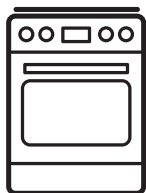




# Electrolux



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



**LKR564277K**

**LV** Lietošanas instrukcija | **Plīts**

**2**

**LT** Naudojimo instrukcija | **Viryklė**

**29**



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



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....                     | 2  |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....                      | 5  |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                              | 7  |
| 4. PRODUKTA APRAKSTS.....                        | 10 |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....                  | 10 |
| 6. GATAVOŠANAS VIRSMA — IKDIENAS LIETOŠANA.....  | 11 |
| 7. GATAVOŠANAS VIRSMA — IETEIKUMI UN PADOMI..... | 12 |
| 8. GATAVOŠANAS VIRSMA — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 13 |
| 9. CEPEŠKRĀSNS — IKDIENAS LIETOŠANA.....         | 14 |
| 10. CEPEŠKRĀSNS — PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....       | 15 |
| 11. CEPEŠKRĀSNS — PIEDERUMU LIETOŠANA.....       | 16 |
| 12. CEPEŠKRĀSNS — IETEIKUMI UN PADOMI.....       | 18 |
| 13. CEPEŠKRĀSNS — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....       | 22 |
| 14. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....                      | 25 |
| 15. ENERGOFEKTIVITĀTE.....                       | 26 |
| 16. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....              | 28 |

## 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 atdziest.
- 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) mājsaimniecības 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:** Aizdegšanās risks: neuzglabāiet 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. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimds, 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. Uzstādiet 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.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērimumam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošini starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādi ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotilkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai 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 elektrotilkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotilkla 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 saskārusies ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu un nenovietojiet pārtiku tiešā saskarē ar to.
- Nelietojiet ierīci kā tiešu gatavošanas virsmu. Gatavošana vienmēr jāveic, izmantojot piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.
- 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.

- Uzkaršēti tauki un eļļas var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtaī liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.

- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
  - neievietojiet cepeškrāsns dobūmā traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns grīdas.
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

## 2.4 Kopšana un tīrīšana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv trauma, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīlīst.

- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir

paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

# 3. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

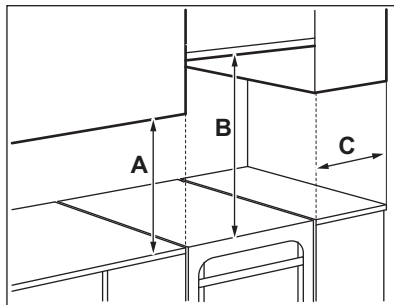
## 3.1 Ierīces atrašanās vieta



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

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

Minimālos attālumus uzstādīšanai skatiet tabulā.



Minimālie attālumi

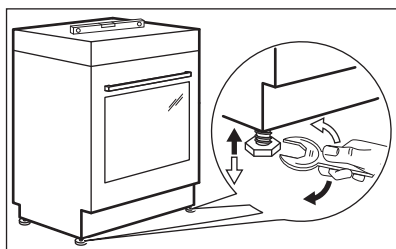
| Izmēri | mm  |
|--------|-----|
| A      | 400 |
| B      | 650 |
| C      | 150 |

## 3.2 Tehniskie dati

|               |            |
|---------------|------------|
| Spriegums     | 230 V      |
| Frekvence     | 50 – 60 Hz |
| Ierīces klase | 1          |

| Izmēri   | mm  |
|----------|-----|
| Augstums | 858 |
| Platums  | 500 |
| Dziļums  | 600 |

## 3.3 Ierīces līmeņošana



Izmantojiet mazās kājiņas ierīces apakšā, lai iestatītu ierīces augšējo virsmu vienā līmenī ar citām virsmām.

## 3.4 Aizsardzība pret saskaršanos

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

### UZMANĪBU!

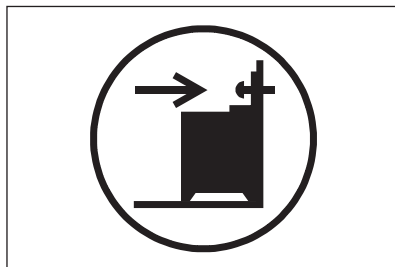
Nodrošiniet, ka aizsardzība pret saskaršanos tiek uzstādīta pareizajā augstumā.



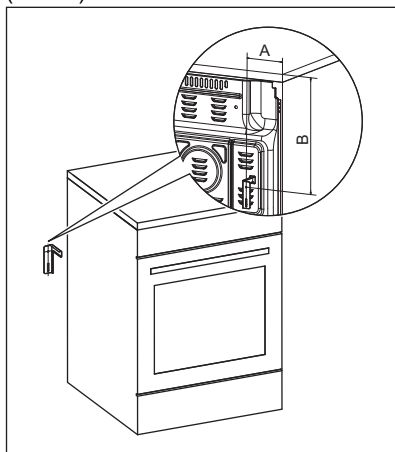
Pārliecinieties, ka virsma aiz ierīces ir līdzena.

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

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



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



2. Jūs varat atrast atveri kreisajā pusē ierīces aizmugurē. Paceliet ierīces priekšpusi un novietojiet to vietas starp skapīšiem pa vidu. Ja vieta starp darba virsmas skapīšiem ir liekāka par ierīces



platumu, pielāgojiet sānisko novietojumu, lai nocentrētu ierīci.



Ja maināt savas plīts izmērus, pareizi pielāgojiet novietojumu aizsardzībai pret sasvēršanos.



#### UZMANĪBU!

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

### 3.5 Elektroinstalācija



#### BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu. Savienojuma spaile atrodas aiz aizmugurējā paneļa.



#### BRĪDINĀJUMS!

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

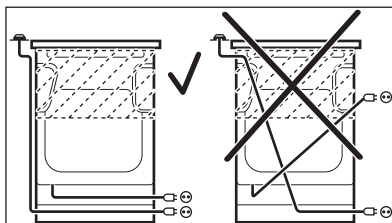
#### Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

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



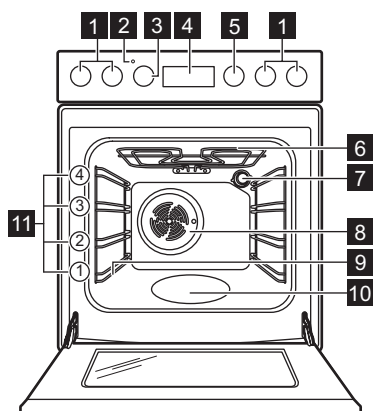
#### BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



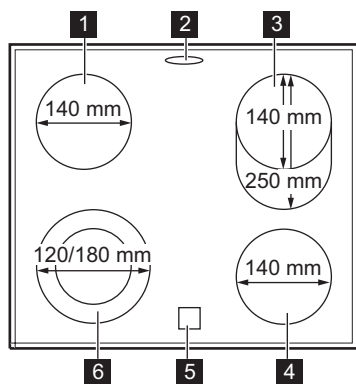
## 4. PRODUKTA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



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

### 4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Gatavošanas zona 1200 W
- 2 Tvaika izplūdes atvere — skaits un novietojums atkarīgs no modeļa
- 3 Gatavošanas zona 1100/2000 W
- 4 Gatavošanas zona 1200 W
- 5 Atlikušā siltuma indikators
- 6 Gatavošanas zona 700/1700 W

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Šīs funkcijas maksimālā temperatūra ir 210 °C. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet 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".

# 6. GATAVOŠANAS VIRSMA — IKDIENAS LIETOŠANA



## BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 6.1 Gatavošanas zonu apraksts

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

## 6.2 Sildīšanas pakāpe

| Simboli                                                                             | Funkcija           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | 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.

## 6.3 Parastas gatavošanas zonas lietošana

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



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



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

## 6.4 Ārējo riņķu (dubultā vai ovālā) aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

1. Ja izvēlaties karstuma līmeni no 1-9, darbosies tikai gatavošanas zonas centrālā daļa.
2. Lai aktivizētu ārējo riņķi, pagrieziet regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā pāri 9. līmenim uz ☉.
3. Tad pagrieziet slēdzi pretēji pulksteņa rādītāja virzienam līdz vēlamajai sildīšanas pakāpei (1-9). Gan centrālā daļa, gan ārējais riņķis darbojas kopā.

Lai deaktivizētu ārējo riņķi, pagrieziet regulatoru izslēgtā stāvoklī. Gan centrālā daļa, gan ārējais riņķis vai ovālais riņķis izslēgsies. Indikators nodzīsīs. Lai no jauna ieslēgtu gatavošanas zonas centrālo daļu, izvēlieties siltuma pakāpi no 1 līdz 9.

## 6.5 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 nodzīs, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 7. GATAVOŠANAS VIRSMA — IETEIKUMI UN PADOMI

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no gatavošanas trauku materiāla

#### i

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

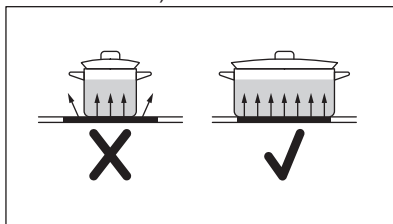
#### i

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

#### i

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

Lai taupītu enerģiju un nodrošinātu, ka virsma darbojas pareizi, gatavošanas trauku pamatnei ir jābūt ar mazāko piemēroto diametru (vismaz tādu pašu kā gatavošanas zonas diametrs).



### 7.2 Vienkāršotas gatavošanas norādes

#### i

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 dārzeņi.                                                                                         | 20 - 60             | Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.         |
| 4 - 5                                                                                | Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.                                                                      | 60 - 150            | Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.                                                                                    |
| 6 - 7                                                                                | Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, 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. GATAVOŠANAS VIRSMA — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Vispārīga informācija

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

tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.



### BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

### 8.2 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdiena, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kalķakmens riņķus, ūdens radītus traipus, tauku traipus, spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.

- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet cepamā pulvera un citronu sulas vai etiķa maisījumu.

## 9. CEPEŠKRĀSNS — IKDIENAS LIETOŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 9.1 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
  2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
- Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.



Funkcijām bez karsēšanas nav nepieciešams iestatīt temperatūru.

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

### 9.2 Drošības termostats

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

### 9.3 Cepeškrāsns funkcijas



**Izslēgts stāvoklis**  
Cepeškrāsns ir izslēgta.



**Cepeškrāsns apgaismojums**  
Lampas ieslēgšanai bez gatavošanas funkcijas.



#### **SteamBake**

Gatavošanas laikā pievienot mitrumu. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.



#### **Apakškarsēšana**

Kūku cepšanai ar kraukšķīgu pamatni.



#### **Tradicionālā gatavošana**

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



#### **Ātrā grilēšana**

Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.



#### **Infratermiskā grilēšana**

Lielu cepeša vai mājputnu gaļas gabalu ar kauliem cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.



#### **Gatavošana, izmantojot ventilatoru**

Lai grauздētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.



#### **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. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektroenerģijas taupīšana". Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.



#### AirFry/

#### Karsēšana ar ventilatoru

Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Kartupeļiem frī, picai un tamlīdzīgiem ēdieniem. Cepšanai ne vairāk kā divu plauktu pozīcijās vienlaikus un produktu žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.



#### Atkausēšana

Ēdiena atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

## 9.4 Funkcijas aktivizēšana: SteamBake

Šī funkcija ļauj izmantot mitrumu gatavošanas laikā.



#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

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



Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.  
Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.  
Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.
3. Iestatiet funkciju SteamBake
4. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
5. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.



#### UZMANĪBU!

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

6. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.
7. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.

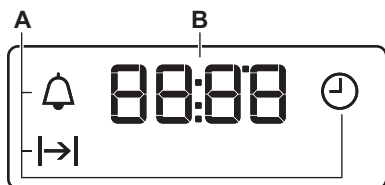


#### BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

## 10. CEPEŠKRĀSNS — PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 10.1 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

### 10.2 Taustiņi

| Poga | Funkcija | Apraksts           |
|------|----------|--------------------|
| —    | MĪNUS    | Laika iestatīšana. |

| Poga                                                                              | Funkcija   | Apraksts                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|
|  | PULKSTENIS | Pulksteņa funkcijas iestatīšana. |
|  | PLUS       | Laika iestatīšana.               |

### 10.3 Pulksteņa funkciju tabula

| Pulksteņa funkcija                                                                                   | Izmantošana                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  DIENNAKTS LAIKS    | Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un pārbaudīšana.                                                                                                        |
|  DARB. LAIKS        | Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.                                                                                                               |
|  LAIKA ATGĀDINĀJUMS | Lai iestatītu laika atskaiti. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī kad cepeškrāsns ir 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 nodzīst pēc dažām sekundēm.

## 11. CEPEŠKRĀSNS — PIEDERUMU LIETOŠANA

#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



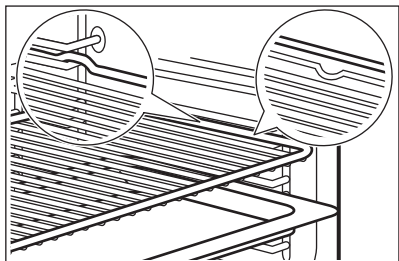
## 11.1 Papildpiederumu ievietošana

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



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

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



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

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

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

## 11.2 Teleskopiskās vadotnes

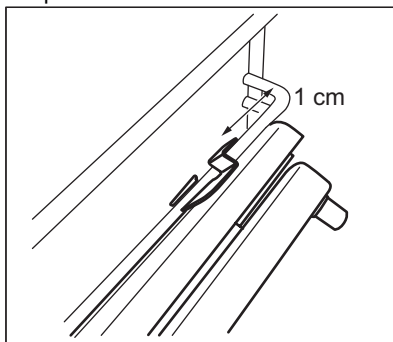


Teleskopiskās vadotnes var uzstādīt dažādos plauktu līmeņos, izņemot 4. līmeni.

### Teleskopisko vadotņu uzstādīšana

1. Pagrieziet teleskopisko vadotni par apmēram 90°.
2. Uzbīdīet teleskopiskās vadotnes aizmugures daļā esošo fiksatoru uz

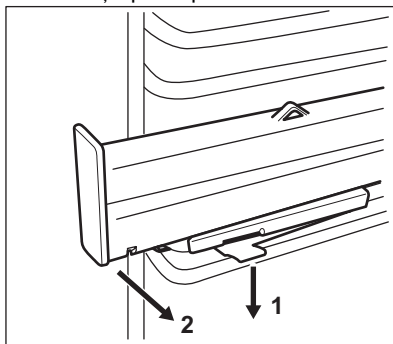
cepeškrāsns režģa. Pārliecinieties, ka uzstādāt vadotni pareizajā cepeškrāsns pusē.



3. Pagrieziet vadotni pareizajā stāvoklī. Teleskopisko vadotņu beigās izvietotajiem fiksatora elementiem jābūt vērstiem uz augšu.
4. Iebīdīet vadotni līdz pašai cepeškrāsns iekšpusē aizmugures sieniņai.
5. Piespiediet vadotnes priekšējo daļu pret cepeškrāsns režģi. Kad priekšējās puses fiksators pareizi nofiksējas, atskan klikšķis.
6. Rīkojieties tāpat, lai uzstādītu otru teleskopisko vadotni. Pārbaudiet, vai abas teleskopiskās vadotnes ir novietotas paralēlos līmeņos.

### Teleskopisko vadotņu izņemšana

1. Nospiediet un pieturiet teleskopisko vadotņu priekšpusē esošo fiksatoru.



2. Pavelciet vadotnes priekšējo daļu nost no plauktu atbalsta.
3. Pagrieziet teleskopisko vadotni par apmēram 90°.

4. Izņemiet vadotnes aizmugures daļu no plauktu atbalsta.

5. Rīkojieties tāpat, lai izņemtu otru teleskopisko vadotni.

12. CEPEŠKRĀSNS — IETEIKUMI UN PADOMI

 **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

12.1 SteamBake 



Pirms uzkarsēšanas piepildiet tīlpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.

Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake"

Konditoreja

| Ēdiens                                                   | Tīlpnes gofrējuma ūdens (ml) | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis | Papildpiederumi         |
|----------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|-------------|-----------------|-------------------------|
| Baltmaize <sup>1)</sup>                                  | 100                          | 180              | 35 - 40     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Smalkmaizītes <sup>1)</sup>                              | 100                          | 200              | 20 - 25     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Mājas stila pīca <sup>1)</sup>                           | 100                          | 230              | 10 - 20     | 1               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Fokača <sup>1)</sup>                                     | 100                          | 190 - 210        | 20 - 25     | 1               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Cepumi, plāceņi, kruasāni <sup>1)</sup>                  | 100                          | 150 - 180        | 10 - 20     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Plūmju pīrāgs, ābolu pīrāgs, kanēļmaizītes <sup>1)</sup> | 100                          | 180              | 20          | 2               | Lietojiet kūku veidni.  |

<sup>1)</sup> Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 5 minūtes pirms gatavošanas.

Saldētas pārtikas gatavošana

| Ēdiens                          | Tīlpnes gofrējuma ūdens (ml) | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis | Papildpiederumi         |
|---------------------------------|------------------------------|------------------|-------------|-----------------|-------------------------|
| Pīca, saldēta <sup>1)</sup>     | 150                          | 200 - 210        | 10 - 20     | 2               | Lietojiet režģi.        |
| Kruasāni, saldēti <sup>1)</sup> | 150                          | 160 - 170        | 25 - 30     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |

<sup>1)</sup> Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas.

## Pārtikas atjaunošana

| Ēdiens           | Tilpnes gofrējuma ūdens (ml) | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis | Papildpiederumi         |
|------------------|------------------------------|------------------|-------------|-----------------|-------------------------|
| Baltmaize        | 100                          | 110              | 15 - 25     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Smalkmaizītes    | 100                          | 110              | 10 - 20     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Mājas stila pica | 100                          | 110              | 15 - 25     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Fokača           | 100                          | 110              | 10 - 20     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Dārzeņi          | 100                          | 110              | 15 - 25     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Rīsi             | 100                          | 110              | 15 - 25     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Makaroni         | 100                          | 110              | 15 - 25     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |
| Gaļa             | 100                          | 110              | 15 - 25     | 2               | Izmantojiet cepešpannu. |

## Cepeša pagatavošana

| Ēdiens                 | Tilpnes gofrējuma ūdens (ml) | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis | Papildpiederumi                     |
|------------------------|------------------------------|------------------|-------------|-----------------|-------------------------------------|
| Cūkgaļas cepetis       | 200                          | 180              | 65 - 80     | 2               | Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu. |
| Liellopu gaļas cepetis | 200                          | 200              | 50 - 60     | 2               | Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu. |
| Vista                  | 200                          | 210              | 60 - 80     | 2               | Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu. |
| Tītara cepetis         | 200                          | 200              | 70 - 90     | 2               | Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu. |

## 12.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

| Ēdiens                        | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis | Papildpiederumi                |
|-------------------------------|------------------|-------------|-----------------|--------------------------------|
| <b>Maize un pica</b>          |                  |             |                 |                                |
| Maizītes                      | 190              | 25 - 30     | 2               | cepamā paplāte vai dziļā panna |
| Maizītes                      | 200              | 40 - 45     | 2               | cepamā paplāte vai dziļā panna |
| Saldēta pica 350 g            | 190              | 25 - 35     | 2               | Restots plaukts                |
| <b>Kūkas cepamajā paplātē</b> |                  |             |                 |                                |

| Ēdiens                                   | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis | Papildpiederumi                             |
|------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|---------------------------------------------|
| Saldā rulete                             | 180              | 20 - 30     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Šok. kūkss ar riekstiem                  | 180              | 35 - 45     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| <b>Kūkas formā</b>                       |                  |             |                 |                                             |
| Suflē                                    | 210              | 35 - 45     | 2               | seši keramikas ramekini uz restotā plaukta  |
| Biskvīt kūkas pīrāga pamatne             | 180              | 25 - 35     | 2               | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta |
| Biskvīta torte                           | 150              | 35 - 45     | 2               | kūku forma uz restotā plaukta               |
| <b>Zivis</b>                             |                  |             |                 |                                             |
| Zivs maisiņos 300 g                      | 180              | 25 - 35     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Vesela zivs 200 g                        | 180              | 25 - 35     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Zivs fileja 300 g                        | 180              | 30 - 40     | 2               | picas paplāte uz restotā plaukta            |
| <b>Gaļa</b>                              |                  |             |                 |                                             |
| Gaļa maisiņā 250 g                       | 200              | 35 - 45     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Gaļa uz iesmiem 500 g                    | 200              | 30 - 40     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| <b>Nelieli konditorejas izstrādājumi</b> |                  |             |                 |                                             |
| Cepumi                                   | 170              | 25 - 35     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Mandelcepumi                             | 170              | 40 - 50     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Mufini                                   | 180              | 30 - 40     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Sāļie krekeri                            | 160              | 25 - 35     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Smilšu mīklas cepumi                     | 140              | 25 - 35     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Tartaletes                               | 170              | 20 - 30     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| <b>Veģetāriešu</b>                       |                  |             |                 |                                             |
| Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g             | 200              | 20 - 30     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |
| Omlete                                   | 200              | 30 - 40     | 2               | picas paplāte uz restotā plaukta            |
| Dārzeņi uz paplātes 700 g                | 190              | 25 - 35     | 2               | cepmā paplāte vai dziļā panna               |

## 12.3 AirFry

### Maiznieka izstrādājumi

| Ēdiens                            | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis |
|-----------------------------------|----------------|------------------|-------------|-----------------|
| Kruasāni, saldēti                 | aptuveni 350 g | 180 - 220        | 15 - 30     | 2               |
| Kārtainās mīklas maizīte, saldēta | aptuveni 400 g | 180 - 220        | 15 - 35     | 2               |

| Ēdiens                           | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis |
|----------------------------------|----------------|------------------|-------------|-----------------|
| Kārtainās mīklas maizīte, svaiga | aptuveni 300 g | 180 - 220        | 15 - 35     | 2               |
| Pica, saldēta                    | aptuveni 340 g | 180 - 220        | 20 - 35     | 2               |

### Kartupeļu izstrādājumi

| Ēdiens                        | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis |
|-------------------------------|----------------|------------------|-------------|-----------------|
| Kartupeļi frī, saldēti        | aptuveni 650 g | 180 - 220        | 20 - 30     | 2               |
| Kartupeļi frī, biezi, saldēti | aptuveni 600 g | 180 - 220        | 20 - 30     | 2               |
| Kartupeļu daiviņas, saldētas  | aptuveni 650 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Kroketes                      | aptuveni 450 g | 180 - 220        | 15 - 30     | 2               |

### Svaigi dārzeņi

| Ēdiens                                  | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis |
|-----------------------------------------|----------------|------------------|-------------|-----------------|
| Kabačgu šķēlītes, svaigas <sup>1)</sup> | aptuveni 500 g | 180 - 220        | 25 - 35     | 2               |

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

### Cits

| Ēdiens                      | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min) | Plaukta līmenis |
|-----------------------------|----------------|------------------|-------------|-----------------|
| Eskalopi, saldēti           | aptuveni 300 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Garneles mīklā, saldētas    | aptuveni 200 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Kalmāru gredzeni, saldēti   | aptuveni 250 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Vistas kotletītes, saldētas | aptuveni 300 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |
| Zivju pirkstiņi, saldēti    | aptuveni 500 g | 180 - 220        | 15 - 25     | 2               |

## 12.4 Informācija pārbaudes iestādēm

| Ēdiens                                              | Funkcija                           | Temperatūra (°C) | Papildpiederumi | Plaukta līmenis | Laiks (min) |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|------------------|-----------------|-----------------|-------------|
| Kūciņas (16 vienā paplātē)                          | Tradicionālā gatavošana            | 160              | cepamā paplāte  | 3               | 20 - 30     |
| Kūciņas (16 vienā paplātē)                          | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | 150              | cepamā paplāte  | 3               | 20 - 30     |
| Kūciņas (16 vienā paplātē)                          | Karsēšana ar ventilatoru           | 160              | cepamā paplāte  | 1 + 3           | 30 - 40     |
| Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli) | Tradicionālā gatavošana            | 190              | Restots plaukts | 1               | 65 - 75     |

| Ēdiens                                              | Funkcija                           | Temperatūra (°C) | Papildpiederumi                   | Plaukta līmenis | Laiks (min)                                 |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------|---------------------------------------------|
| Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli) | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | 180              | Restots plaukts                   | 2               | 70 - 80                                     |
| Biskvītūka bez taukvielām                           | Tradicionālā gatavošana            | 180              | Restots plaukts                   | 2               | 20 - 30                                     |
| Biskvītūka bez taukvielām                           | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | 160              | Restots plaukts                   | 2               | 25 - 35                                     |
| Biskvītūka bez taukvielām                           | Karsēšana ar ventilatoru           | 170              | Restots plaukts                   | 1 + 3           | 30 - 40                                     |
| Smiļšu mīklas/konditorejas izstrādājumi             | Tradicionālā gatavošana            | 140              | cepamā paplāte                    | 3               | 15 - 30                                     |
| Smiļšu mīklas/konditorejas izstrādājumi             | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | 140              | cepamā paplāte                    | 3               | 20 - 30                                     |
| Smiļšu mīklas/konditorejas izstrādājumi             | Karsēšana ar ventilatoru           | 140              | cepamā paplāte                    | 1 + 3           | 15 - 30                                     |
| Graudziņš                                           | Ātrā grilēšana                     | 250              | Restots plaukts                   | 3               | 5 - 10                                      |
| Liellopa gaļas burgers <sup>1)</sup>                | Infratermiskā grilēšana            | 250              | restotais plaukts vai dziļā panna | 3               | 15–20 no vienas puses; 10–15 no otras puses |

1) Iepriekš uzsildīts cepeškrāsnī 10 minūtes.

## 13. CEPEŠKRĀSNS — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli.

Tīriet cepeškrāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mīkstu drānu ar siltu ūdeni un mazgāšanas

līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot AirFry paplāti).

Piekaldušus netīrumus tīriet ar speciālu cepeškrāsnij paredzētu tīrīšanas līdzekli. Neklājiet cepeškrāsns tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

Netīriet nepiedegošos papildpiederumus un AirFry paplāti ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 13.2 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

cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

### 13.3 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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



Ieteicams veikt tīrīšanu vismaz ik pēc 5-10 funkcijas cikliem: SteamBake.

1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez garšaugiem, kas nav stiprāks par 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

### 13.4 Plauktu balstu

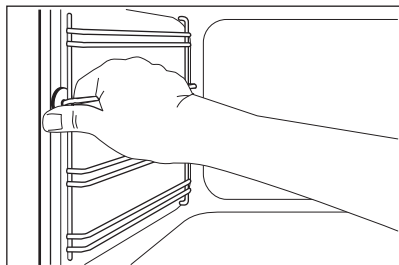
Lai iztīrītu cepeškrāsns, izņemiet plauktu balstus.



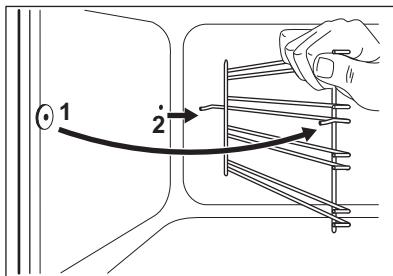
#### UZMANĪBU!

Ievērojiet piesardzību, izmantojot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

### 13.5 Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpuse ir pārklāta ar katalītisku emalju. Tā absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas:

- izņemiet visus papildpiederumus .
- notīriet cepeškrāsns apakšējo virsmu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
- notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

1. Iestatiet funkciju

2. Noregulējiet temperatūru uz maksimālajiem grādiem un ļaujiet cepeškrāsnij darboties vienu stundu.

3. Izslēdziet cepeškrāsns.

4. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet tās iekšpusi ar mīkstu mitru drāniņu.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē katalītiskās tīrīšanas īpašības.

### 13.6 Cepeškrāsns stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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



#### BRĪDINĀJUMS!

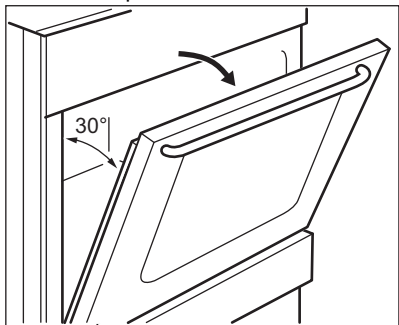
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvīrus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.



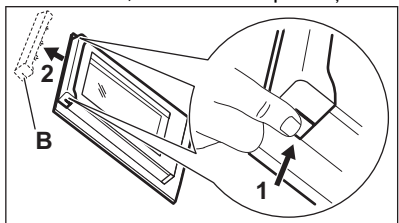
#### BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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



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



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

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Kad stikla paneli tiek izņemti, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

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

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

#### **UZMANĪBU!**

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.

## 13.7 Atvilktnē

Uzglabāšanas atvilktnē ir zem cepeškrāsns dobuma.

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Nelieciet pārtiku atvilktnē.

#### **BRĪDINĀJUMS!**

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

Atvilktni zem cepeškrāsns var izņemt tīrīšanai.

#### **Atvilktnes izņemšana.**

1. izvelciet atvilktni līdz atdurei;
  2. Nedaudz paceliet atvilktni, lai to varētu pacelt augšup, atvilktnes vadotņu leņķī.
- Lai uzstādītu atvilktni, veiciet procedūru apgrieztā kārtībā.

## 13.8 Lampas nomainīšana

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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

#### **Aizmugurējā lampa**

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



## 14. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 14.1 Ko darīt, ja...

| Problēma                                                                             | Iespējamais cēlonis                                                             | Risinājums                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jūs nevarat aktivizēt ierīci.                                                        | Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi. | Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.                                                                        |
|                                                                                      | Izdedzis drošinātājs.                                                           | Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.                                        | Izdedzis drošinātājs.                                                           | Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.                                              |
| Neiedegas atlikušā siltuma indikators.                                               | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.                                 | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.                           |
| Nevar aktivizēt ārējo riņķi.                                                         |                                                                                 | Vispirms aktivizējiet iekšējo riņķi.                                                                                              |
| Cepeškrāsns neuzsilst.                                                               | Cepeškrāsns ir deaktivizēta.                                                    | Ieslēdziet cepeškrāsni.                                                                                                           |
|                                                                                      | Nepieciešamie iestatījumi nav veikti.                                           | Pārliedzinieties, ka iestatījumi ir pareizi.                                                                                      |
|                                                                                      | Pulkstenis nav iestatīts.                                                       | Iestatiet pulksteni.                                                                                                              |
| Lampa nedarbojas.                                                                    | Lampīna ir bojāta.                                                              | Nomainiet spuldzi.                                                                                                                |
| 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.                                            |
| Nepieciešams pārāk ilgs laiks pārtikas pagatavošanai, vai tā gatavojas pārāk ātri.   | Temperatūra telpā ir pārāk zema vai pārāk augsta.                               | Pielāgojiet temperatūru, ja nepieciešams. Skatīt ieteikumus lietotāja rokasgrāmatā.                                               |
| Displejā redzams "12.00".                                                            | Noticis strāvas padeves pārrāvums.                                              | Atiestatiet pulksteni.                                                                                                            |
| Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni. Displejs rāda "400", un atskan skaņas signāls. | Cepeškrāsns ir nepareizi pievienota strāvas padevei.                            | Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).                                |
| Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. SteamBake.                      | Neaktivizējāt funkciju SteamBake.                                               | Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".                                                                                 |
|                                                                                      | Jūs nepiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.                                        | Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".                                                                                 |
| Ūdens tvertnes nodalījumā nevārās.                                                   | Temperatūra ir pārāk zema.                                                      | Iestatiet temperatūru vismaz uz 110 °C.<br>Skatiet nodaļu "Cepeškrāsns — Ieteikumi un padomi".                                    |

| Problēma                       | Iespējamais cēlonis                               | Risinājums                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No tilpnes tvertnes tek ūdens. | Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens. | Deaktivizējiet cepeškrāsns un pārļiecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Uzpildiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru. |

## 14.2 Servisa dati

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

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

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

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

## 15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

|                                                                                                                              |                                          |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------|
| Modeļa identifikācija                                                                                                        | LKR564277K                               |             |
| Virsmas veids                                                                                                                | Virsmā, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti |             |
| Gatavošanas zonu skaits                                                                                                      | 4                                        |             |
| Karsēšanas tehnoloģija                                                                                                       | Starojuma sildītājs                      |             |
| Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)                                                                                          | Kreisā aizmugurē                         | 14.0 cm     |
|                                                                                                                              | Labā priekšā                             | 14.0 cm     |
|                                                                                                                              | Kreisā priekšā                           | 18.0 cm     |
| Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)                                                                   | Labā aizmugurē                           | P 14,0 cm   |
|                                                                                                                              |                                          | G 25,0 cm   |
| Energijas patēriņš gatavošanas zonai (EC electric cooking)                                                                   | Kreisā aizmugurē                         | 181.8 Wh/kg |
|                                                                                                                              | Labā aizmugurē                           | 184.3 Wh/kg |
|                                                                                                                              | Labā priekšā                             | 181.8 Wh/kg |
|                                                                                                                              | Kreisā priekšā                           | 190.1 Wh/kg |
| Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)                                                                                 |                                          | 184.5 Wh/kg |
| IEC/EN 60350-2 — mājāsaimniecības elektriskās ēdienu gatavošanas ierīces — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes. |                                          |             |

### 15.2 Virsma — Energijas taupīšana

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

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

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

### 15.3 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Energijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem cepeškrāsni

|                                                                           |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Piegādātāja nosaukums                                                     | Electrolux                                    |
| Modeļa identifikācija                                                     | LKR564277K 943005786                          |
| Energoefektivitātes indekss                                               | 94,9                                          |
| Energoefektivitātes klase                                                 | A                                             |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā        | 0,84 kWh/ciklā                                |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0,75 kWh/ciklā                                |
| Kameru skaits                                                             | 1                                             |
| Siltuma avots                                                             | Elektrība                                     |
| Skaļums                                                                   | 58 l                                          |
| Cepeškrāsns veids                                                         | Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti |
| Svars                                                                     | 42.92 kg                                      |

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

### 15.4 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 gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

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

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

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

**Gatavošana ar ventilatoru**  
Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

**Atlikušais siltums**  
Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet 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 ēdiena siltu.

#### **Ventilatora kars. ar mitrumu**

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

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

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

## **16. AR VIDĒ SAISTĪTI APSVĒRUMI**

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

mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu 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.....              | 29 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....             | 32 |
| 3. MONTAVIMAS.....                      | 34 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....               | 37 |
| 5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....     | 37 |
| 6. VIRYKLĖ - KASDIENIS NAUDOJIMAS.....  | 38 |
| 7. VIRYKLĖ - NAUDINGI PATARIMAI.....    | 39 |
| 8. VIRYKLĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....  | 40 |
| 9. ORKAITĖ – KASDIENIS NAUDOJIMAS.....  | 41 |
| 10. ORKAITĖ – LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 42 |
| 11. ORKAITĖ – PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....    | 43 |
| 12. ORKAITĖ – NAUDINGI PATARIMAI.....   | 44 |
| 13. ORKAITĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 49 |
| 14. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....               | 51 |
| 15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....          | 53 |
| 16. APLINKOS APSAUGA.....               | 55 |

## 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 gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik 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 langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirštų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

### 2.2 Elektros prijungimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- 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. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo



nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

## 2.3 Naudojimas

### 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. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbinio paviršiaus ir nedėkite ant jo maisto produktų.
- Nenaudokite prietaiso kaip tiesioginio maisto gaminimo paviršiaus. Maistą visada gaminkite naudodami tinkamus indus.
- 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 sprogimo 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 savaiminį sprogimą.
- 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 ertmės dugno.
  - nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaiykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio arba nerūdijančio 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 pažeistų dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

## 2.4 Valymas ir priežiūra

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

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

## 2.5 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

## 2.6 Paslauga

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

## 2.7 Išmetimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekiate su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

## 3. MONTAVIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

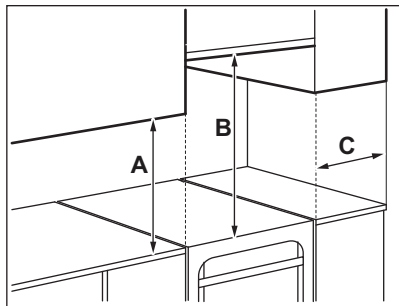
## 3.1 Prietaiso vieta



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

Prietaisą galite montuoti spintelės gale, viduryje arba kampe.

Mažiausi montavimo atstumai nurodyti lentelėje.



#### Mažiausi atstumai

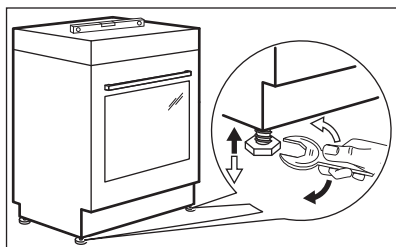
| Matmenys | mm  |
|----------|-----|
| A        | 400 |
| B        | 650 |
| C        | 150 |

### 3.2 Techniniai duomenys

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Įtampa          | 230 V    |
| Dažnis          | 50–60 Hz |
| Prietaiso klasė | 1        |

| Matmenys | mm  |
|----------|-----|
| Aukštis  | 858 |
| Plotis   | 500 |
| Gylis    | 600 |

### 3.3 Prietaiso išlygiavimas



Naudokite mažas kojeles prietaiso apačioje, kad prietaiso viršutinį paviršių nustatytumėte lygų su kitais paviršiais.

### 3.4 Apsauga nuo apvirtimo

Prieš tvirtindami apsaugą nuo apvirtimo, paruoškite prietaisui tinkamą vietą.

#### ⚠ DĖMESIO

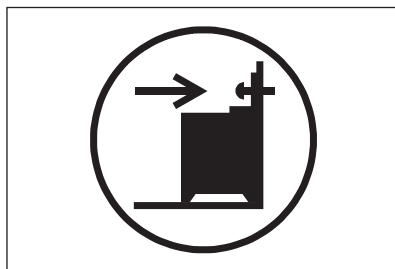
Pasirūpinkite, kad apsaugą nuo apvirtimo sumontuotumėte reikiamame aukštyje.



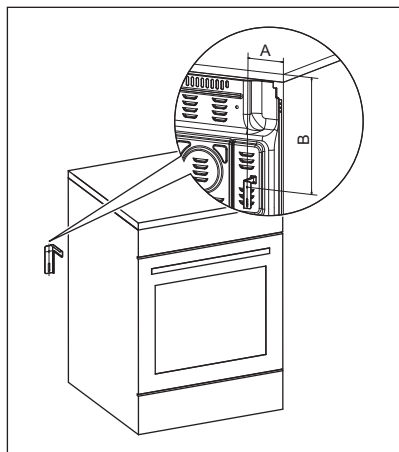
Pasirūpinkite, kad paviršius už prietaiso būtų lygus.

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

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



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



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



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



#### **DĖMESIO**

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

### **3.5 Elektros instaliacija**



#### **ĮSPĖJIMAS!**

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

Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko. Prijungimo gnybtas yra už galinio skydelio.



#### **ĮSPĖJIMAS!**

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

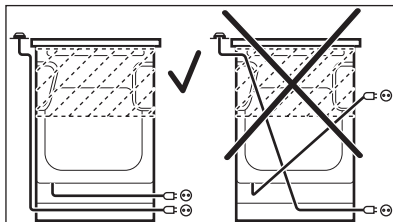
#### **Kabelių tipai skirtingoms fazėms:**

| Fazė          | Min. kabelio dydis      |
|---------------|-------------------------|
| 1             | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 3 su neutrale | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |



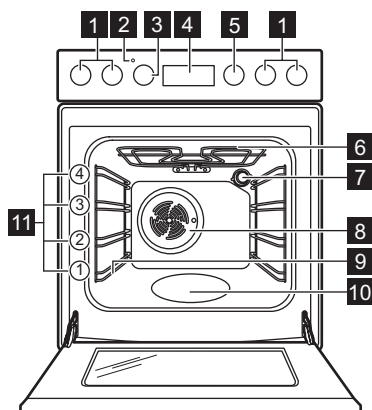
#### **ĮSPĖJIMAS!**

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



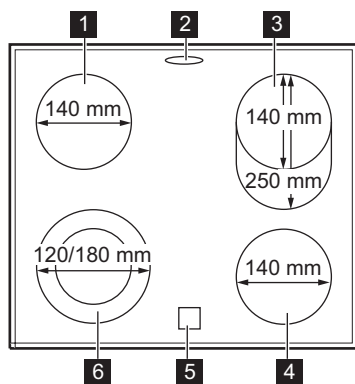
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Kaitlentės rankenėlės
- 2 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 3 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 4 Elektroninis valdymo pultas
- 5 Orkaitės funkcijų rankenėlė
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Įduba vandeniui
- 11 Vietos lentynoje

### 4.2 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Kaitvietė 1200 W
- 2 Garų išleidimo anga – skaičius ir padėtis priklauso nuo modelio
- 3 Kaitvietė 1100 / 2000 W
- 4 Kaitvietė 1200 W
- 5 Liekamojo karščio indikatorius
- 6 Kaitvietė 700 / 1700 W

## 5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią orkaitės temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia šios funkcijos temperatūra yra 210 °C. Leiskite prietaisui veikti 15 min.
4. 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“.

# 6. VIRYKLĖ - KASDIENIS NAUDOJIMAS



## ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Kaitviečių skaičius

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

## 6.2 Kaitros parinktis

| Simboliai                                                                           | Funkcija           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 0                                                                                   | Padėtis „Išjungta“ |
|  | 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 pageidaujamą kaitros lygio padėtį. Jei norite baigti maisto ruošimą, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 6.3 Kaitvietės naudojimas

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



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



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

## 6.4 Išorinių žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvių matmenis.

1. Jei pasirinksite šilumos lygį 1-9, veikia tik centrinė virimo zonos dalis.
2. Norėdami suaktyvinti išorinį žiedą, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir nustatykite 9 į ☉.
3. Tada pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki norimo šilumos nustatymo (1-9). Tiek centrinė dalis, tiek išorinis žiedas veikia kartu.

Norėdami funkciją išjungti, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį. Išjungama tiek

centrinė dalis, tiek išorinis arba ovalus žiedas. Indikatorius išsijungia. Norėdami iš naujo paleisti maisto ruošimo zonos centrinę dalį, pasirinkite šilumos lygį 1-9.

## 6.5 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 indikatorius ,

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

Indikatorius išsijungia kaitvietai atvėsus.

## 7. VIRYKLĖ - NAUDINGI PATARIMAI



### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Indai

Rezultatai priklausys nuo naudojamo indo



Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.

Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.

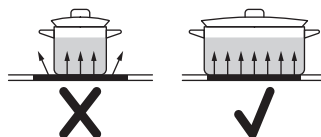


Ant keraminės kaitlentės nedėkite indų su išsikišusiomis briaunomis, pavyzdžiui, ketaus keptuvių. Jos gali subraižyti keraminį paviršių.



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

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



### 7.2 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

| Kaitros parink-tis                                                                   | Naudojama:                                                                                                                                                          | Laikas (min.)  | Patarimai                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  – 1 | Išsaugoti maistą šiltą.                                                                                                                                             | pagal po-reikį | Uždenkite prikaistuvį.                                                                                                                 |
| 1 - 2                                                                                | Padažas „Hollandaise“; sviesto, šoko-lado ar želatinos tirpinimas.                                                                                                  | 5 - 25         | Reguliariai pamaišykite.                                                                                                               |
| 2                                                                                    | Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.                                                                                                                  | 10 - 40        | Ruoškite uždengę dangčiu.                                                                                                              |
| 2 - 3                                                                                | Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus pa-tiekalus.                                                                                | 25 - 50        | Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite. |
| 3 - 4                                                                                | Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mė-są.                                                                                                                             | 20 - 45        | Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.                                                               |
| 4 - 5                                                                                | Garuose ruoškite bulves ir kitas daržo-ves.                                                                                                                         | 20 - 60        | Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite van-dens lygį. Puodą laikykite uždengtą.                          |
| 4 - 5                                                                                | Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.                                                                                                                 | 60 - 150       | Iki 3 l skysčio ir ingredientai.                                                                                                       |
| 6 - 7                                                                                | Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įda-ru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | pagal po-reikį | Prireikus apverskite.                                                                                                                  |
| 7 - 8                                                                                | Stipriai kepti: bulvinius blynus, nuga-rinės ar kitus kepsnius.                                                                                                     | 5 - 15         | Prireikus apverskite.                                                                                                                  |
| 9                                                                                    | Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.                                                                        |                |                                                                                                                                        |

## 8. VIRYKLĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stiklui nuvalyti.

### ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

### 8.2 Viryklės valymas

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



švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę nusauskite minkšta šluoste.

- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** valykite kepimo miltelių ir citrinų sulčių arba acto tirpalu.

## 9. ORKAITĖ – KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

1. Pasukite valdymo rankenėlę, norėdami pasirinkti orkaitės funkciją.
  2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
- Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.



Funkcijoms be kaitinimo temperatūros rinktis nereikia.

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

### 9.2 Apsauginis termostatas

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

### 9.3 Orkaitės funkcijos

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

-  **Orkaitės lemputė**  
Įjungti lemputę.

-  **SteamBake**  
Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.

-  **Apatinis kaitinimas**  
Pyragams traškiu pagrindu kepti.

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

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

-  **Turbo grilis**  
Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Skirta ruošti ir skrudinti apkepą.

-  **Konvekcinis ruošimas**  
Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai kečiose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti.

-  **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. Ruošiant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija veiktų nenutrūkstamai, o orkaitė – didžiausiu efektyvumu. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytosios. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite Energijos vartojimo efektyvumo gairių skyriuje „Energijos taupymas“. Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvekcinis kepimas.

-  **AirFry/ Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą**  
Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Guzdintoms bulvytėms, picai ir pan. Skirta maistą vienu metu kepti daugiausia dviejose lentynose arba džiovinti maisto produktus. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.

-  **Atitirpinimas**  
Užšaldytam maistui atitirpinti. Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

### 9.4 Funkcijos įjungimas: SteamBake

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti 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.  
Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.  
Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsus.
3. Nustatykite funkciją: SteamBake

4. Pasukite temperatūros reguliatorių, kad pasirinktumėte temperatūrą.
5. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.



### DĖMESIO

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

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

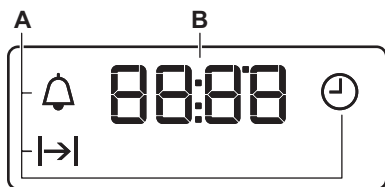


### ĮSPĖJIMAS!

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

## 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. |
| +        | PLUSAS    | Laikui nustatyti.               |

### 10.3 Laikrodžio funkcijų lentelė

| Laikrodžio funkcija | Paskirtis                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------|
| PAROS LAIKAS        | Paros laikui nustatyti, pakeisti ar patikrinti. |
| TRUKMĖ              | Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.             |

| Laikrodžio funkcija                                                                         | Paskirtis                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  LAIKMATIS | Laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. LAIKMATį galite nustatyti bet kada, net kai orkaitė yra išjungta. |

## 10.4 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

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

Ekrane 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 – PRIEDŲ NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

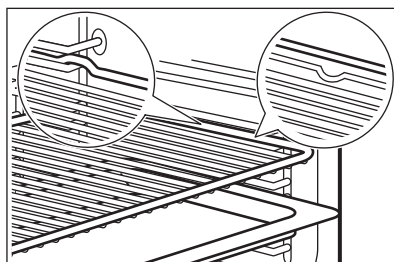
## 11.1 Priedų naudojimas

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



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

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



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

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

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

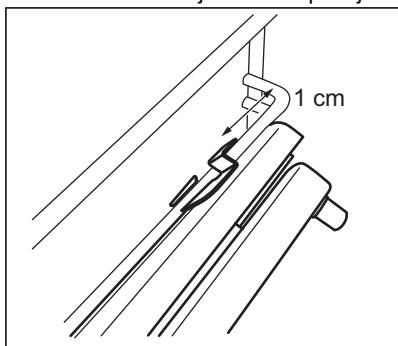
## 11.2 Ištraukiami bėgeliai



Galite ištraukiamus bėgelius dėti skirtinguose lentynų lygiuose, išskyrus 4 lygį.

### Ištraukiamų bėgelių įdėjimas

1. Pasukite ištraukiamą bėgelį maždaug 90° kampu.
2. Stumkite prilaikymo įtaisą ant galinio ištraukiamo bėgelio galo, ant atraminio lentynos bėgelio. Įsitikinkite, kad bėgelį dedate tinkamoje orkaitės pusėje.



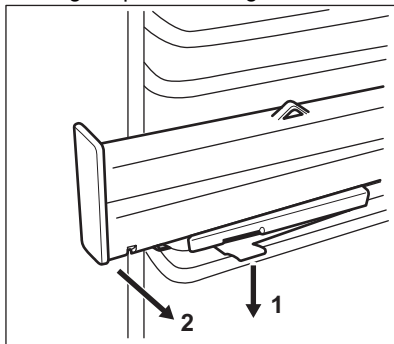
3. Pasukite bėgelį į tinkamą padėtį. Stabdiklis, esantis ištraukiamo bėgelio gale, turi būti viršuje.
4. Stumkite bėgelį iki galinės orkaitės sienelės galo.
5. Stumkite ištraukiamo bėgelio priekinį galą prie atraminio lentynos bėgelio. Girdisi

spragtelėjimas, kai prilaikymo įtaisas priekiniame gale tinkamai užsifiksuoja.

6. Tuos pačius veiksmus atlikite antram ištraukiamam bėgeliui įdėti. Įsitikinkite, kad abu ištraukiami bėgeliai būtų tame pačiame lygyje.

### Ištraukiamų bėgelių išėmimas

1. Paspauskite ir laikykite nuspaudę prilaikymo įtaisą, esantį ištraukiamo bėgelio priekiniame gale.



2. Ištraukite bėgelio priekinį galą iš lentynos atramos.
3. Pasukite ištraukiamą bėgelį maždaug 90° kampu.
4. Ištraukite bėgelio galinį galą iš lentynos atramos.
5. Tuos pačius veiksmus atlikite antram ištraukiamam bėgeliui išimti.

## 12. ORKAITĖ – NAUDINGI PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

### 12.1 SteamBake



Prieš įkaitindami, pripildykite ertmės įdubą vandens, tik kai orkaitė yra atvėsus.

Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: SteamBake“.

## Kepiniai

| Maistas                                                            | Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml) | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis | Priedai                  |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------|--------------|------------------|--------------------------|
| Balta duona <sup>1)</sup>                                          | 100                                           | 180              | 35 - 40      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Duonos bandelės <sup>1)</sup>                                      | 100                                           | 200              | 20 - 25      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Namų tipo pica <sup>1)</sup>                                       | 100                                           | 230              | 10 - 20      | 1                | Naudokite kepimo skardą. |
| Fokačija <sup>1)</sup>                                             | 100                                           | 190 - 210        | 20 - 25      | 1                | Naudokite kepimo skardą. |
| Sausainiai, plotėliai, prancūziškieji ragėliai <sup>1)</sup>       | 100                                           | 150 - 180        | 10 - 20      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamonu <sup>1)</sup> | 100                                           | 180              | 20           | 2                | Naudokite pyrago formą.  |

<sup>1)</sup> Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 5 minutes.

## Šaldytų gaminių kepimas

| Maistas                                        | Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml) | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis | Priedai                  |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------|--------------|------------------|--------------------------|
| Šaldyta pica <sup>1)</sup>                     | 150                                           | 200 - 210        | 10 - 20      | 2                | Naudokite groteles.      |
| Šaldyti prancūziškieji raguoliai <sup>1)</sup> | 150                                           | 160 - 170        | 25 - 30      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |

<sup>1)</sup> Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 10 minučių.

## Maisto pašildymas

| Maistas         | Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml) | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis | Priedai                  |
|-----------------|-----------------------------------------------|------------------|--------------|------------------|--------------------------|
| Balta duona     | 100                                           | 110              | 15 - 25      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Duonos bandelės | 100                                           | 110              | 10 - 20      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Namų tipo pica  | 100                                           | 110              | 15 - 25      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |

| Maistas   | Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml) | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis | Priedai                  |
|-----------|-----------------------------------------------|------------------|--------------|------------------|--------------------------|
| Fokačija  | 100                                           | 110              | 10 - 20      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Daržovės  | 100                                           | 110              | 15 - 25      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Ryžiai    | 100                                           | 110              | 15 - 25      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Makaronai | 100                                           | 110              | 15 - 25      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Mėsa      | 100                                           | 110              | 15 - 25      | 2                | Naudokite kepimo skardą. |

### Skrudinimas

| Maistas            | Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml) | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis | Priedai                              |
|--------------------|-----------------------------------------------|------------------|--------------|------------------|--------------------------------------|
| Kiaulienos kepsnys | 200                                           | 180              | 65 - 80      | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |
| Jautienos kepsnys  | 200                                           | 200              | 50 - 60      | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |
| Viščiukas          | 200                                           | 210              | 60 - 80      | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |
| Kepta kalakutiena  | 200                                           | 200              | 70 - 90      | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |

## 12.2 Drėgnas konvekcinis kepimas

| Maistas                            | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis | Priedai                               |
|------------------------------------|------------------|--------------|------------------|---------------------------------------|
| <b>Duona ir pica</b>               |                  |              |                  |                                       |
| Bandelės                           | 190              | 25 - 30      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Nesaldžios bandelės                | 200              | 40 - 45      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Užšaldyta pica, 350 g              | 190              | 25 - 35      | 2                | vielinė lentynėlė                     |
| <b>Pyragaičiai kepimo skardoje</b> |                  |              |                  |                                       |
| Biskvitinis vyniotinis             | 180              | 20 - 30      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Šokoladiniai sausainėliai          | 180              | 35 - 45      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| <b>Pyragaičiai formoje</b>         |                  |              |                  |                                       |
| Suflė                              | 210              | 35 - 45      | 2                | šeši keraminiai indeliai ant grotelių |

| Maistas                            | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis | Priedai                               |
|------------------------------------|------------------|--------------|------------------|---------------------------------------|
| Biskvitinis pagrindas              | 180              | 25 - 35      | 2                | apkepo skarda ant grotelių            |
| Biskvitinis pyragas                | 150              | 35 - 45      | 2                | pyrago skarda ant grotelių            |
| <b>Žuvis</b>                       |                  |              |                  |                                       |
| Žuvis maišeliuose, 300 g           | 180              | 25 - 35      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Visa žuvis, 200 g                  | 180              | 25 - 35      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Žuvies filė, 300 g                 | 180              | 30 - 40      | 2                | picos kepimo indas ant grotelių       |
| <b>Mėsa</b>                        |                  |              |                  |                                       |
| Mėsa maišelyje, 250 g              | 200              | 35 - 45      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Mėsos iešmeliai, 500 g             | 200              | 30 - 40      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| <b>Maži kepiniai</b>               |                  |              |                  |                                       |
| Sausainiai                         | 170              | 25 - 35      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Migdoliniai sausainiai             | 170              | 40 - 50      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Keksiukai                          | 180              | 30 - 40      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Pikantiško skonio krekeriai        | 160              | 25 - 35      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Trapios tešlos sausainiai          | 140              | 25 - 35      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Tarteletės                         | 170              | 20 - 30      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| <b>Vegetariška</b>                 |                  |              |                  |                                       |
| Įvairios daržovės maišelyje, 400 g | 200              | 20 - 30      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |
| Omletas                            | 200              | 30 - 40      | 2                | picos kepimo indas ant grotelių       |
| Daržovės skardoje, 700 g           | 190              | 25 - 35      | 2                | kepimo skarda arba gilus kepimo indas |

## 12.3 AirFry

### Kepiniai

| Maistas                                | Kiekis | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis |
|----------------------------------------|--------|------------------|--------------|------------------|
| Kruasanai, šaldyti                     | ~350 g | 180 - 220        | 15 - 30      | 2                |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai, šaldyti | ~400 g | 180 - 220        | 15 - 35      | 2                |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai, švieži  | ~300 g | 180 - 220        | 15 - 35      | 2                |
| Pica, šaldyta                          | ~340 g | 180 - 220        | 20 - 35      | 2                |

Bulvių gaminiai

| Maistas                              | Kiekis | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis |
|--------------------------------------|--------|------------------|--------------|------------------|
| Gruzdintos bulvytės, šaldytos        | ~650 g | 180 - 220        | 20 - 30      | 2                |
| Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos | ~600 g | 180 - 220        | 20 - 30      | 2                |
| Keptos bulvytės, šaldytos            | ~650 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 2                |
| Kroketai                             | ~450 g | 180 - 220        | 15 - 30      | 2                |

Šviežios daržovės

| Maistas                           | Kiekis | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis |
|-----------------------------------|--------|------------------|--------------|------------------|
| Cukinijų griežinėliai, švieži. 1) | ~500 g | 180 - 220        | 25 - 35      | 2                |

1) Įpilkite 1 arbatinį šaukštelį alyvuogių aliejaus, kad griežinėliai nesuliptų

Kita

| Maistas                       | Kiekis | Temperatūra (°C) | Laikas (min) | Lentynos padėtis |
|-------------------------------|--------|------------------|--------------|------------------|
| Eskalopai, šaldyti            | ~300 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 2                |
| Krevetės tešloje, šaldytos    | ~200 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 2                |
| Kalmarų žiedai, šaldyti       | ~250 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 2                |
| Vištienos kepsneliai, šaldyti | ~300 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 2                |
| Žuvies piršteliai, šaldyti    | ~500 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 2                |

12.4 Informacija bandymų laboratorijoms

| Maistas                                                           | Funkcija                                  | Temperatūra (°C) | Priedai           | Lentynos padėtis | Laikas (min) |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------|-------------------|------------------|--------------|
| Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)                       | Apatinis + viršutinis kaitinimas          | 160              | kepimo padėklas   | 3                | 20 - 30      |
| Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)                       | Konvekcinis ruošimas                      | 150              | kepimo padėklas   | 3                | 20 - 30      |
| Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)                       | Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą | 160              | kepimo padėklas   | 1 + 3            | 30 - 40      |
| Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens formos, išdėstomos įstrižai) | Apatinis + viršutinis kaitinimas          | 190              | vielinė lentynėlė | 1                | 65 - 75      |
| Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens formos, išdėstomos įstrižai) | Konvekcinis ruošimas                      | 180              | vielinė lentynėlė | 2                | 70 - 80      |
| Biskvitinis pyragas be riebalų                                    | Apatinis + viršutinis kaitinimas          | 180              | vielinė lentynėlė | 2                | 20 - 30      |



| Maistas                                       | Funkcija                                  | Tempera-<br>tūra (°C) | Priedai                          | Lentynos<br>padėtis | Laikas<br>(min)                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------|
| Biskvitinis pyragas be riebalų                | Konvekcinis ruošimas                      | 160                   | vielinė lentynėlė                | 2                   | 25 - 35                                             |
| Biskvitinis pyragas be riebalų                | Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą | 170                   | vielinė lentynėlė                | 1 + 3               | 30 - 40                                             |
| Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės | Apatinis + viršutinis kaitinimas          | 140                   | kepimo padėklas                  | 3                   | 15 - 30                                             |
| Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės | Konvekcinis ruošimas                      | 140                   | kepimo padėklas                  | 3                   | 20 - 30                                             |
| Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės | Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą | 140                   | kepimo padėklas                  | 1 + 3               | 15 - 30                                             |
| Skrebutis                                     | Spartus kepimas ant grotelių              | 250                   | vielinė lentynėlė                | 3                   | 5 - 10                                              |
| Jautienos mėsainis <sup>1)</sup>              | Turbo grilis                              | 250                   | grotelės arba gilus kepimo indas | 3                   | 15–20 pir-<br>moji pusė;<br>10–15 ant-<br>roji pusė |

<sup>1)</sup> Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

## 13. ORKAITĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Pastabos dėl valymo

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

Metalinams paviršiams valyti naudokite specialiai tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite kiekvieną kartą pasinaudoję orkaitę. Dėl susikaupusių riebalų arba kitų maisto likučių gali kilti gaisras. Pavojus ypač didelis, jei naudojate grilio padėklą.

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

Išsienėjusias dėmes valykite specialiu orkaitės valikliu. Orkaitės valiklio nenaudokite kataliziniams paviršiams valyti.

Priedams su nepridegančia danga ir „AirFry“ padėklui valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

### 13.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

### 13.3 Apatinės įdubos valymas

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



Valymo ciklą rekomenduojame atlikti kas 5–10 funkcijos ciklų: SteamBake.

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

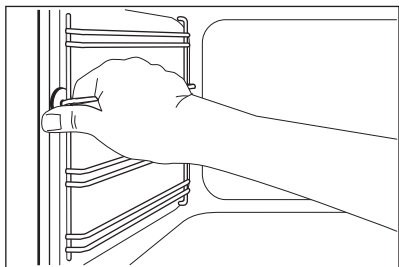
### 13.4 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

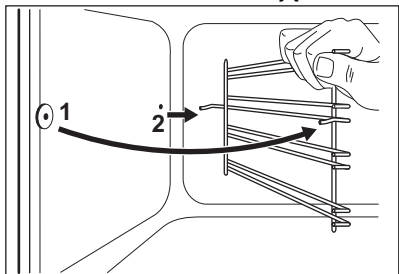
#### ⚠ DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

### 13.5 Katalizinis valymas

Vidus padengtas kataliziniu emaliu. Jis sugeria riebalus.

Prieš įjungiant katalizinį valymą:

- išimkite visus priedus ;

- nuplaukite orkaitės apačią šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu;
- nuplaukite vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu ir minkšta šluoste.

1. Nustatykite funkciją
2. Nustatykite maksimalią orkaitės temperatūrą ir palikite ją veikti 1 valandą.
3. Išjunkite orkaitę.
4. Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna švelnia šluoste.

Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai kataliziniam valymui poveikio neturi.

### 13.6 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

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

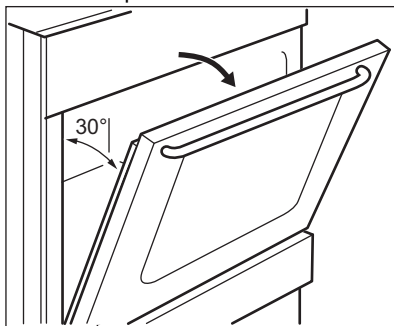
#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

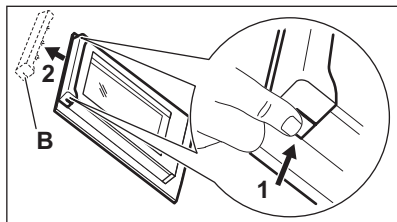
#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

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



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



3. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Kai išimate stiklo plokštes, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

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

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

#### ⚠ DĖMESIO

Įsitikinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

### 13.7 Stalčius

Stalčius yra po orkaite.

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nedėkite maisto į stalčių.

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Po orkaitės 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.

### 13.8 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.

#### Apšvietimo lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 14. GEDIMŲ ŠALINIMAS

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 14.1 Ką daryti, jeigu...

| Sutrikimas                                                                                | Galima priežastis                                                                  | Veiksmai                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nepavyksta įjungti prietaiso.                                                             | Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo. | Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.                                                                                                  |
|                                                                                           | Perdegę saugiklis.                                                                 | Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.                                            |
| Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.                                               | Perdegę saugiklis.                                                                 | Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.                                                                                       |
| Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.                                               | Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai.                                         | Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.                                                              |
| Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.                                                   |                                                                                    | Pirmiausia įjunkite vidinį žiedą.                                                                                                                                      |
| Orkaitė neįkaista.                                                                        | Orkaitė yra išjungta.                                                              | Įjunkite orkaitę.                                                                                                                                                      |
|                                                                                           | Nenustatyti reikiami nustatymai.                                                   | Pasirūpinkite visais nustatymais.                                                                                                                                      |
|                                                                                           | Nenustatytas laikrodis.                                                            | Nustatykite laikrodį.                                                                                                                                                  |
| Neveikia lemputė.                                                                         | Perdegusi lemputė.                                                                 | Pakeiskite lemputę.                                                                                                                                                    |
| Ant maisto ir orkaitės viduje nusėda garai ir kondensatas.                                | Patiekalą orkaitėje palikote per ilgai.                                            | Baigę ruošti nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.                                                                                                  |
| Maistą paruošti užtrunka per ilgai arba per trumpai.                                      | Per žema arba per aukšta temperatūra.                                              | Jei reikia, pakeiskite temperatūrą. Vadovaukitės naudojimo vadovo nurodymais.                                                                                          |
| Ekrane matysite „12.00“.                                                                  | Buvo dingęs elektros maitinimas.                                                   | Iš naujo nustatykite laikrodį.                                                                                                                                         |
| Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti. Ekrane rodoma „400“ ir girdimas garso signalas. | Orkaitė netinkamai prijungta prie elektros tinklo lizdo.                           | Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).                                                                  |
| Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija SteamBake.                               | Jūs neįjungėte funkcijos SteamBake.                                                | Žr. skyrių „Funkcijos įjungimas: SteamBake“.                                                                                                                           |
|                                                                                           | Nepripylėte į įdubą vandens.                                                       | Žr. skyrių „Funkcijos įjungimas: SteamBake“.                                                                                                                           |
| Vanduo įduboje neužverda.                                                                 | Per žema temperatūra.                                                              | Nustatykite mažiausiai 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Orkaitė. Naudingi patarimai“.                                                                                   |
| Iš įdubos išteka vanduo.                                                                  | Vidinėje įduboje per daug vandens.                                                 | Išjunkite orkaitę ir įsitinkinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste arba kempine. Į įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą. |

## 14.2 Naudojimo informacija

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės

rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

**Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:**

Modelis (MOD.) .....

**Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:**

Prekės numeris (PNC) .....

Serijos numeris (S.N.) .....

## 15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

|                                                     |                     |             |
|-----------------------------------------------------|---------------------|-------------|
| Modelio identifikatorius                            | LKR564277K          |             |
| Kaitlentės tipas                                    | Viryklės kaitlentė  |             |
| Kaitviečių skaičius                                 | 4                   |             |
| Kaitinimo technologija                              | Šildytuvas          |             |
| Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)                    | Kairysis galinis    | 14.0 cm     |
|                                                     | Dešinysis priekinis | 14.0 cm     |
|                                                     | Kairysis priekinis  | 18.0 cm     |
| Neapskritų kaitviečių ilgis (L) ir plotis (W)       | Dešinė galinė       | P 14,0 cm   |
|                                                     |                     | I 25,0 cm   |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairysis galinis    | 181.8 Wh/kg |
|                                                     | Dešinioji galinė    | 184.3 Wh/kg |
|                                                     | Dešinysis priekinis | 181.8 Wh/kg |
|                                                     | Kairysis priekinis  | 190.1 Wh/kg |
| Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)       |                     | 184.5 Wh/kg |

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

### 15.2 Viryklė – Energijos taupymas

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

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

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

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

|                                                                                     |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Tiekėjo pavadinimas                                                                 | Electrolux                          |
| Modelio identifikatorius                                                            | LKR564277K 943005786                |
| Energijos efektyvumo rodyklė                                                        | 94,9                                |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė                                                | A                                   |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą                 | 0,84 kWh/ciklas                     |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0,75 kWh/ciklas                     |
| Angų skaičius                                                                       | 1                                   |
| Šilumos šaltinis                                                                    | Elektra                             |
| Signalų garsumas                                                                    | 58 l                                |
| Orkaitės tipas                                                                      | Laisvai pastatomos viryklės orkaitė |
| Masė                                                                                | 42.92 kg                            |

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

### 15.4 Orkaitė – energijos taupymas

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite 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. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis prietaiso naudojimas“ ir „Prietaiso funkcijos“.

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

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

## 16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį

vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

