės tipas	Viryklės kaitlentė
Kaitviečių skaičius	4
Kaitinimo technologija	Šildytuvai
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis galinis 14.0 cm Dešinioji galinė 18.0 cm Dešinysis priekinis 14.0 cm Kairysis priekinis 18.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis galinis 181.8 Wh/kg Dešinioji galinė 182.1 Wh/kg Dešinysis priekinis 181.8 Wh/kg Kairysis priekinis 182.1 Wh/kg
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)	182.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis: Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

### 15.2 Viryklė – Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Prieš įjungdami kaitvietę pastatykite indą ant jos.

- Prikaistuvių dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės skersmenį.
- Mažesnius indus dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

### 15.3 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis orkaitėms skirtų ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentu nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	LKR500066W 943005707
Energijos efektyvumo rodyklė	95.0
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.76 kWh/ciklas

Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	60 l
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė
Masė	38.0 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir gri-liai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 15.4 Orkaitė – energijos taupymas

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

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

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

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

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

### Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo

pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

### Patiekalų laikymas šilumoje

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


### Drėgnas statinis kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis prietaiso naudojimas“ ir „Prietaiso funkcijos“.

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

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

## 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



**electrolux.com**

867375536-B-162025



**CE**