

LKR66021MX

LV Lietošanas instrukcija | **Plīts**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Viryklė**

28



# 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. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	9
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	10
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	11
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	13
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	13
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	16
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	17
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	22
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	24
14. ENERGOEFEKTĪVITĀTE.....	25
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	27

## 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: neuzglabāji 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.
- UZMANĪBU! Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. 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. Nepieskarities sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdsus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādi plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Atvienošanas līdzekļi jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai 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 iepļīst.
- 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.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Ne tīriet 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, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības 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".

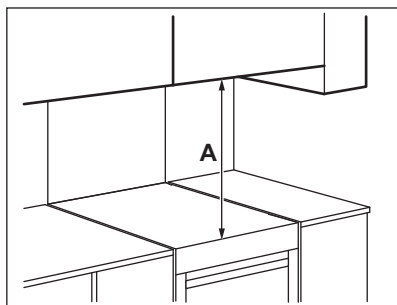
## 3.1 Tehniskie dati

### Dimensijas

Augstums	847 - 867 mm
Platums	596 mm
Dziļums	600 mm

## 3.2 Ierīces atrašanās vieta

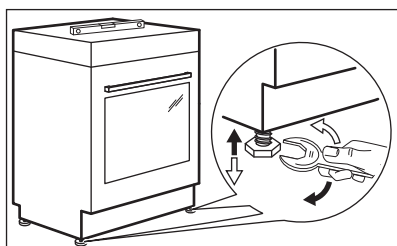
Varat uzstādīt brīvi stāvošās ierīces, ja skapīši atrodas vienā vai abās pusēs, vai stūrī.



### Minimālie attālumi

Izmēri	mm
A	650

### 3.3 Ierīces līmeņošana



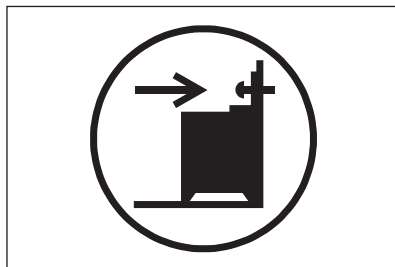
Izmantojiet mazās kājiņas zem ierīces, lai nolīmeņotu ierīces augšējo virsmu atbilstoši citām virsmām.

### 3.4 Aizsardzība pret saskarsmi

#### **⚠ UZMANĪBU!**

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

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

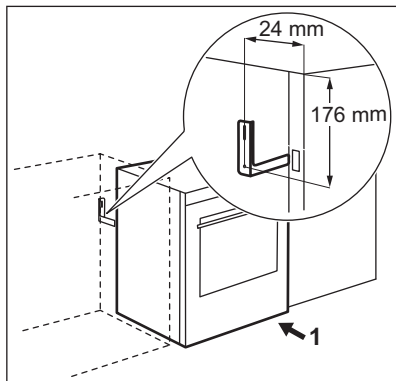


#### **⚠ UZMANĪBU!**

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret saskarsmi.

Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret saskarsmi.
2. Uzstādiet aizsargu pret saskarsmi 176 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 24 mm no ierīces kreisās sāna apaļajā caurumā uz kronšteina. Skatīt attēlu. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).
3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Skatīt attēlu. Novietojiet iekārtu telpas vidū starp skapšiem (1). Ja atstarpe starp virtuves skapšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.



### 3.5 Elektroinstalācija

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

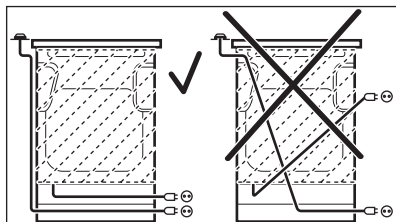
Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.

Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3x4,0 mm <sup>2</sup>
3 ar neitrālu	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

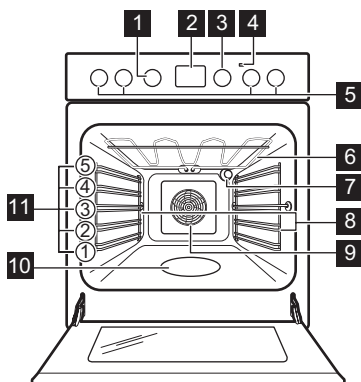
#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



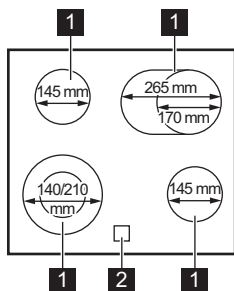
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2 Displejs
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Temperatūras indikators/simbols
- 5 Plīts virsmas regulatori
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Ventilators
- 10 Cepeškrāsns tilpnes reljefs – tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 11 Plauktu līmeņi

## 4.2 Plīts virsmas kopskats



- 1 Gatavošanas zona  
2 Atlikušā siltuma indikators

## 4.3 Papildpiederumi

- Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Īpaši padziļināta tīrīšana**  
Musakas gatavošanai.
- **AirFry paplāte**  
Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Plauktiem un paplātēm.
- **Glabāšanas atvilktnē**  
Uzglabāšanas atvilktnē ir zem cepeškrāsns dobuma.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 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. Iestāiet funkciju . Iestāiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestāiet funkciju . Iestāiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestāiet funkciju . Iestāiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.

7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

### 5.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

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

Piespiediet vai pareiza laika iestatīšanai.

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

### 5.3 Laika mainīšana



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

Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz sāk mirgot indikators Diennakts laiks.

Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

## 5.4 Iegremdējamie regulatori



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

## 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Sildīšanas pakāpe

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




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

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

### 6.2 Ārējo riņķu aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

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

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

### 6.3 Atlikušā siltuma indikators

#### BRĪDINĀJUMS!

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

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

Indikatori var arī iedegties:

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

Indikators nodzies, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no gatavošanas trauku materiāla



Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.

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

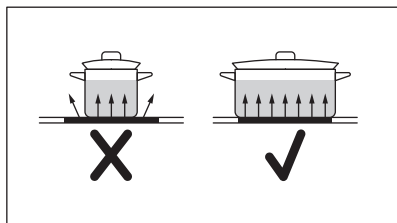


Neizmantojiet uz keramiskās virsmas gatavošanas traukus ar izvirzītām malām vai asumiem, piemēram, čuguna pannas. Tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu vai padarīt to matētu.



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

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



## 7.2 Gatavošanas zonu specifikācija

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

## 7.3 Vienkāršotas gatavošanas norādes



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
- 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 omletes, 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	Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
4 - 5	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeni.	20 - 60	Ieleļojiet 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 šķidruma, plus sastāvdaļas.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, siteņi, 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. 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.
- 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 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā neīrums var izraisīt gatavošanas virsmas 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 apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu 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 ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

## 9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 9.1 Cepeškrāsns funkcijas

- 0 Izslēgts stāvoklis  
Cepeškrāsns ir izslēgta.



### Karsēšana ar ventilatoru

Cepšanai ne vairāk kā divās plauktu pozīcijās vienlaikus un produktu žāvēšanai. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.



### Picas funkcija / AirFry



Pīcas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas. / Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Tādiem ēdieniem kā kartupeļi frī un pīca.



### Tradicionālā gatavošana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



### SteamBake / Tīrīšana ar ūdeni

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.

Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.



### Ātrā grilēšana

Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.



### Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošanai un apbrūnīšanai.



### Ventilatora kars. 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.

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Cepečkrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepečkrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepečkrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektroenerģijas taupīšana".

Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski.



Jūs varat atkausēt ēdienu, atlasot funkciju Ventilatora kars. ar mitrumu bez temperatūras iestatīšanas.

## 9.2 Cepečkrāsns ieslēgšana un atslēgšana



### Tas, vai jūsu ieīerīcei ir regulatoru simboli, indikatoru vai lampas, atkarīgs no modeļa:

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

1. Pagrieziet cepečkrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepečkrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai atslēgtu cepečkrāsns, pagrieziet cepečkrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

## 9.3 Funkcijas aktivizēšana: SteamBake

Šī funkcija palielina mitruma līmeni gatavošanas laikā.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ieīerces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet ieīerces durvis laikā, kad tiek lietota funkcija. SteamBake.
- Pēc funkcijas lietošanas atveriet ieīerces durvis: SteamBake.



Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

1. Atveriet cepečkrāsns durvis.
2. Uzpildiet cepečkrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni. Tilpnes padziļinājuma maksimālā ietilpība ir 250 ml. Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepečkrāsns ir auksta.
3. Pagrieziet funkciju regulatoru: SteamBake

- Ar temperatūras kontroles pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
- Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

#### ⚠ UZMANĪBU!

Neuzpildiet tīltnes tvertni ar ūdeni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

- Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.
- Izlejiet ūdeni no tīltnes tvertnes.

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta, pirms izliet atlikušo ūdeni no tīltnes tvertnes.

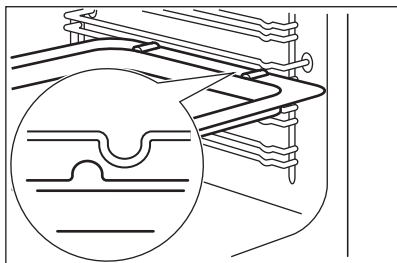
### 9.4 Dzesēšanas ventilators

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

### 9.5 Papildpiederumu ievietošana cepeškrāsnī

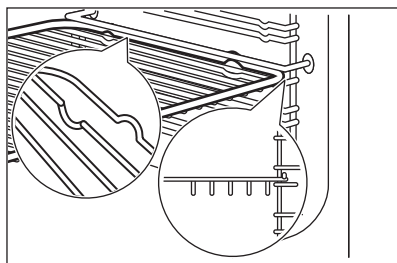
#### Cepamā panna / cepamā paplāte:

Iebīdīet dziļo pannu vai cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



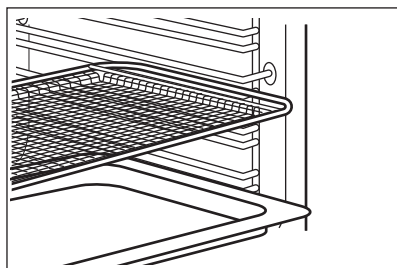
#### Restots plaukts

Iebīdīet restes starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



#### AirFry paplāte:

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



#### i

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

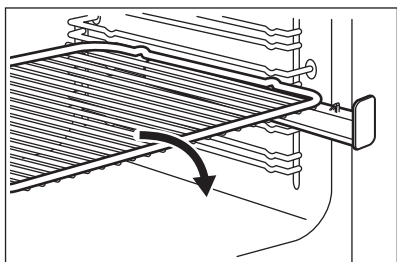
### 9.6 Teleskopiskās vadotnes — cepeškrāsns papildpiederumu ievietošana

#### i

Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas pamācību tālākai lietošanai.

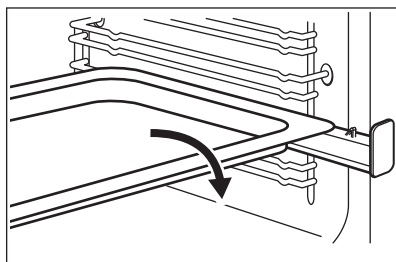
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

#### Restots plaukts



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

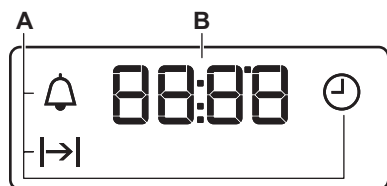
**Cepamā panna:**



Uzlieciet cepamo paplāti vai dziļo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

## 10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 10.1 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris



### 10.2 Taustiņi

Poga	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Laika iestatīšana.
⌚	PULKSTENIS	Pulksteņa funkcijas iestatīšana.
+	PLUS	Laika iestatīšana.


### 10.3 Pulksteņa funkcijas

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

## 10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet  $+$  vai  $-$ , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu.

Displejā tiks parādīts .

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

## 10.5 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana


1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .

2. Piespiediet  $+$  vai  $-$ , lai iestatītu vajadzīgo laiku.

Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.

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

## 10.6 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

# 11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### i

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

## 11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

### Maize un pica

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

### Kūkas cepamajā paplātē

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

## Kūkas formā

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

## Zivis

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

## Gaļa

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

## Nelieli konditorejas izstrādājumi

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

## Veģetāriešu

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

## 11.2 SteamBake

### Konditoreja

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	180	150	10	30 - 40	2
Maizītes	200	150	5	20 - 25	2
Fokača	190	150	10	20 - 25	1
Mājas pica	230	150	10	15 - 20	2
Cepumi, plāceņi, kruasāni	160	150	10	10 - 20	2
Plūmju kūka, kanēļa bulciņas	160	150	10	70 - 80	2

### Saldēta pārtika

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica	200	100	10	15	2
Kruasāns	170	50	10	25	2
Lazanja	200	200	10	35 - 45	2

### Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	110	100	-	30 - 40	2
Maizītes	110	100	-	20 - 25	2
Mājas pica	110	100	-	15 - 20	2
Fokača	110	100	-	20 - 30	2
Dārzeni	110	100	-	15 - 25	2
Rīsi	110	100	-	15 - 26	2
Makaroni	110	100	-	15 - 27	2
Gaļa	110	100	-	15 - 28	2

## Cepeša pagatavošana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista	210	200	-	70 - 75	2
Vista, puse	210	200	-	35 - 50	2
Cūkgaļas cepetis	180	200	-	65 - 70	2
Liellopu gaļas cepetis, 1-1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Pusjēls					
2. Vidēji					
3. Labi izcepts					
Tītara cepetis	200	200	-	70 - 85	2

## 11.3 AirFry

### Maiznieka izstrādājumi

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

### Kartupeļu izstrādājumi

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

### Svaigi dārzeņi

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

<sup>1)</sup> pievienot 1 tējkaroti olīveļļas, lai novērstu pielipšanu

## Cits

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

## 11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

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

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

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.

## 12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

#### Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neīrīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsni ietvaru.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

#### Lietošana ikdienā

- Tīriet cepeškrāsni iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tautu vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.

#### Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot AirFry paplāti).
- Neīrīriet piedegumdrošos piederumus un AirFry cepamo paplāti ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 AirFry paplātes tīrīšana

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

Ir iespējama arī mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā.

### 12.3 Cepeškrāsns 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 cepeškrāsni virsmu. Tīriet cepeškrāsni vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

### 12.4 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Tīrīšanas procedūra likvidē kaļķakmens atliekas cepeškrāsni iekšpuses padziļinājumā pēc gatavošanas ar tvaiku.



Funkcijai: SteamBake mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5 līdz 10 cepšanas cikliem.

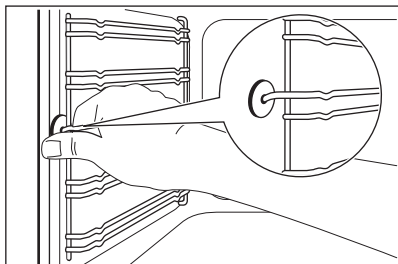
1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.

2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

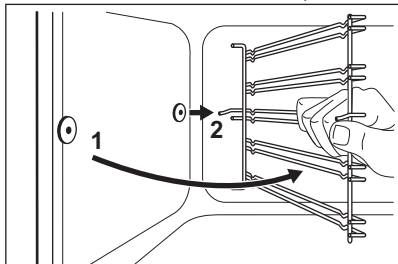
## 12.5 Plauktu balstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.


Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

### ⚠ UZMANĪBU!

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

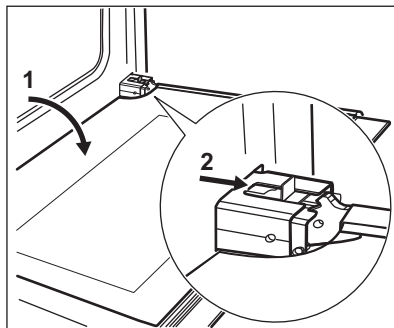
## 12.6 Lietošana Tīrīšana ar ūdeni

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no ierīces tauku un pārtikas atlikumus.

1. Ielejiet tilpnes gofrējumā ūdeni: 250ml.
2. Iestatiet funkciju .
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 30 min.
5. Izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

## 12.7 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdni, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdnis nokļūst norefleksā.
4. Izņemiet durvis.

Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

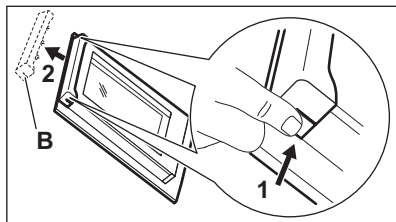
Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsns durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

## 12.8 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

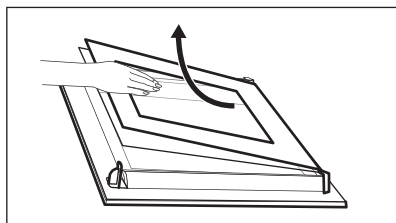


Jūsu izstrādājuma durvju un stikla veids un forma var atšķirties no attēlos redzamajiem piemēriem. Stikla paneļu skaits arī var atšķirties.

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



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



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

## 12.9 Lampas nomaiņšana

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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

### Aizmugures lampa



Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpuses aizmugurē.

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Noņiriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300° C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

## 12.10 Atvilktne

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nelieciet pārtiku atvilktnē.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiet atvilktnē uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, plastmasas maisiņus, cepeškrāsns cimds, papīru, tīrīšanas līdzekļus, aerosolus, plastmasas priekšmetus. Izmantojot cepeškrāsni, atvilktne 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. PROBLĒMRISINĀŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 13.1 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.
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nevar aktivizēt ārējo riņķi.		Vispirms aktivizējiet iekšējo riņķi.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Aktivizējiet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts.	Iestādiet pulksteni.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Nepieciešamie iestatījumi nav veikti.	Pārliedzinieties, ka iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampīņa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums.	Atiestādiet pulksteni.
Tvaiks un kondensāts nosēžas uz pārtikas un cepeškrāsns dobumā.	Ēdiens cepeškrāsnī tika atstāts par ilgu.	Neatstājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm pēc gatavošanas procesa beigām.
Izmantojot funkciju SteamBake, gatavošanas rezultāti nav labi.	Jūs nepiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas SteamBake aktivizēšana".
Ūdens tvertnes nodalījumā nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestādiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliedzinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Uzpildiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet sadaļu "Funkcijas SteamBake aktivizēšana".

## 13.2 Servisa dati

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

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

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

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

## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Modeļa identifikācija	LKR66021MX	
Virsmas veids	Virsmā, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Starojuma sildītājs	
Apalo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Labā aizmugurē	G 26.5 cm P 17.0 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

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

### 14.2 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.

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	LKR66021MX 940003149
Energoefektivitātes indekss	95,3
Energoefektivitātes klase	A
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,95 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,82 kWh/ciklā
Kameru skaits	1

Siltuma avots	Elektrība
Skajums	73 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plī- tī
Svars	50.0 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrā-  
snis un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

## 14.4 Cepeškrāsns — 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.

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

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0.8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### 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.

### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības

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 trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	28
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	31
3. ĮRENGIMAS.....	33
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	35
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	36
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	37
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	37
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	39
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	39
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	42
11. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	43
12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	47
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	50
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	51
15. APLINKOS APSAUGA.....	53

## 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! 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.
- Pagalbinius 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 neapvirštų. 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 sprogo pavojų.
- 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 prietaisais atvėsus. 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.
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- 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, susisiekitė su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

## 3. ĮRENGIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Techniniai duomenys

#### Matmenys

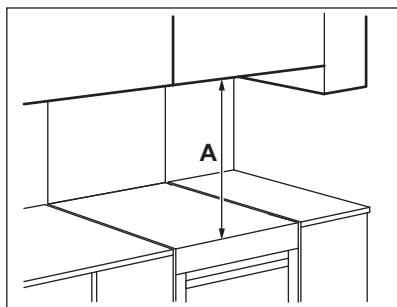
Aukštis	847 - 867 mm
Plotis	596 mm

#### Matmenys

Gylis	600 mm
-------	--------

### 3.2 Prietaiso vieta

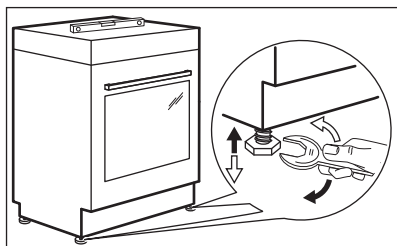
Prietaisą galite montuoti spintelių gale, viduryje arba kampe.



### Mažiausi atstumai

Matmenys	mm
A	650

### 3.3 Prietaiso išlygiavimas



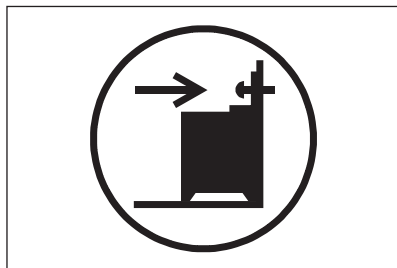
Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyginkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

### 3.4 Apsauga nuo pasvirimo

#### DĖMESIO

Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo, kad esant netolygiai apkrovai, prietaisas nenuvirstų. Apsauga nuo pasvirimo veikia tik kai prietaisas yra tinkamoje vietoje.

Šis prietaisas turi paveikslėliuose pavaizduotus simbolius (jeigu taikytina), kad primintų jums apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.

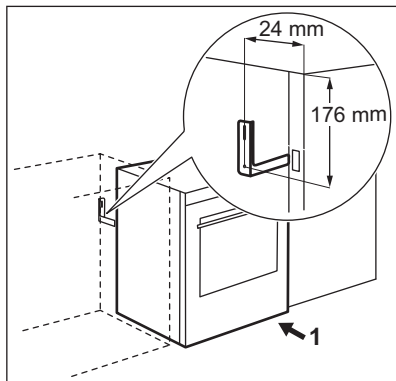


#### DĖMESIO

Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

1. Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.
2. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 176 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 24 mm nuo kairės prietaiso pusės laikiklio apvalioje skylėje. Žr. paveikslėlį. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).
3. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Žr. paveikslėlį. Pastatykite prietaisą tarpo tarp spintelių viduryje (1). Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.



### 3.5 Elektros instaliacija

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

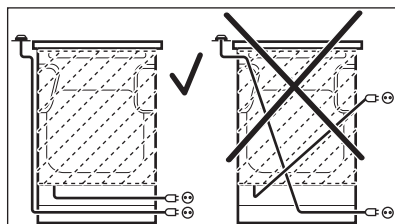
Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko.

#### Kabalių tipai skirtingoms fazėms:

Fazė	Min. kabelio dydis
1	3 x 4.0 mm <sup>2</sup>
3 su neutralia	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>

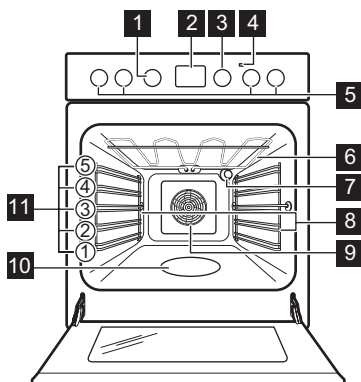
#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

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



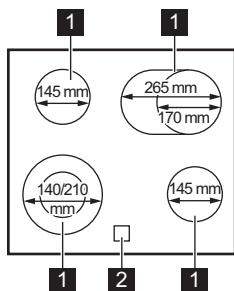
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Orkaitės funkcijų rankenėlė
- 2 Ekranas
- 3 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 4 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 5 Viryklės rankenėlės
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Ventiliatorius
- 10 Orkaitės įduba – valymo vandeniu indas
- 11 Lentynos vietos

## 4.2 Viryklės apžvalga



- 1 Kaitvietė
- 2 Liekamojo karščio indikatorius

## 4.3 Priedai

- Grotelės

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.

- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Ypač gilus prikaistuvis**  
Musakai gaminti.
- **AirFry dėklas**  
Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Lentynėlėms ir skardoms.
- **Laikymo stalčius**  
Stalčius yra po orkaitę.

## 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. Leiskite prietaisui veikti 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

7. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

### 5.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

⌚ mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

Spauskite arba tinkamam laikui nustatyti.

Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

### 5.3 Laiko keitimas



Kol veikia nors viena funkcija, paros laiko pakeisti negalima.

Paspauskite tiek kartų, kad paros laiko indikatorius pradėtų mirksėti. Kaip nustatyti naują laiką skaitykite skyriuje „Laiko nustatymas“.

## 5.4 Įstumiamos rankenėlės



Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

## 6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaitros parinktis

Simboliai	Funkcija
0	Padėtis „Išjungta“
	Sudvejinta zona
	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.

### 6.2 Išorinių kaitvietės žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvių matmenis.

**Norėdami įjungti išorinį kaitvietės žiedą:** pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kai dega pastovi šviesa iki . Tada pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki tinkamo kaitinimo lygio.

**Norėdami išjungti išorinį kaitvietės žiedą:** pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį. Indikatorius išsijungia.

### 6.3 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 indiatorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitvietai atvėsus.

## 7. KAITLENTĖ – 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.

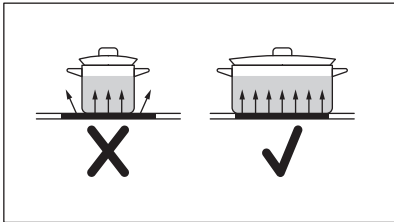


Ant keraminės kaitlentės nedėkite indų su išsikišusiomis briaunomis, pavyzdžiui, ketaus keptuvių. Jos gali subraižyti keraminį paviršių.



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.



## 7.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Prikaistuvio skersmuo (mm)	Galia (W)
Kairysis galinis	Φ 145	1200
Dešinioji galinė	170-265	1400/2200
Dešinioji priekinė	Φ 145	1200
Kairioji priekinė	140-210	1000/2200

## 7.3 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
1 - 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 uždenę 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 įpusėjęs 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 uždenę.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Prireikus apverskite.

Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prereikūs apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		

## 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 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 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidėgintumėte. Naudokite specialią kaitlentės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.


## 9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Orkaitės funkcijos

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

-  **Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą**  
Skirta maistą vienu metu kepti daugiausia dviejose lentynose arba džiovinti maisto produktus. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.

 **Picos programa / AirFry**

Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios. / Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Gruzdintos bulvytės, pica ir pan.

 **Apatinis + viršutinis kaitinimas**

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



### SteamBake / Valymas vandeniui

Skirta maisto ruošimo metu padidinti drėgmę. Išgauti tinkamą spalvą ir traškia plutele. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie Valymas vandeniui.



### Spartus kepimas ant grotelių

Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



### Turbo grilis

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Ruošti ir skrudinti apkepa.



### Drėgnas konvekcinis 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. Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite Energijos vartojimo efektyvumo gairių skyriuje „Energijos taupymas“. Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvekcinis kepimas. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia.



Maistą galite atšildyti pasirinkę Drėgnas konvekcinis kepimas funkciją; tokiu atveju temperatūros nustatyti nereikia.

## 9.2 Orkaitės įjungimas ir išjungimas



**Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra rankenėlių simboliai, indikatoriai ar lemputės.**

- Orkaitei įkautus užsidega indikatorius.
- Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.
- Simbolis rodo, ar rankenėlė valdo vieną iš kaitviečių, orkaitės funkcijas ar temperatūrą.

1. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę orkaitės funkcijai pasirinkti.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.

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

### 9.3 Funkcijos įjungimas: SteamBake

Šia funkcija padidinamas drėgmės kiekis gaminant.

#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusidenginti ir sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai naudojate funkciją SteamBake.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles panaudoję funkciją: SteamBake.



Žr. skyrių „Patarimai“.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo. Didžiausia įdubos talpa – 250 ml. Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.
3. Pasukite funkcijų rankenėlę: SteamBake
4. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai nustatyti.
5. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.

#### DĖMESIO

Nepilkite į orkaitės ertmę vandens, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkautusi.

6. Norėdami išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.
7. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.

#### ĮSPĖJIMAS!

Prieš šalinami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs.

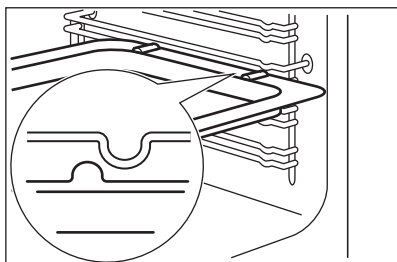
## 9.4 Ventilatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Išjungus orkaitę ventilatorius veikia toliau, kad orkaitė atvėstų.

## 9.5 Orkaitės priedų įdėjimas

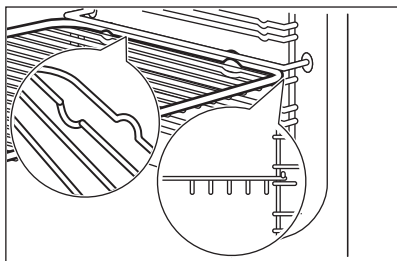
### Gilus indas / Kepimo skarda:

Istumkite gilų indą arba kepimo skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



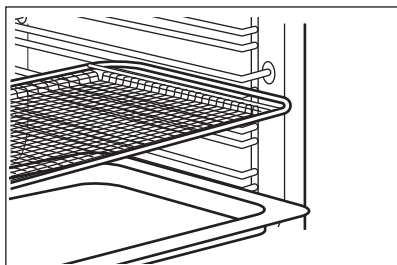
### Vielinė lentynėlė:

Istumkite lentyną tarp jos atramų.



### AirFry Kepimo padėklas:

Įdėkite AirFry padėklą trečioje lentynos padėtyje. Įstumkite kepimo padėklą pirmoje padėtyje.



- Kiekvieno priedo viršuje, kairėje ir dešinėje pusėse, yra nedideli saugumą didinantys įlinkiai. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.
- Aukšta briauna lentynų pakraščiuose apsaugo prikaistuvius nuo slydimo.

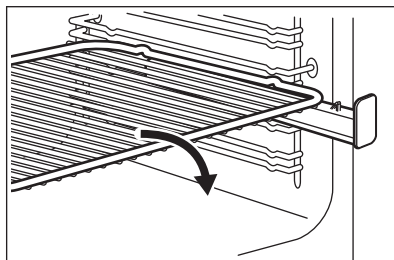
## 9.6 Teleskopiniai bėgeliai – orkaitės priedų įdėjimui



Pasilikite ištraukiamųjų bėgelių montavimo instrukciją ateičiai.

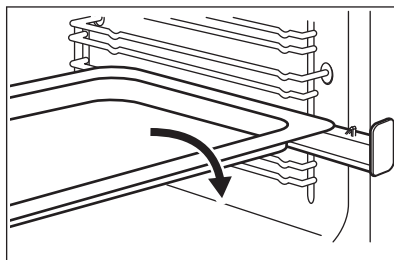
Dėl teleskopinių bėgelių groteles ar skardą lengva įdėti ir ištraukti.

### Groteles:



Groteles ant ištraukiamųjų bėgelių padėkite taip, kad kojėlės būtų nukreiptos žemyn.

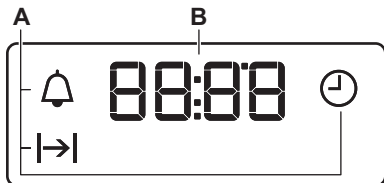
### Gili skarda:



Ant teleskopinių bėgelių uždėkite kepimo skardą.

## 10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 10.1 Ekranas



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

### 10.2 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašymas
—	MINUSAS	Laikui nustatyti.
🕒	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	PLIUSAS	Laikui nustatyti.

### 10.3 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
🕒	PAROS LAIKAS Paros laikui nustatyti, patikrinti arba pakeisti.
⏪	TRUKMĖ Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
🔔	LAIKMATIS Nustatyti atskaitos laiką. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei orkaitė išjungta.

### 10.4 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite 🕒, kol pradės mirksėti ⏪.
3. Spauskite + arba —, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.

Ekране rodoma ⏪.


4. Laikui pasibaigus, mirksi ⏪ ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.


6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

### 10.5 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite 🕒, kol pradės mirksėti 🔔.
  2. Spauskite + arba —, kad nustatytumėte reikiamą laiką.
- Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
  4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

## 10.6 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.

2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

## 11. ORKAITĖ – PATARIMAI

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### i

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

## 11.1 Drėgnas konvekcinis kepimas

### Duona ir pica

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Bandelės	180	25 - 35	3
Šaldyta pica 350 g	190	25 - 35	3

### Pyragaičiai kepimo skardoje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Biskvitinis vyniotinis	180	20 - 30	3
Šokoladiniai sausainėliai	180	30 - 40	3

### Pyragaičiai formoje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Suflė	200	30 - 40	3
Biskvitinis pagrindas	180	20 - 30	3
Viktorijos sumuštinis	150	25 - 35	3

### Žuvis

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25 - 35	3
Visa žuvis, 200 g	180	25 - 35	3
Žuvies filė, 300 g	180	25 - 35	3

## Mėsa

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mėsa maišelyje, 250 g	200	25 - 35	3
Mėsos iešmai, 500 g	200	30 - 40	3

## Maži kepiniai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sausainiai	180	25 - 35	3
Migdolų sausainiai	160	25 - 35	3
Keksiukai	180	25 - 35	3
Pikantiško skonio krekeriai	170	20 - 30	3
Trapios tešlos sausainiai	150	25 - 35	3
Tarteletės	170	15 - 25	3

## Vegetariška

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Įvairios daržovės maišelyje, 400 g	180	25 - 35	3
Omletas	200	20 - 30	3
Daržovės skardoje, 700 g	180	25 - 35	3

## 11.2 SteamBake

### Kepiniai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Balta duona	180	150	10	30 - 40	2
Nesaldžios bandelės	200	150	5	20 - 25	2
Fokačija	190	150	10	20 - 25	1
Naminė pica	230	150	10	15 - 20	2
Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji rageliai	160	150	10	10 - 20	2
Slyvų pyragas, bandelės su cinamonu	160	150	10	70 - 80	2

## Šaldytas maistas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica	200	100	10	15	2
Prancūziškieji rageliai	170	50	10	25	2
Lazanija	200	200	10	35 - 45	2

## Maisto pašildymas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Balta duona	110	100	-	30 - 40	2
Nesaldžios bandelės	110	100	-	20 - 25	2
Naminė pica	110	100	-	15 - 20	2
Fokačija	110	100	-	20 - 30	2
Daržovės	110	100	-	15 - 25	2
Ryžiai	110	100	-	15 - 26	2
Makaronai	110	100	-	15 - 27	2
Mėsa	110	100	-	15 - 28	2

## Skrudinimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas	210	200	-	70 - 75	2
Viščiukas, pusė	210	200	-	35 - 50	2
Kiaulienos kepsnys	180	200	-	65 - 70	2
Jautienos kepsnys, 1–1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Lengvai iškeptas 2. Vidutinis 3. Gerai iškeptas					
Kepta kalakutiena	200	200	-	70 - 85	2

## 11.3 AirFry

### Kepiniai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kruasanai, šaldyti	~350 g	180 - 220	15 - 30	3

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, šaldyti	~400 g	180 - 220	15 - 35	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, švieži	~300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pica, šaldyta	~340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Bulvių gaminiai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	~650 g	180 - 220	20 - 30	3
Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos	~600 g	180 - 220	20 - 30	3
Keptos bulvytės, šaldytos	~650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketai	~450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Šviežios daržovės

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Cukinijų griežinėliai, švieži <sup>1)</sup>	~500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> įpilkite 1 arbatinį šaukštelį alyvuogių aliejaus, kad griežinėliai nesuliptų

### Kita

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Eskalopai, šaldyti	~300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevetės tešloje, šaldytos	~200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmarų žiedai, šaldyti	~250 g	180 - 220	15 - 25	3
Vištienos kepsneliai, šaldyti	~300 g	180 - 220	15 - 25	3
Žuvies piršteliai, šaldyti	~500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Maži pyragaičiai (20 pyragaičių kepimo skardoje)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30	Kepimo skarda	4
Maži pyragaičiai (20 pyragaičių kepimo skardoje) <sup>1)</sup>	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	150	20 - 30	Kepimo skarda	2

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Maži pyragaičiai (20 pyragaičių kepimo skardoje) <sup>1)</sup>	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	150	25 - 35	Padėklas / skarda varvantiems riebalams surinkti	1 + 4
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70 - 90	Grotelės	1
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	160	70 - 90	Grotelės	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Picos programa	160	60 - 80	Grotelės	2
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 kepimo forma (26 cm ø) ant grotelių	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	30 - 40	Grotelės	3
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 kepimo forma (26 cm ø) ant grotelių	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	150	35 - 45	Grotelės	2
Biskvitinis pyragas be riebalų (26 cm skersmens), 1 kepimo forma ant grotelių <sup>1)</sup>	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	160	25 - 35	Grotelės	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	140	20 - 35	Kepimo skarda	3
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	140	20 - 30	Kepimo skarda	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	20 - 35	Kepimo skarda	3
Skrebutis <sup>1)</sup>	Spartus kepimas ant grotelių	Maks.	1 - 5	Grotelės	4
Mėsainis su jautiena	Grilis	Maks.	15–20 viena pusė. 10–15 antra pusė.	Grotelės / skarda varvantiems riebalams surinkti	4 + 1

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių

## 12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo

#### Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus

ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpinę aplink erdmės rėmą.

- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

### Kasdienis naudojimas

- Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.

### Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje (išskyrus AirFry kepimo skardą).
- Priedų su neprikimbančia danga ir AirFry padėklo nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

## 12.2 AirFry skardos valymas

1. Uždėkite AirFry skardą ant kepimo skardos.
2. Įpilkite karšto vandens su plovikliu ir pamirkykite.
3. Valykite AirFry skardą kempine arba šepetėliu pašalinkite likučius.

Taip pat galima plauti indaplovėje.

## 12.3 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.

## 12.4 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkių nuosėdų likučiai.



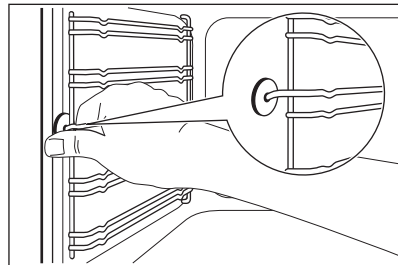
Naudojant funkciją SteamBake rekomenduojame šį valymo procesą atlikti bent kas 5–10 maisto ruošimo ciklų.

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.
2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

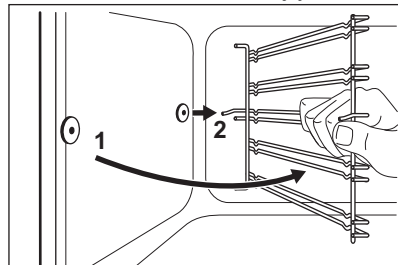
## 12.5 Lentynos atramų išėmimas

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.


Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

## DĖMESIO

Užtikrinkite, kad ilgesnė tvirtinimo viela būtų priekyje. Dviejų vielų galai turi būti nukreipti į galą. Netinkamai įdėjus gali būti pažeistas emalis.

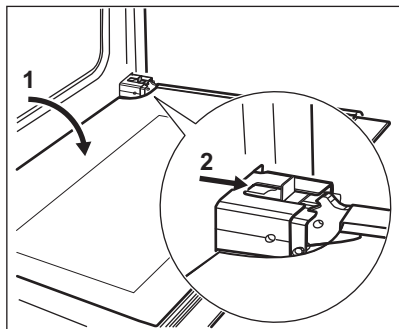
## 12.6 Kaip naudoti Valymas vandeniū

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš prietaiso pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 250ml.
2. Nustatykite funkciją .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Leiskite prietaisui veikti 30 min.
5. Išjunkite prietaisą.
6. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

## 12.7 Orkaitės durelių išėmimas

Kad būtų lengviau valyti, nuimkite dureles.



1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Stumkite slankiklį, kol išgirsite spragtelėjimą.
3. Uždarykite dureles, kol slankiklis užsifiksuos.
4. Nuimkite dureles. Norint nuimti dureles, pirmiausia patraukite dureles į išorę iš vienos pusės, o tada – iš kitos.

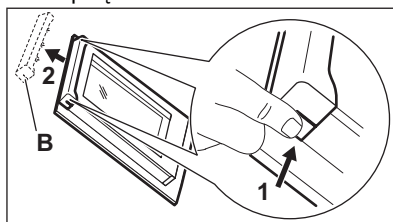
Baigę valyti, įdėkite orkaitės dureles atvirkščia tvarka. Būtinai turite girdėti spragtelėjimą, kai įdedate dureles. Jei reikia, naudokite jėgą.

## 12.8 Durelių stiklų išėmimas ir valymas

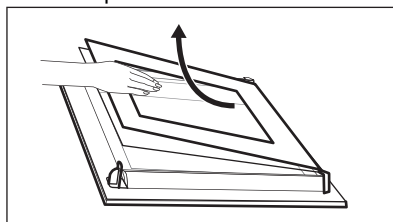


Jūsų gaminio durelių stiklo rūšis ir forma gali skirtis nuo paveikslėliuose pateiktų pavyzdžių. Taip pat gali skirtis stiklų skaičius.

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



2. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
3. Laikydami durelių stiklo plokštes už viršutinių jų kraštų, ištraukite jas po vieną iš kreiptuvo.



4. Nuvalykite durelių stiklo plokštes. Norėdami įdėti plokštes, tuos pačius veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.

## 12.9 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



Stiklinis lemputės gaubtelis yra orkaitės gale.

1. Sukite stiklinį lemputės gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia orkaitės lempute. Naudokite to paties tipo orkaitės lemputę.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

### 12.10 Stalčius



#### 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. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



#### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 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.
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgijotą aptarnavimo centrą.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmausia įjunkite vidinį žiedą.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
Orkaitė neįkaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė neįkaista.	Nenustatyti reikiami nustatymai.	Pasirūpinkite visais nustatymais.
Neveikia lemputė.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Ant maisto ir orkaitės viduje nusėda garai ir kondensatas.	Patiekalą orkaitėje palikote per ilgai.	Baigę ruošti nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.
Nepavyksta tinkamai pasinaudoti SteamBake funkcija.	Nepripylėte į įdubą vandens.	Žr. skyrių „SteamBake funkcijos įjungimas“.
Vanduo įduboje neužverda.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Orkaitė. Naudingi patarimai“.
Iš įdubos išteka vanduo.	Įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste arba kempine. Į įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. skyrių „SteamBake funkcijos įjungimas“.

## 13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį 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.)	.....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl gartraukių

Modelio identifikatorius	LKR66021MX	
Kaitlentės tipas	Viryklės kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Šildytuvas	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis priekinis	21.0 cm
	Kairysis galinis	14.5 cm
	Dešinysis priekinis	14.5 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P)	Dešinė galinė	l 26.5 cm P 17.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis priekinis	178.9 Wh/kg
	Kairysis galinis	181.8 Wh/kg
	Dešinysis priekinis	181.8 Wh/kg
	Dešinysis galinis	174.1 Wh/kg

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

## 14.2 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.

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	LKR66021MX 940003149
Energijos efektyvumo rodyklė	95,3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,95 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,82 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	73 l
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė
Masė	50.0 kg

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

## 14.4 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 neatspindinčias 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.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

### 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 konvekcinis kepimas


Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

## 15. 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**

867364444-A-522024



**CE**