



---

LV Plīts  
LT Viryklė

---

Lietošanas instrukcija 2  
Naudojimo instrukcija 34



## SATURS

|  |    |
|--|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....               | 2  |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....                | 5  |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                        | 7  |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....              | 9  |
| 5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....   | 10 |
| 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 11 |
| 7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI..... | 11 |
| 8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 13 |
| 9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....  | 13 |
| 10. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI..... | 15 |
| 11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 28 |
| 12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....                 | 31 |
| 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....                | 32 |

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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


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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

### 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par

savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās 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.
- Neļaujiet bērni rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeli, lai izturētu temperatūru no aizmugures paneļa.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām vai liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, nedrīkst uzstādīt ierīci aiz dekoratīvām durvīm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

- BRĪDINĀJUMS! gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEMĒĢINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Saskaņā ar elektrisko instalāciju noteikumiem atvienošanas iespējas jāiekļauj cietajos vados.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet 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 atvērūmam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet 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.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt izņemtai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu 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: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

- vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.  
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
  - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## 2.4 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.6 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

## 2.7 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

## 3. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

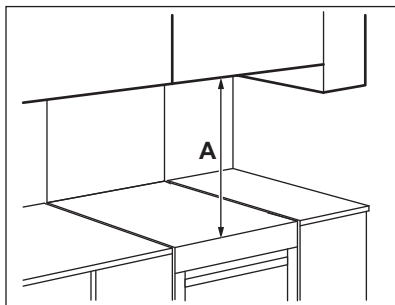
### 3.1 Tehniskie dati

| Izmēri   |              |
|----------|--------------|
| Augstums | 847 - 867 mm |

| Izmēri  |        |
|---------|--------|
| Platums | 596 mm |
| Dziļums | 600 mm |

### 3.2 Ierīces novietošana

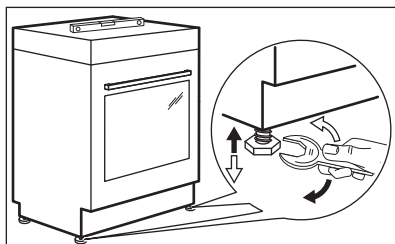
Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapjiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



#### Minimālie attālumi

| Izmērs | mm  |
|--------|-----|
| A      | 685 |

### 3.3 Ierīces līmeņošana



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

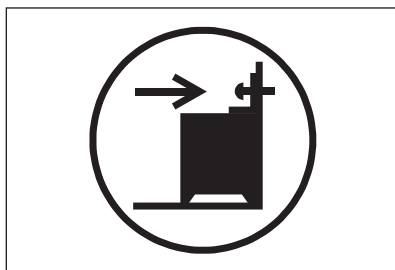
### 3.4 Aizsardzība pret saskrāpēšanos



#### UZMANĪBU!

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

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



#### UZMANĪBU!

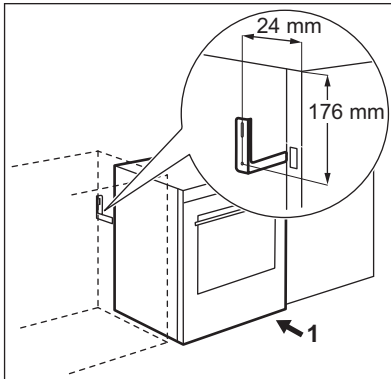
Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret saskrāpēšanos.

Pārļiecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret saskrāpēšanos.
2. Uzstādiet aizsargu pret saskrāpēšanos 176 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 24 mm no ierīces kreisās sāna apaļajā caurumā uz kronšteina. Skatīt attēlu. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).



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



### 3.5 Elektroinstalācija



#### BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.

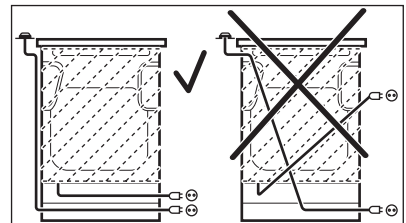
#### Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

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



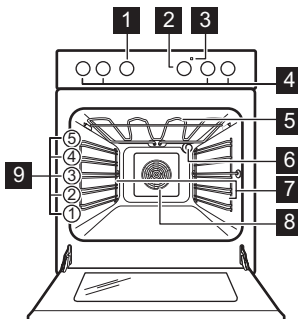
#### BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



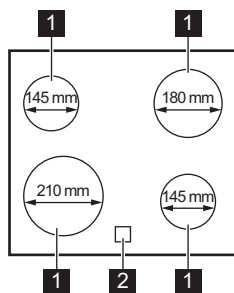
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 2 Vadības regulators (temperatūrai)
- 3 Temperatūras indikators/simbols
- 4 Plīts virsmas regulatori
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Ventilators
- 9 Plauktu līmeņi

## 4.2 Plīts virsmas kopskats



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

## 4.3 Piederumi

- **Restots plaukts**  
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Kombinēta panna**  
Kūkām un cepumiem. Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Uzglabāšanas atvilktnē**  
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpusē.

# 5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



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

## 5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".




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

## 5.2 Iegremdējamie regulatori

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

## 5.3 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. temperatūru.
6. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

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

## 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

### 6.1 Sildīšanas pakāpe

| Apzīmējumi | Funkcija           |
|------------|--------------------|
| 0          | Izslēgtā stāvoklī  |
| 1          | Siltuma uzturēšana |
| 1 - 9      | Sildīšanas pakāpes |



Izmantojiet atlikušo siltumu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Izslēdziet gatavošanas zonu aptuveni 5 -10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām.

Pagrieziet attiecīgās gatavošanas zonas regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet vadības regulatoru līdz izslēgšanas pozīcijai.

### 6.2 Atlikušā siltuma indikators



**BRĪDINĀJUMS!**  
Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

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

## 7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



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

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no gatavošanas trauku materiāla

- **ieteicamie:** alumīnijs, varš
- **netiek ieteikti:** nerūsējošais tērauds, čuguns, stikls



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

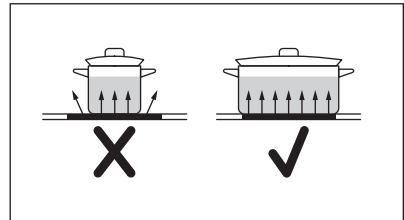


Neizmantojiet uz keramikās virsmas gatavošanas traukus ar izvirzītām malām vai asumiem, piemēram, čuguna pannas. Tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu vai padarīt to matētu.



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

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



## 7.2 Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs

| Gatavošanas zona | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm) | Jauda (W) |
|------------------|---|-----------|
| Kreisā aizmugurē | 125 - 145                               | 1200      |
| Labā aizmugurē   | 150 - 180                               | 1800      |
| Labā priekšā     | 125 - 145                               | 1200      |

| Gatavošanas zona | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm) | Jauda (W) |
|------------------|---|-----------|
| Kreisā priekšā   | 180 - 210                               | 2300      |

## 7.3 Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

| Karsēšanas pakāpe | Lietojumš:   | Laiks (min.)        | Ieteikumi   |
|-------------------|--|---------------------|---|
| $\frac{1}{2}$ - 1 | Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.   | pēc nepieciešamības | Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.  |
| 1 - 2             | Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.  | 5 - 25              | Laiku pa laikam samaisiet.  |
| 1 - 2             | Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.   | 10 - 40             | Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.   |
| 2 - 3             | Vāriņ 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             | Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.   | 20 - 45             | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.  |
| 4 - 5             | Tvaicēt kartupeļus.  | 20 - 60             | Lietojiet ne vairāk nekā $\frac{1}{4}$ l ūdens uz 750 g kartupeļu.  |
| 4 - 5             | Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.  | 60 - 150            | Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.   |
| 6 - 7             | Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana. | pēc nepieciešamības | Cepšanas laikā apgrieziet.  |
| 7 - 8             | Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.  | 5 - 15              | Cepšanas laikā apgrieziet.  |

| Karsēšanas pakāpe | Lietojums:   | Laiks (min.) | Ieteikumi |
|-------------------|--|--------------|-----------|
| 9                 | Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepe-ti), cept kartupeļus frī eļļā. |              |           |

## 8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 8.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

### 8.2 Plīts tīrīšana

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

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

## 9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ










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

### 9.1 Cepeškrāsns funkcijas



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

| Simbols   | Cepeškrāsns funk-cija               | Izmantošana  |
|---|-------------------------------------|--|
| 0   | Izslēgts stāvoklis                  | Cepeškrāsns ir izslēgta.   |
|  | Gatavošana, izman-tojot ventilatoru | Tādu ēdienu grauzdēšanai vai cepšanai un gata-vošanai, kuriem nepieciešama vienāda gata-vošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus. |

| Simbols   | Cepeškrāsns funkcija           | Izmantošana  |
|---|--------------------------------|--|
|  | Apakškarsēšana                 | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.   |
|  | Grilēšana                      | Plakanas formas pārtikas produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.   |
|  | Ātrā grilēšana                 | Lielu plakanas formas produktu daudzumu grilēšanai un maizes grauздēšanai.   |
|  | Infratermiskā grilēšana        | Lielu cepeša vai māļputnu gaļas gabalu ar kauliem cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Kā arī produktu apbrūnināšanai.   |
|  | Tradicionālā gatavošana        | Ēdiena gatavošanai un cepšanai viena plaukta līmenī.   |
|  | Mitrā karsēšana ar ventilatoru | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Skatiet gatavošanas norādes sadaļā "Padomi un ieteikumi", Mitrā karsēšana ar ventilatoru. Cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai netiktu pārtraukta funkcijas darbība un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektronerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. |



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

## 9.2 Cepeškrāsns ieslēgšana un atslēgšana



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

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

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

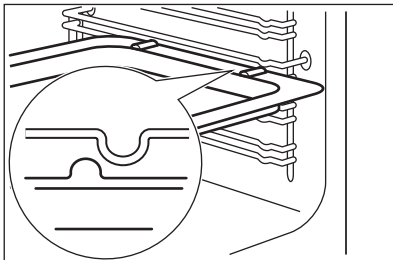
### 9.3 Dzesēšanas ventilators

Cepeškrāsns darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsni, Dzesēšanas ventilators izslēdzas.

### 9.4 Papildpiederumu ievietošana cepeškrāsni

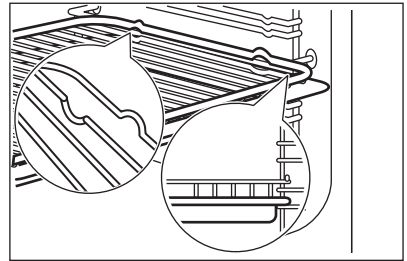
#### Kombinētā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņu stieņiem.



#### Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

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



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

## 10. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI



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



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

### 10.1 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

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

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

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

## 10.2 Cepšanas padomi

| Cepšanas rezultāti                                 | Iespējamais cēlonis   | Risinājums   |
|--|---|--|
| Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.         | Nepareiza plaukta pozīcija.                                     | Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.                                      |
| Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.     | Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.                        | Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.                  |
|  | Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss. | Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru. |
| Kūka ir pārāk sausa.                               | Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.                          | Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.                        |
|  | Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.                             | Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanās laiku.                                    |
| Kūka izcepas nevienmērīgi.                         | Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss. | Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru. |
|  | Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.                             | Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.                   |
| Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā. | Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.                          | Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.                |

## 10.3 Gatavošana ar cirkulāciju



### Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

#### Cepšana formās

| Ēdiens   | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--|-------------------------|--------------|------------------|
| Kēkss un brioši  | 150 - 160               | 50 - 70      | 2                |
| Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs | 140 - 160               | 50 - 90      | 1 - 2            |
| Biskvītkūka bez taukiem                                      | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40      | 3                |
| Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla                             | 170 - 180               | 10 - 25      | 2                |
| Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas                   | 150 - 170               | 20 - 25      | 2                |



| Ēdiens  | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|------------------|--------------|------------------|
| Ābolu pīrāgs (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli) | 160              | 60 - 90      | 2 - 3            |

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

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

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

1) Lietojiet cepamo pannu.

### Cepumi

| Ēdiens                                  | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|-------------------------|--------------|------------------|
| Smilšu mīklas cepumi                    | 150 - 160               | 10 - 20      | 3                |
| Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi | 140                     | 20 - 35      | 3                |
| No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi  | 150 - 160               | 15 - 20      | 3                |
| No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē    | 80 - 100                | 120 - 150    | 3                |
| Mandelcepumi                            | 100 - 120               | 30 - 50      | 3                |
| Cepumi no rauga mīklas                  | 150 - 160               | 20 - 40      | 3                |
| Kārtainās mīklas maizītes               | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                |
| Maizīte                                 | 160                     | 10 - 35      | 3                |
| Mazas kūciņas (20 uz paplātes)          | 150                     | 20 - 35      | 3                |

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

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

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## Cepšana daudzos līmeņos

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

| Ēdiens             | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija<br>2 stāvokļi |
|--------------------|-------------------------|--------------|--------------------------------|
| Krēm kūkas/eklēri  | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45      | 2 / 4                          |
| Sausa drupaču kūka | 150 - 160               | 30 - 45      | 2 / 4                          |

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

### Cepumi / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

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

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

## 10.4 Cepšana ar augš.+apakškaršēšanu vienā ievietošanas līmenī



### Cepšana formās

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

| Ēdiens  | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|------------------|--------------|------------------|
| Sāļais atvērtais pīrāgs (piemēram, quiche lorraine) | 180 - 220        | 35 - 60      | 1                |
| Siera torte   | 160 - 180        | 60 - 90      | 1 - 2            |

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrānsni.

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

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

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrānsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

### Cepumi

| Ēdiens               | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|----------------------|------------------|--------------|------------------|
| Smilšu mīklas cepumi | 170 - 190        | 10 - 20      | 3                |

| Ēdiens                                  | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|-------------------------|--------------|------------------|
| Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 35      | 3                |
| No biskvītūkas mīklas gatavoti cepumi   | 170 - 190               | 20 - 30      | 3                |
| No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē    | 80 - 100                | 120 - 150    | 3                |
| Mandeļcepumi                            | 120 - 130               | 30 - 60      | 3                |
| Cepumi no rauga mīklas                  | 170 - 190               | 20 - 40      | 3                |
| Kārtainās mīklas maizītes               | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                |
| Bulciņas                                | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55      | 3                |
| Mazas kūciņas (20 uz paplātes)          | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30      | 3 - 4            |

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

#### Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

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

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

### 10.5 Mitrā karsēšana ar ventilatoru

#### Maize un pica

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

**Kūkas cepamajā paplātē**

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

**Kūkas formā**

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

**Zivs**

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

**Gaļa**

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

**Nelieli konditorejas izstrādājumi**

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

**Veģetāriešu**

| Ēdiens                       | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|------------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g | 180              | 25 - 35      | 3                |

| Ēdiens                    | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Omlete                    | 200              | 20 - 30      | 3                |
| Dārzeni uz paplātes 700 g | 180              | 25 - 35      | 3                |

## 10.6 Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātū (var izmantot alumīnija foliju).

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

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegotos.

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

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

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

## 10.7 Standarta cepšana

### Liellopa gaļa

| Ēdiens  | Daudzums       | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|----------------|-------------------------|--------------|------------------|
| Sautēts cepetis                                   | 1 – 1,5 kg     | 200 - 230               | 105 - 150    | 1                |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēla        | pēc biežuma cm | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8        | 1                |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta | pēc biežuma cm | 220 - 230               | 8 - 10       | 1                |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta   | pēc biežuma cm | 200 - 220               | 10 - 12      | 1                |

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Cūkgāļa

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

**Teļa gaļa**

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

<sup>1)</sup> Izmantojiet slēgtu cepeša trauku.

**Jēra gaļa**

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

**Medijums**

| Ēdiens                         | Daudzums   | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--------------------------------|------------|-------------------------|--------------|------------------|
| Zaķa muguras gabals, zaķa kāja | līdz 1 kg  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40      | 1                |
| Brieža mugura                  | 1,5 – 2 kg | 210 - 220               | 35 - 40      | 1                |
| Brieža gurns                   | 1,5 – 2 kg | 200 - 210               | 90 - 120     | 1                |

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

**Putnu gaļa**

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

**Zivs**

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

## 10.8 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

### Liellopa gaļa

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

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

### Cūkgaļa

| Ēdiens                              | Daudzums     | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-------------------------------------|--------------|------------------|--------------|------------------|
| Pleca, kakla, šķiņķa gabals         | 1 – 1,5 kg   | 160 - 180        | 90 - 120     | 1                |
| Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas | 1 – 1,5 kg   | 170 - 180        | 60 - 90      | 1                |
| Gaļas rulete                        | 750 g - 1 kg | 160 - 170        | 50 - 60      | 1                |
| Cūku kājas (iepriekš uzvārītas)     | 750 g - 1 kg | 150 - 170        | 90 - 120     | 1                |

### Teļa gaļa

| Ēdiens        | Daudzums   | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---------------|------------|------------------|--------------|------------------|
| Teļa cepetis  | 1 kg       | 160 - 180        | 90 - 120     | 1                |
| Teļa locītava | 1,5 – 2 kg | 160 - 180        | 120 - 150    | 1                |

### Jēra gaļa

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

### Putnu gaļa

| Ēdiens             | Daudzums          | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--------------------|-------------------|------------------|--------------|------------------|
| Putnu gaļas gabali | 200 – 250 g katra | 200 - 220        | 30 - 50      | 1                |
| Puse vistas        | 400 – 500 g katra | 190 - 210        | 35 - 50      | 1                |



| Ēdiens           | Daudzums     | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|------------------|--------------|------------------|--------------|------------------|
| Vista, broileris | 1 – 1,5 kg   | 190 - 210        | 50 - 70      | 1                |
| Pīle             | 1,5 – 2 kg   | 180 - 200        | 80 - 100     | 1                |
| Zoss             | 3,5 – 5 kg   | 160 - 180        | 120 - 180    | 1                |
| Tītars           | 2,5 – 3,5 kg | 160 - 180        | 120 - 150    | 1                |
| Tītars           | 4 – 6 kg     | 140 - 160        | 150 - 240    | 1                |

## 10.9 Grilēšana kopumā

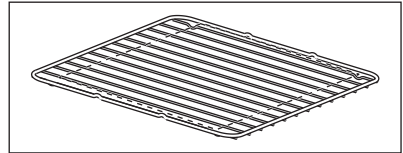


### BRĪDINĀJUMS!

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

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

- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.



Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū.

## 10.10 Grilēšana

| Ēdiens                         | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |           | Plaukta pozīcija |
|--------------------------------|------------------|--------------|-----------|------------------|
|                                |                  | Viena puse   | Otra puse |                  |
| Liellopu gaļas cepetis, vidējs | 210 - 230        | 30 - 40      | 30 - 40   | 2                |
| Liellopu gaļas fileja, vidēja  | 230              | 20 - 30      | 20 - 30   | 3                |
| Cūkas mugura                   | 210 - 230        | 30 - 40      | 30 - 40   | 2                |
| Teļa mugura                    | 210 - 230        | 30 - 40      | 30 - 40   | 2                |
| Jēra mugura                    | 210 - 230        | 25 - 35      | 20 - 35   | 3                |
| Vesela zivs, 500 - 1000 g      | 210 - 230        | 15 - 30      | 15 - 30   | 3 - 4            |

## 10.11 Ātrā grilēšana

| Ēdiens          | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |           | Plaukta pozīcija |
|-----------------|------------------|--------------|-----------|------------------|
|                 |                  | Viena puse   | Otra puse |                  |
| Burgeri         | maks. 1)         | 9 - 15       | 8 - 13    | 4                |
| Cūkgaļas fileja | maks.            | 10 - 12      | 6 - 10    | 4                |

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

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

## 10.12 Konservēšana - Apakškarsēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.
- Piepildiet burciņas vienādā līmenī un aizveriet ar aizvilcēju.

- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsni būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad šķidrums sāk viegli burbuļot burciņās (pēc aptuveni 35 - 60 minūtēm 1 litra burciņās), izslēdziet cepeškrāsni vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatiet tabulu).

### Mīksti augļi

| Saglabājiet                                  | Temperatūra (°C) | Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min) | Jāturpina vārīt pie 100° C (min.) |
|--|------------------|---|-----------------------------------|
| Zemenes, mellenes, avenes, gatavas ērkšķogas | 160 - 170        | 35 - 45   | -                                 |

### Augļi ar kauliņiem

| Saglabājiet                 | Temperatūra (°C) | Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min) | Jāturpina vārīt pie 100° C (min.) |
|-----------------------------|------------------|---|-----------------------------------|
| Bumbieri, cidonijas, plūmes | 160 - 170        | 35 - 45   | 10 - 15                           |

### Dārzeni

| Saglabājiet           | Temperatūra (°C) | Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min) | Jāturpina vārīt pie 100° C (min.) |
|-----------------------|------------------|---|-----------------------------------|
| Burkāni <sup>1)</sup> | 160 - 170        | 50 - 60   | 5 - 10                            |

| Saglabājiet               | Temperatūra (°C) | Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min) | Jāturpina vārīt pie 100° C (min.) |
|---------------------------|------------------|---|-----------------------------------|
| Gurķi                     | 160 - 170        | 50 - 60   | -                                 |
| Jaukti marinēti dārzeņi   | 160 - 170        | 50 - 60   | 5 - 10                            |
| Kolrābji, zirņi, sparģeļi | 160 - 170        | 50 - 60   | 15 - 20                           |

1) Atstājiet cepeškrāsnī, kad to izslēdzat.

### 10.13 Informācija pārbaudes iestādēm

| Ēdiens  | Funkcija                      | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Piederumi          | Plaukta pozīcija |
|---|-------------------------------|------------------|--------------|--------------------|------------------|
| Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)   | Tradicionālā gatavošana       | 170              | 20 - 30      | Paplāte            | 3                |
| Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)   | Karsēšana ar ventilatoru      | 150              | 20 - 35      | Paplāte            | 3                |
| Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)   | Karsēšana ar ventilatoru      | 150              | 20 - 40      | Paplāte            | 1 / 4            |
| Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti)               | Tradicionālā gatavošana       | 180              | 70 - 90      | Cepeškrāsns režģis | 1                |
| Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti)               | Karsēšana ar ventilatoru      | 160              | 70 - 90      | Cepeškrāsns režģis | 2                |
| Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti)               | Pīcas iestatījums             | 170              | 70 - 90      | Cepeškrāsns režģis | 1                |
| Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti) <sup>1)</sup> | Karsēšana ar ventilatoru PLUS | 160              | 70 - 80      | Paplāte            | 2                |
| Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)                          | Tradicionālā gatavošana       | 160              | 30 - 45      | Cepeškrāsns režģis | 3                |
| Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)                          | Karsēšana ar ventilatoru      | 150              | 30 - 45      | Cepeškrāsns režģis | 2                |

| Ēdiens   | Funkcija                 | Temperatūra (°C) | Laiks (min.)                                       | Piederumi                        | Plaukta pozīcija |
|--|--------------------------|------------------|--|----------------------------------|------------------|
| Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa) | Karsēšana ar ventilatoru | 150              | 30 - 50  | Cepeškrāsns režģis               | 1 / 4            |
| Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi             | Karsēšana ar ventilatoru | 140              | 20 - 35  | Paplāte                          | 3                |
| Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi             | Karsēšana ar ventilatoru | 140              | 25 - 45  | Paplāte                          | 1 / 4            |
| Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi             | Tradicionālā gatavošana  | 160              | 20 - 35  | Paplāte                          | 3                |
| Grauzdiņš  | Grilēšana                | Maks.            | 5 - 9  | Cepeškrāsns režģis               | 4                |
| Liellopa burgers                                   | Grilēšana                | Maks.            | 15 -20 no vienas puses.<br>10 - 15 no otras puses. | Režģis/ tauku savākšanas tvertne | 4                |

1) Pievienojiet 150 ml ūdens cepeškrāsns iekšpusē.

## 11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana ikdienā

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

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



Nofīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

### Papildpiederumi

Nefīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 11.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

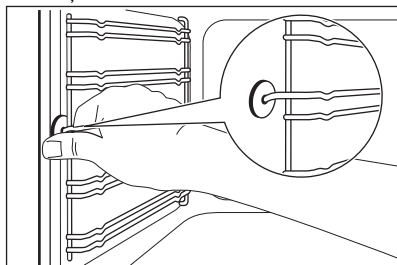
Tīriet cepeškrāsnis durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

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

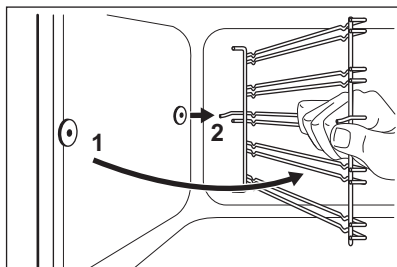
## 11.3 Plauktu balstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

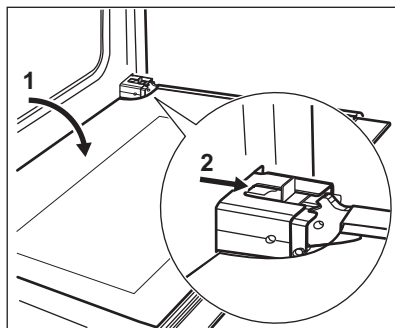


### UZMANĪBU!

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

## 11.4 Cepeškrāsnis durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



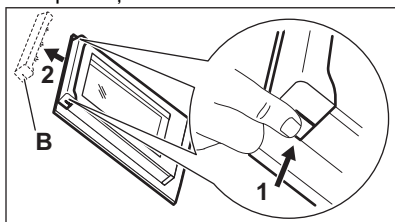
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdni, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdnis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.  
Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

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

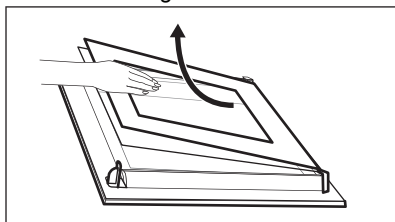
## 11.5 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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

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



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



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

## 11.6 Lampas nomaiņšana

- !** **BRĪDINĀJUMS!**  
Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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

## Aizmugures lampa

- i** Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpuses aizmugurē.

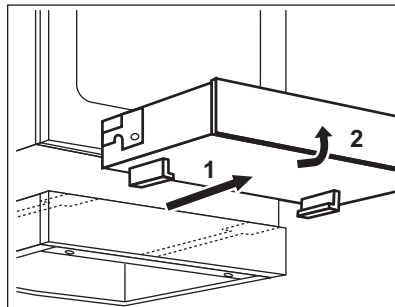
1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300° C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

## 11.7 Atvilktnes izņemšana

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

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



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

### Atvilktnes ievietošana:

1. Lai ievietotu atvilktni, uzlieciet atvilktni uz atbalsta sliedēm. Pārliecinieties, lai fiksatori pareizi nofiksējas sliedēs

2. Nolaidiet atvilktni horizontālā stāvoklī un iestumiet to.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Ko darīt, ja ...

| Problēma  | Iespējamais cēlonis  | Risinājums  |
|---|--|---|
| Nevar ieslēgt ierīci.   | Ierīce nav pieslēgta elektroapgādei vai nav pieslēgta pareizi. | Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas pa-devei.  |
| Nevar ieslēgt ierīci.   | Izdedzis drošinātājs.  | Pārliedzieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Atlikušā siltuma indikators neieidegas.                       | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.                | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.  |
| Cepeškrāsns nesakarst.  | Cepeškrāsns ir deaktivizēta.                                   | Ieslēdziet cepeškrāsni.   |
| Cepeškrāsns nesakarst.  | Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.                       | Pārliedzieties, vai iestatījumi ir pareizi.   |
| Lampa nedarbojas.   | Lampa ir bojāta.   | Nomainiet spuldzi.  |
| Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē. | Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.                         | Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.  |

### 12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

#### iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.) .....

Izstrādājuma numurs (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 13. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 13.1 Produkta informācija virsmai saskaņā ar ES 66/2014

|   |   |               |
|---|---|---------------|
| Modeļa identifikācija   | LKR62001BW                                |               |
| Virsmas veids   | Virsmas, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti |               |
| Gatavošanas zonu skaits   | 4   |               |
| Karsēšanas tehnoloģija  | Starojuma sildītājs                       |               |
| Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)                                 | Kreisā priekšā                            | 21,0 cm       |
|   | Kreisā aizmugurē                          | 14,5 cm       |
|   | Labā priekšā                              | 14,5 cm       |
|   | Labā aizmugurē                            | 18,0 cm       |
| Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking) | Kreisā priekšā                            | 182,3 Wh / kg |
|   | Kreisā aizmugurē                          | 181,8 Wh / kg |
|   | Labā priekšā                              | 181,8 Wh / kg |
|   | Labā aizmugurē                            | 182,1 Wh / kg |
| Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)                        | 182,0 Wh / kg                             |               |

EN 60350-2 - Mājsaimniecības elektriskās ēdiena gatavošanas ierīces — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

### 13.2 Plīts - Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

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

### 13.3 Produkta informācija par cepeškrāsnīm un produkta informācijas lapa\*

|   |                |
|---|----------------|
| Ražotāja nosaukums  | Electrolux     |
| Modeļa identifikācija   | LKR62001BW     |
| Energoefektivitātes indekss   | 95,3           |
| Energoefektivitātes klase   | A              |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms         | 0,95 kWh/ciklā |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms | 0,82 kWh/ciklā |
| Kameru skaits   | 1              |



|                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| Karstuma avots    | Elektrība                    |
| Tilpums           | 73 l                         |
| Cepeškrāsns veids | Cepeškrāsns atsevišķā plīītī |
| Masa              | 48.0 kg                      |

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

Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.

EN 60350-1 - Elektriskās mājāsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plīītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

### 13.4 Cepeškrāsns – Enerģijas taupīšana



Cepeškrāsns aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā nevirīniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsnsi pirms gatavošanas.

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

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 min., samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


#### Ēdiena siltuma uzturēšana


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

#### Mitrā karsēšana ar ventilatoru

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

## TURINYS

|   |    |
|---|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....              | 34 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....             | 37 |
| 3. ĮRENGIMAS.....                       | 39 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....               | 41 |
| 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....       | 42 |
| 6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 42 |
| 7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....           | 43 |
| 8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 44 |
| 9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....   | 45 |
| 10. ORKAITĖ – PATARIMAI.....            | 47 |
| 11. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....  | 60 |
| 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....              | 62 |
| 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....          | 63 |

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



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

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



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

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

⚠ Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

ℹ Bendroji informacija ir patarimai

🌿 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

### 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako

už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrosios saugos nuorodos

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Šį prietaisą prie maitinimo tinklo reikia prijungti H05VV-F tipo kabeliu, kad atlaikytų galinės plokštės temperatūrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Neįrenkite prietaiso ant pagrindo.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! 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 metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, naudojant jungiamąją dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo tinklo. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiu atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- ĮSPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros

centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.

- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- Atjungimo priemonės turi būti įtrauktos į fiksuotąjį montажą pagal elektros instaliacijos taisykles.
- **[SPĖJIMAS!]** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **[SPĖJIMAS!]**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po 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



#### **[SPĖJIMAS!]**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

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

arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba 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.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.

- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogdimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nedėkite aliuminio folijos ant prietaiso ar tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- 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 prikaistuvų arba su tuščiais prikaistuviais
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

## 2.4 Valymas ir priežiūra



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo kištuką iš maitinimo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių 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.
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius

ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

## 2.5 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgi.

- 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.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 Aptarnavimas

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

## 2.7 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

# 3. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

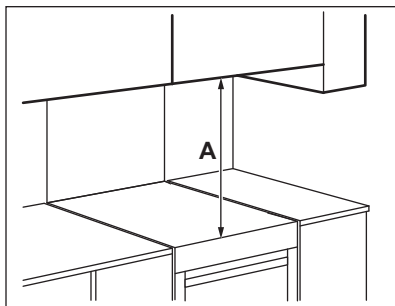
## 3.1 Techniniai duomenys

| Matmenys |              |
|----------|--------------|
| Aukštis  | 847 - 867 mm |

| Matmenys |        |
|----------|--------|
| Plotis   | 596 mm |
| Ilgis    | 600 mm |

### 3.2 Prietaiso pastatymo vieta

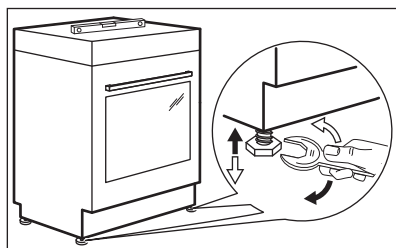
Atskirai stovintį prietaisą galite montuoti su spintelėmis iš vienos arba dviejų pusių, o taip pat statyti kampe.



#### Mažiausi atstumai

| Matmuo | mm  |
|--------|-----|
| A      | 685 |

### 3.3 Prietaiso išlygiavimas



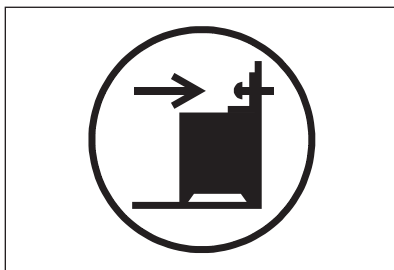
Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyginkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

### 3.4 Apsauga nuo pasvirimo



#### DĖMESIO

Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo, kad esant netolygiai apkrovai, prietaisas nenuvirtų. Apsauga nuo pasvirimo veikia tik kai prietaisas yra tinkamoje vietoje. Šis prietaisas turi paveikslėliuose pavaizduotus simbolius (jeigu taikytina), kad primintų jums apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.



#### DĖMESIO

Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

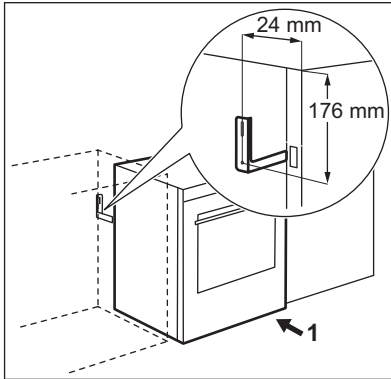
Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

1. Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.
2. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 176 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 24 mm nuo kairės prietaiso pusės laikiklio apvalioje skylėje. Žr. paveikslėlį. Įsriegite ją į tvirtą



medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).

3. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Žr. paveikslėlį. Pastatykite prietaisą tarpo tarp spintelių viduryje (1). Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.



### 3.5 Elektros instaliacija



#### ĮSPĖJIMAS!

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

Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko.

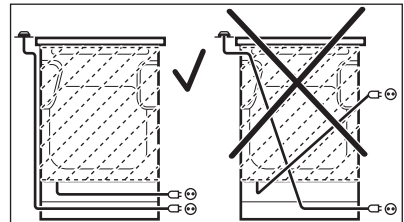
#### Kabėlių tipai skirtingoms fazėms:

| Fazė          | Min. kabelio dydis      |
|---------------|-------------------------|
| 1             | 3 x 6,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 su neutrale | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |



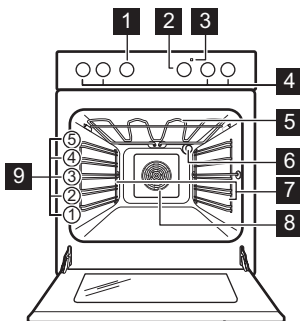
#### ĮSPĖJIMAS!

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



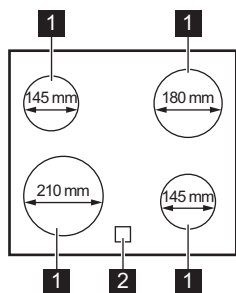
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 2 Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 3 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 4 Viryklės rankenėlės
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynos padėtyš

## 4.2 Viryklės apžvalga



- 1** Kaitvietė
- 2** Liekamojo karščio indikatorius

## 4.3 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**  
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Universalus prikaistuvis**

Pyragams ir sausainiams kepti. Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

- **Laikymo stalčius**  
Laikymo stalčius yra po orkaitę.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.




[dėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

### 5.2 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 5.3 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

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

## 6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Elektrinės kaitvietės

| Ženklaai | Funkcija          |
|----------|-------------------|
| 0        | Išjungimo padėtis |
| ⌋        | Palaikyti šilumą  |
| 1–9      | Kaitinimo lygiai  |



Panaudokite likusį karštį, kad sumažintumėte energijos sąnaudas. Išjunkite kaitvietę likus maždaug 5–10 minučių iki gaminimo proceso pabaigos.

Pasukite pasirinktos kaitvietės rankenėlę reikiamam kaitinimo lygiui nustatyti. Norėdami pabaigti maisto gaminimo procesą, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 6.2 Liekamojo karščio indikatorius



### ISPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

Indikatorius įsižiebia, kai kaitvietė yra karšta, bet jis neveikia, jeigu maitinimas yra atjungtas.

## 7. KAITLENTĖ – PATARIMAI



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Indai

Rezultatai priklausys nuo naudojamo indo

- **Rekomenduojama:** aliuminis, varis
- **Nerekomenduojama:** nerūdijantis plienas, ketus, stiklas



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

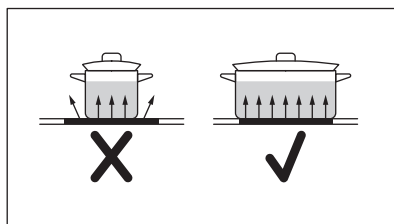


Ant keraminės kaitlentės nedėkite indų su išsikišusiomis briaunomis, pavyzdžiui, ketaus keptuvių. Jos gali subraižyti keraminį paviršių.



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

Siekiant taupyti energiją ir užtikrinti tinkamą kaitlentės veikimą, indai turi būti atitinkamo skersmens.



### 7.2 Mažiausias prikaistuvio skersmuo

| Kaitvietė           | Prikaistuvio skersmuo (mm) | Galia (W) |
|---------------------|----------------------------|-----------|
| Kairysis galinis    | 125 - 145                  | 1200      |
| Dešinysis galinis   | 150 - 180                  | 1800      |
| Dešinysis priekinis | 125 - 145                  | 1200      |
| Kairysis priekinis  | 180 - 210                  | 2300      |

### 7.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

| Kaitinimo nuostata | Naudotina:   | Laikas (min.) | Patarimai  |
|--------------------|--|---------------|--|
| 5 - 1              | Išlaikyti pagamintą maistą šilumą.   | jeigu reikia  | Uždenkite prikaistuvį dangčiu.   |
| 1 - 2              | „Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.   | 5 - 25        | Retkarčiais pamaišykite.   |
| 1 - 2              | Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.  | 10 - 40       | Gaminkite uždenę prikaistuvius.  |
| 2 - 3              | Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.  | 25 - 50       | Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite. |
| 3 - 4              | Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.   | 20 - 45       | Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.   |
| 4 - 5              | Bulvių virimas garuose.  | 20 - 60       | Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.  |
| 4 - 5              | Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.   | 60 - 150      | Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.   |
| 6 - 7              | Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | jeigu reikia  | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.  |
| 7 - 8              | Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.   | 5 - 15        | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.  |
| 9                  | Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.  |               |  |

## 8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistus svariais dugniais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

## 8.2 Kaitlentės valymas

- **Nevalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas,

vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.

- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.

## 9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!







Žr. saugos skyrius.




### ISPĖJIMAS!

Prieš ruošdami maistą ir ruošimo metu nepilkite jokių skysčių į įdubą vandeniui. Galite pažeisti prietaisą.

### 9.1 Orkaitės funkcijos

| Simbolis  | Orkaitės funkcija                | Paskirtis  |
|---|----------------------------------|--|
| 0   | Padėtis „Išjungta“               | Orkaitė išjungta.  |
|    | Konvekcinis ruošimas             | Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai keliuose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti. |
|    | Apatinis kaitinimas              | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.  |
|  | Grilis                           | Plokštiems produktams kepti grilyje arba duonai paskrudinti.   |
|  | Greitasis kepimas grilyje        | Dideliems plokščių produktų kiekiams kepti grilyje arba duonai skrudinti.  |
|  | Terminis kepintuvas              | Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinimui. |
|  | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.   |

| Simbolis  | Orkaitės funkcija       | Paskirtis   |
|---|-------------------------|---|
|  | Drėgnas konvek. kepimas | Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Nurodymų dėl maisto ruošimo ieškokite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Naudojantis šia funkcija orkaitės duralės turi būti uždarytos, taip užtikrinamas didžiausias orkaitės veiksmingumas. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijos rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“ („Energijos taupymas“). Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti, vadovaujantis EN 60350-1 standarto nuostatomis. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. |

- i** Maistą galite atšildyti pasirinkę Drėgnas konvek. kepimas funkciją; tokiu atveju temperatūros nustatyti nereikia.

## 9.2 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

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

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

1. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę orkaitės funkcijai pasirinkti.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų rankenėlės ir temperatūrą į išjungimo padėtį.

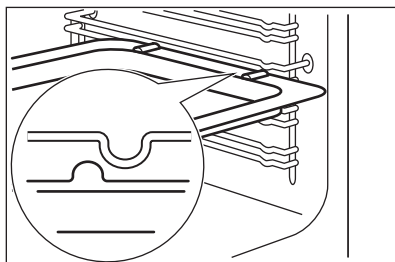
## 9.3 Ventilatorius

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

## 9.4 Orkaitės priedų įdėjimas

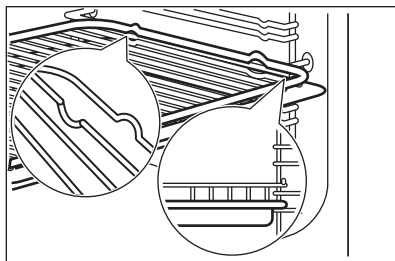
### Universalus prikaistuvis:

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlės kreipiamųjų laikiklių.



### Kartu naudojami vielinė lentynėlė ir gilus prikaistuvis:

Gilų prikaistuvį įstumkite tarp kreipiamųjų laikiklių, o vielinę lentynėlę aukščiau, ant laikiklių.





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

## 10. ORKAITĖ – PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

Jei pyragus kebate ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

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

Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

### 10.1 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

### 10.2 Patarimai, kaip kepti

| Kepimo rezultatai                                  | Galima priežastis   | Atitaisymo būdas   |
|--|---|--|
| Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.               | Netinkama lentynos padėtis.                                   | Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.                                       |
| Pyragas sukrenta ir pasidaro tąsus ar suskilinėja. | Orkaitės temperatūra per aukšta.                              | Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.               |
|  | Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas. | Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą. |
| Pyragas pernelyg sausas.                           | Orkaitės temperatūra per žema.                                | Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.                       |
|  | Per ilgas kepimo laikas.                                      | Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką.                               |
| Pyragas nevienodai iškepa.                         | Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas. | Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą. |
|  | Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.                          | Kitą kartą kepimo skardoje vienodai paskirstykite kepimo tešlą.              |

| Kepimo rezultatai                                   | Galima priežastis              | Atitaisymo būdas   |
|---|--------------------------------|--|
| Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką. | Orkaitės temperatūra per žema. | Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą. |

### 10.3 Gaminimas su oro cirkuliacija

#### Kepimas viename orkaitės lygyje

##### Kepimas skardose

| Patiekalas  | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|---|-----------------------|---------------|------------------|
| Riostainis arba sviestinės bandelės                                   | 150–160               | 50–70         | 2                |
| Trapus pyragas / vaisių tortas  | 140–160               | 50–90         | 1–2              |
| Biskvitinis pyragas be riebalų  | 150–160 <sup>1)</sup> | 25–40         | 3                |
| Apkepas, trapus pyragas   | 170–180               | 10–25         | 2                |
| Apkepas, biskvito tešla   | 150–170               | 20–25         | 2                |
| Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens skardos, įstrižai subalansuotos) | 160                   | 60–90         | 2–3              |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

##### Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

| Patiekalas   | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|--|------------------|---------------|------------------|
| Trupininis pyragas (sausas)                                  | 150–160          | 20–40         | 3                |
| Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) <sup>1)</sup> | 150              | 35–55         | 3                |
| Vaisių pyragai iš trapios tešlos                             | 160–170          | 40–80         | 3                |

<sup>1)</sup> Naudokite gilų kepimo indą.

##### Sausainiai

| Patiekalas                                    | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|---|------------------|---------------|------------------|
| Trapios tešlos sausainiai                     | 150–160          | 10–20         | 3                |
| Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės | 140              | 20–35         | 3                |
| Sausainiai iš biskvitinės tešlos              | 150–160          | 15–20         | 3                |



| Patiekalas                             | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|--|-----------------------|---------------|------------------|
| Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos | 80–100                | 120–150       | 3                |
| Migdolų sausainiai                     | 100–120               | 30–50         | 3                |
| Sausainiai iš mielinės tešlos          | 150–160               | 20–40         | 3                |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai          | 170–180 <sup>1)</sup> | 20–30         | 3                |
| Bandelės                               | 160                   | 10–35         | 3                |
| Maži pyragėliai (20 skardoje)          | 150                   | 20–35         | 3                |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

#### Kepinių ir apkepų lentelė

| Patiekalas                             | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|--|-----------------------|---------------|------------------|
| Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu | 160–170 <sup>1)</sup> | 15–30         | 1                |
| Įdarytos daržovės                      | 160–170               | 30–60         | 1                |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

#### Kepimas keliais lygiais

##### Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

| Patiekalas                     | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis<br>2 padėtys |
|--------------------------------|-----------------------|---------------|-------------------------------|
| Pyragaičiai su kremu / eklerai | 160–180 <sup>1)</sup> | 25–45         | 2 / 4                         |
| Trupininis pyragas             | 150–160               | 30–45         | 2 / 4                         |

<sup>1)</sup> Įkaitinkite orkaitę.

##### Sausainiai / maži pyragaičiai / pyragaičiai / bandelės

| Patiekalas                                   | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis<br>2 padėtys |
|--|-----------------------|---------------|-------------------------------|
| Trapios tešlos sausainiai                    | 150–160 <sup>1)</sup> | 20–40         | 2 / 4                         |
| Trapios tešlos kepiniai / sausinių juostelės | 140                   | 20–45         | 2 / 4                         |
| Sausainiai iš biskvitinės tešlos             | 160–170               | 25–45         | 2 / 4                         |
| Sausainiai su kiaušinio baltymu, merengos    | 80–100                | 130–170       | 2 / 4                         |

| Patiekalas                    | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis<br>2 padėtys |
|-------------------------------|------------------|---------------|-------------------------------|
| Migdolų sausainiai            | 100–120          | 40–80         | 2 / 4                         |
| Sausainiai iš mielinės tešlos | 160–170          | 30–60         | 2 / 4                         |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai | 170–180          | 30–50         | 2 / 4                         |

1) Įkaitinkite orkaitę.

## 10.4 Įprastas kepimas viename lygyje

### Kepimas skardose

| Patiekalas  | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|---|-----------------------|---------------|------------------|
| Riostainis arba sviestinės bandelės                                   | 160–180               | 50–70         | 2                |
| Trapus pyragas / vaisinis tortas                                      | 150–170               | 50–90         | 1–2              |
| Biskvitinis pyragas be riebalų  | 170 <sup>1)</sup>     | 25–40         | 3                |
| Apkepas, trapus pyragas   | 190–210 <sup>1)</sup> | 10–25         | 2                |
| Apkepas, biskvito tešla   | 170–190               | 20–25         | 2                |
| Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens skardos, įstrižai subalansuotos) | 180                   | 60–90         | 1–2              |
| Daržovių apkepas (pvz., „quiche lorraine“)                            | 180–220               | 35–60         | 1                |
| Varškės pyragas   | 160–180               | 60–90         | 1–2              |

1) Įkaitinkite orkaitę.

### Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

| Patiekalas  | Temperatūra (°C)                                 | Laikas (min.)     | Lentynos padėtis |
|---|--|-------------------|------------------|
| Mielinė pynutė / riostainis   | 170–190  | 40–50             | 2                |
| Kalėdinis pyragas   | 160–180 <sup>1)</sup>                            | 50–70             | 2                |
| Duona (ruginė duona):<br>1. Pirmoji kepimo proceso dalis.<br>2. Antroji kepimo proceso dalis. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160–180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>2. 30–60 | 1–2              |
| Pyragaičiai su kremu / eklerai  | 190–210 <sup>1)</sup>                            | 20–35             | 3                |
| Biskvitinis vyniotinis  | 180–200 <sup>1)</sup>                            | 10–20             | 3                |
| Trupininis pyragas (sausas)   | 160–180  | 20–40             | 3                |

| Patiekalas   | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|--|-----------------------|---------------|------------------|
| Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai  | 190–210 <sup>1)</sup> | 20–30         | 3                |
| Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) <sup>2)</sup>   | 170                   | 35–55         | 3                |
| Vaisių pyragai iš trapios tešlos   | 170–190               | 40–60         | 3                |
| Mieliniai pyragėliai su jautriais karščiui produktais (pvz., varške, grietinėle, pieno ir kiaušinių kremu) | 160–180 <sup>1)</sup> | 40–80         | 3                |
| Pica (su dideliu kiekiu garnyro)   | 190–210 <sup>1)</sup> | 30–50         | 1–2              |
| Pica (plonapadė)   | 220–250 <sup>1)</sup> | 15–25         | 1–2              |
| Nerauginta duona   | 230–250               | 10–15         | 1                |
| Tortai (CH)  | 210–230               | 35–50         | 1                |

1) Įkaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų kepimo indą.

### Sausainiai

| Patiekalas                                   | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|--|-----------------------|---------------|------------------|
| Trapios tešlos sausainiai                    | 170–190               | 10–20         | 3                |
| Trapios tešlos kepiniai / sausinių juostelės | 160 <sup>1)</sup>     | 20–35         | 3                |
| Sausainiai iš skystos tešlos                 | 170–190               | 20–30         | 3                |
| Pyragai su kiaušinio baltymu, meringos       | 80–100                | 120–150       | 3                |
| Migdoliniai sausainiai                       | 120–130               | 30–60         | 3                |
| Sausainiai iš mielinės tešlos                | 170–190               | 20–40         | 3                |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai                | 190–210 <sup>1)</sup> | 20–30         | 3                |
| Bandelės                                     | 190–210 <sup>1)</sup> | 10–55         | 3                |
| Maži pyragėliai (20 skardoje)                | 170 <sup>1)</sup>     | 20–30         | 3–4              |

1) Įkaitinkite orkaitę.

### Kepinių ir apkepų lentelė

| Patiekalas       | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|------------------|------------------|---------------|------------------|
| Makaronų apkepas | 180–200          | 45–60         | 1                |

| Patiekalas                    | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|-------------------------------|-----------------------|---------------|------------------|
| Lazanija                      | 180–200               | 35–50         | 1                |
| Daržovių užkepėlė             | 180–200 <sup>1)</sup> | 15–30         | 1                |
| Ilgai batonai su lydytu sūriu | 200–220 <sup>1)</sup> | 15–30         | 1                |
| Saldūs kepiniai               | 180–200               | 40–60         | 1                |
| Žuvies apkepai                | 180–200               | 40–60         | 1                |
| Įdarytos daržovės             | 180–200               | 40–60         | 1                |

1) Įkaitinkite orkaitę.

## 10.5 Drėgnas konvek. kepimas

### Duona ir pica

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

### Pyragaičiai kepimo skardoje

| Patiekalas             | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|------------------------|------------------|---------------|------------------|
| Biskvitinis vyniotinis | 180              | 20–30         | 3                |
| Šokoladinis pyragas    | 180              | 30–40         | 3                |

### Pyragaičiai formoje

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

### Žuvis

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

**Mėsa**

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

**Maži kepiniai**

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

**Vegetariški patiekalai**

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

**10.6 Rekomendacijos kepinimui**

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėšą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Kepsnius kepkite tiesiai skardoje arba ant virš skardos padėtų grotelių.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.

Mėšą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (sveriančiais ne mažiau kaip 1 kg).

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

**10.7 Įprastas kepinimas ****Jautiena**

| Patiekalas     | Kiekis   | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|----------------|----------|------------------|---------------|------------------|
| Troškinta mėsa | 1–1,5 kg | 200–230          | 105–150       | 1                |

| Patiekalas  | Kiekis                    | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|---|---------------------------|-----------------------|---------------|------------------|
| Jautienos kepsnys arba filė: su krauju            | vienam centimetrui storio | 230–250 <sup>1)</sup> | 6–8           | 1                |
| Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškepta | vienam centimetrui storio | 220–230               | 8–10          | 1                |
| Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškepta        | vienam centimetrui storio | 200–220               | 10–12         | 1                |

1) Įkaitinkite orkaitę.

### Kiauliena

| Patiekalas                                     | Kiekis     | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|--|------------|------------------|---------------|------------------|
| Mentė, sprandinė, kumpis                       | 1–1,5 kg   | 210–220          | 90–120        | 1                |
| Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai | 1–1,5 kg   | 180–190          | 60–90         | 1                |
| Mėsos vyniotinis                               | 750 g–1 kg | 170–190          | 50–60         | 1                |
| Kiaulienos karka (iš anksto išvirta)           | 750 g–1 kg | 200–220          | 90–120        | 1                |

### Veršiena

| Patiekalas                   | Kiekis   | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|------------------------------|----------|------------------|---------------|------------------|
| Kepta veršiena <sup>1)</sup> | 1 kg     | 210–220          | 90–120        | 1                |
| Veršienos kulninė            | 1,5–2 kg | 200–220          | 150–180       | 1                |

1) Uždaro kepimo indo naudojimas.

### Aviena

| Patiekalas                | Kiekis   | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|---------------------------|----------|------------------|---------------|------------------|
| Ėriuko koja, kepta aviena | 1–1,5 kg | 210–220          | 90–120        | 1                |
| Ėrienos nugarinė          | 1–1,5 kg | 210–220          | 40–60         | 1                |

**Žvėriena**

| Patiekalas                       | Kiekis   | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|----------------------------------|----------|-----------------------|---------------|------------------|
| Kiščio nugarinė, kiškio šlaunelė | iki 1 kg | 220–240 <sup>1)</sup> | 30–40         | 1                |
| Elnienos nugarinė                | 1,5–2 kg | 210–220               | 35–40         | 1                |
| Elnienos kumpis                  | 1,5–2 kg | 200–210               | 90–120        | 1                |

<sup>1)</sup> |kaitinkite orkaitę.

**Paukštiena**

| Patiekalas                         | Kiekis            | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|------------------------------------|-------------------|------------------|---------------|------------------|
| Paukštiena, supjaustyta porcijomis | 200–250 g porcija | 220–250          | 20–40         | 1                |
| Vištienos puselės                  | 400–500 g porcija | 220–250          | 35–50         | 1                |
| Viščiukas, višta                   | 1–1,5 kg          | 220–250          | 50–70         | 1                |
| Antis                              | 1,5–2 kg          | 210–220          | 80–100        | 1                |
| Žąsis                              | 3,5–5 kg          | 200–210          | 150–180       | 1                |
| Kalakutiena                        | 2,5–3,5 kg        | 200–210          | 120–180       | 1                |
| Kalakutiena                        | 4–6 kg            | 180–200          | 180–240       | 1                |

**Žuvis**

| Patiekalas | Kiekis   | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|------------|----------|------------------|---------------|------------------|
| Žuvis      | 1–1,5 kg | 210–220          | 40–70         | 1                |

**10.8 Kepimas terminiam kepinu ****Jautiena**

| Patiekalas  | Kiekis                    | Temperatūra (°C)      | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|---|---------------------------|-----------------------|---------------|------------------|
| Jautienos kepsnys arba filė: su krauju            | vienam centimetrui storio | 190–200 <sup>1)</sup> | 5–6           | 1                |
| Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškepta | vienam centimetrui storio | 180–190               | 6–8           | 1                |
| Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškepta        | vienam centimetrui storio | 170–180               | 8–10          | 1                |

<sup>1)</sup> |kaitinkite orkaitę.

**Kiauliena**

| Patiekalas                                     | Kiekis     | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|--|------------|------------------|---------------|------------------|
| Mentė, sprandinė, kumpis                       | 1–1,5 kg   | 160–180          | 90–120        | 1                |
| Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai | 1–1,5 kg   | 170–180          | 60–90         | 1                |
| Mėsos rulletas                                 | 750 g–1 kg | 160–170          | 50–60         | 1                |
| Kiaulienos karka (iš anksto išvirta)           | 750 g–1 kg | 150–170          | 90–120        | 1                |

**Veršiena**

| Patiekalas        | Kiekis   | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|-------------------|----------|------------------|---------------|------------------|
| Kepta veršiena    | 1 kg     | 160–180          | 90–120        | 1                |
| Veršienos kulninė | 1,5–2 kg | 160–180          | 120–150       | 1                |

**Aviena**

| Patiekalas                | Kiekis   | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|---------------------------|----------|------------------|---------------|------------------|
| Ēriuko koja, kepta aviena | 1–1,5 kg | 150–170          | 100–120       | 1                |
| Avienos nugarinė          | 1–1,5 kg | 160–180          | 40–60         | 1                |

**Paukštiena**

| Patiekalas                         | Kiekis            | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|------------------------------------|-------------------|------------------|---------------|------------------|
| Paukštiena, supjaustyta porcijomis | 200–250 g porcija | 200–220          | 30–50         | 1                |
| Vištienos puselės                  | 400–500 g porcija | 190–210          | 35–50         | 1                |
| Viščiukas, višta                   | 1–1,5 kg          | 190–210          | 50–70         | 1                |
| Antis                              | 1,5–2 kg          | 180–200          | 80–100        | 1                |
| Žąsis                              | 3,5–5 kg          | 160–180          | 120–180       | 1                |
| Kalakutiena                        | 2,5–3,5 kg        | 160–180          | 120–150       | 1                |
| Kalakutiena                        | 4–6 kg            | 140–160          | 150–240       | 1                |

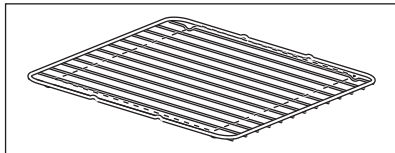
**10.9 Kepimas ant grotelių****ĮSPĖJIMAS!**

Maistą visada ruoškite uždare uždarę orkaitės dureles.

- **Kepdami grilyje, visada nustatykite maksimalią temperatūrą.**

- Lentyną dėkite į kepimo griliu lentelėje nurodytą padėtį.
- Pirmoje lentynos padėtyje visada padėkite gilų indą nuvarvėjusiems riebalams surinkti.
- Grilyje kepkite tik plokščius mėsos arba žuvies gabalus.





Grilio sritis yra lentynos viduryje.

## 10.10 Kepimas ant grotelių

| Patiekalas                               | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) |            | Lentynos padėtis |
|--|------------------|---------------|------------|------------------|
|  |                  | Viena pusė    | Antra pusė |                  |
| Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas | 210–230          | 30–40         | 30–40      | 2                |
| Jautienos filė, vidutiniškai iškepta     | 230              | 20–30         | 20–30      | 3                |
| Kiaulienos nugarinė                      | 210–230          | 30–40         | 30–40      | 2                |
| Veršienos nugarinė                       | 210–230          | 30–40         | 30–40      | 2                |
| Avienos nugarinė                         | 210–230          | 25–35         | 20–35      | 3                |
| Visa žuvis, 500–1 000 g                  | 210–230          | 15–30         | 15–30      | 3–4              |

## 10.11 Spartus kepimas ant grotelių

| Patiekalas                              | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) |            | Lentynos padėtis |
|---|------------------|---------------|------------|------------------|
|   |                  | Viena pusė    | Antra pusė |                  |
| Suvožtiniai                             | maks. 1)         | 9–15          | 8–13       | 4                |
| Kiaulienos filė                         | maks.            | 10–12         | 6–10       | 4                |
| Dešrelės                                | maks.            | 10–12         | 6–8        | 4                |
| Filė žlėgtainiai, veršienos žlėgtainiai | maks.            | 7–10          | 6–8        | 4                |
| Skrebutis                               | maks. 1)         | 1–4           | 1–4        | 4–5              |
| Skrebutis su garnyru                    | maks.            | 6–8           | -          | 4                |

1) |kaitinkite orkaitę

## 10.12 Konservavimas – apatinis kaitinimas

- Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.
- Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.
- Šiai funkcijai naudokite pirmą lentynų lygį nuo apačios.

- Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.
- Visus stiklainius vienodai pripildykite ir uždarykite.
- Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

- Į kepimo padėklą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.
- Kai skystis stiklainiuose pradeda šiek tiek burbuliuoti (maždaug po 35–60 min., kai naudojami vieno litro stiklainiai), orkaitę išjunkite arba temperatūrą sumažinkite iki 100 °C (žr. lentelę).

### Minkšti vaisiai

| Konservavimas                                | Temperatūra (°C) | Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai | Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.) |
|--|------------------|--|--|
| Žemuogės, mėlynės, avietės, prinokę agrastai | 160–170          | 35–45  | -  |

### Kaulavaisiai

| Konservavimas                | Temperatūra (°C) | Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai | Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.) |
|------------------------------|------------------|--|--|
| Kriaušės, svarainiai, slyvos | 160–170          | 35–45  | 10–15  |

### Daržovės

| Konservavimas                 | Temperatūra (°C) | Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai | Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.) |
|-------------------------------|------------------|--|--|
| Morkos <sup>1)</sup>          | 160–170          | 50–60  | 5–10   |
| Agurkai                       | 160–170          | 50–60  | -  |
| Marinuotos daržovės           | 160–170          | 50–60  | 5–10   |
| Kalmaropės, žirniai, šparagai | 160–170          | 50–60  | 15–20  |

1) Išjungę palikite orkaitėje.

## 10.13 Informacija patikros įstaigoms

| Patiekalas                                     | Funkcija                         | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Pagalbiniai reikmenys | Lentynos padėtis |
|--|----------------------------------|------------------|---------------|-----------------------|------------------|
| Maži pyragaičiai (20 mažų pyragaičių skardoje) | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 170              | 20–30         | Skarda                | 3                |
| Maži pyragaičiai (20 mažų pyragaičių skardoje) | Karšto oro srautas               | 150              | 20–35         | Skarda                | 3                |

| Patiekalas  | Funkcija                         | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Pagalbiniai reikmenys | Lentynos padėtis |
|---|----------------------------------|------------------|---------------|-----------------------|------------------|
| Maži pyragaičiai (20 mažų pyragaičių skardoje)  | Karšto oro srautas               | 150              | 20–40         | Skarda                | 1 / 4            |
| Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai                | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 180              | 70–90         | Lentyna               | 1                |
| Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai                | Karšto oro srautas               | 160              | 70–90         | Lentyna               | 2                |
| Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai                | Picos nustatymas                 | 170              | 70–90         | Lentyna               | 1                |
| Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai. <sup>1)</sup> | Konvekcija PLIUS                 | 160              | 70–80         | Skarda                | 2                |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 skarda (26 cm ø) ant grotelių                       | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 160              | 30–45         | Lentyna               | 3                |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 skarda (26 cm ø) ant grotelių                       | Karšto oro srautas               | 150              | 30–45         | Lentyna               | 2                |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 skarda (26 cm ø) ant grotelių                       | Karšto oro srautas               | 150              | 30–50         | Lentyna               | 1 / 4            |
| Trapūs / juostiniai tešlainiai  | Karšto oro srautas               | 140              | 20–35         | Skarda                | 3                |
| Trapūs / juostiniai tešlainiai  | Karšto oro srautas               | 140              | 25–45         | Skarda                | 1 / 4            |
| Trapūs / juostiniai tešlainiai  | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 160              | 20–35         | Skarda                | 3                |
| Skrebutis   | Grilis                           | Daug.            | 5–9           | Lentyna               | 4                |

| Patiekalas           | Funkcija | Temperatūra (°C) | Laikas (min.)                          | Pagalbiniai reikmenys                              | Lentynos padėtis |
|----------------------|----------|------------------|--|--|------------------|
| Mėsainis su jautiena | Grilis   | Daug.            | 15–20 viena pusė.<br>10–15 antra pusė. | Grotelės / 4 skarda varvantiems riebalams surinkti | 4                |

1) Į ertmės įdubą įpilkite 150 ml vandens.

## 11. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo



#### Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



#### Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



#### Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

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

### 11.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

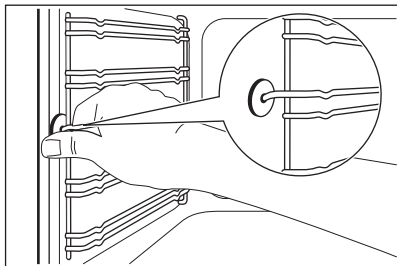
Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės

valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

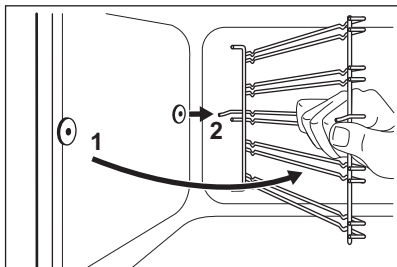
### 11.3 Lentynos atramų išėmimas

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

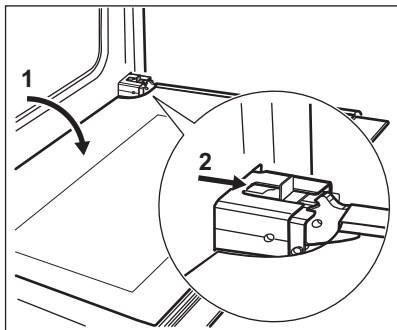


#### DĖMESIO

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

## 11.4 Orkaitės durelių išėmimas

Kad būtų lengviau valyti, nuimkite dureles.



1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Stumkite slankiklį, kol išgirsite spragtelėjimą.

3. Uždarykite dureles, kol slankiklis užsifiksuos.
4. Nuimkite dureles.  
Norint nuimti dureles, pirmiausia patraukite dureles į išorę iš vienos pusės, o tada – iš kitos.

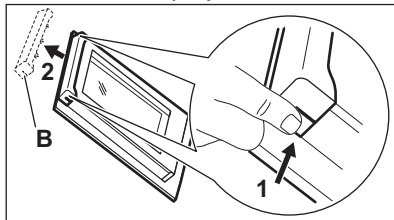
Baigę valyti, įdėkite orkaitės dureles atvirkščia tvarka. Būtinai turite girdėti spragtelėjimą, kai įdedate dureles. Jei reikia, naudokite jėgą.

## 11.5 Durelių stiklų išėmimas ir valymas

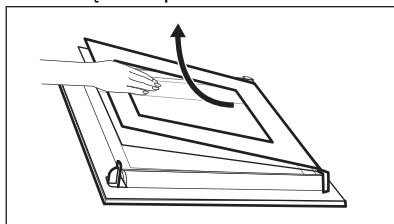


Jūsų gaminio durelių stiklo rūšis ir forma gali skirtis nuo paveikslėliuose pateiktų pavyzdžių. Taip pat gali skirtis stiklų skaičius.

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



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



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

## 11.6 Lemputės keitimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

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

### Galinė lempuotė



Stiklinis lempuotės gaubtelis yra orkaitės gale.

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

## 11.7 Kaip išimti stalčių



### ĮSPĖJIMAS!

Orkaitei veikiant, stalčius gali įkaisti. Nelaikykite čia degių daiktų (pvz., valomųjų medžiagų, plastikinių maišelių, orkaitės pirštinių, popieriaus, valomųjų purškiklių ir kt.).

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

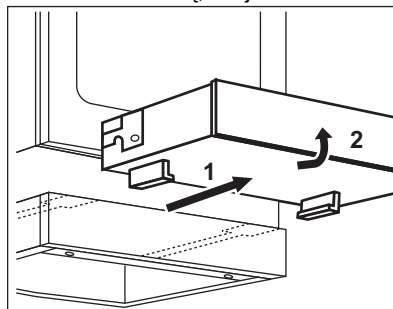
Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

| Problema                      | Galima priežastis   | Atitaisymo būdas  |
|-------------------------------|---|---|
| Nepavyksta įjungti prietaiso. | Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie maitinimo tinklo. | Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo. |

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

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Pakelkite stalčių nedideliu kampu ir išimkite jį iš stalčiaus atraminių bėgelių.

### Kaip įdėti stalčių:

1. Norėdami įdėti stalčių, dėkite jį ant atraminių bėgelių. Įsitinkinkite, kad pagunamieji įtaisai tinkamai susijungtų su bėgeliais.
2. Nuleiskite stalčių į horizontalią padėtį ir įstumkite.

| Problema  | Galima priežastis                                 | Atitaisymo būdas  |
|---|---|---|
| Nepavyksta įjungti prietaiso.   | Perdegė saugiklis.                                | Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Neįsijungia likusio karščio indikatorius.                             | Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai. | Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.    |
| Orkaitė nekaista.   | Orkaitė yra išjungta.                             | Įjunkite orkaitę.   |
| Orkaitė nekaista.   | Nenustatytos būtinos nuostatos.                   | Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.  |
| Lemputė nešviečia.  | Perdegusi lemputė.                                | Pakeiskite lemputę.   |
| Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas. | Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.      | Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių   |

## 12.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

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

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Modelis (MOD.)          | ..... |
| Gaminio numeris (PNC)   | ..... |
| Serijos numeris (S. N.) | ..... |

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

**13.1** Informacija apie gaminį vadovaujantis ES 66/2014 direktyvos nuostatomis.

|                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Modelio identifikatorius | LKR62001BW                            |
| Viryklės tipas           | Laisvai pastatomos viryklės kaitlentė |
| Kaitviečių skaičius      | 4                                     |
| Kaitinimo technologija   | „Radiant Heater“                      |

|   |                     |               |
|---|---------------------|---------------|
| Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)                    | Kairysis priekinis  | 21,0 cm       |
|   | Kairysis galinis    | 14,5 cm       |
|   | Dešinysis priekinis | 14,5 cm       |
|   | Dešinė galinė       | 18,0 cm       |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairysis priekinis  | 182,3 Wh / kg |
|   | Kairysis galinis    | 181,8 Wh / kg |
|   | Dešinysis priekinis | 181,8 Wh / kg |
|   | Dešinė galinė       | 182,1 Wh / kg |
| Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)       |                     | 182,0 Wh / kg |

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

### 13.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

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

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

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

### 13.3 Informacija apie orkaites ir informacijos apie gaminį lapas\*

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| Tiekėjo pavadinimas  | Electrolux                           |
| Modelio žymuo  | LKR62001BW                           |
| Energijos efektyvumo indeksas  | 95,3                                 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė   | A                                    |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiančiam įprastu režimu         | 0,95 kWh/ciklui                      |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiančiam ventiliatoriaus režimu | 0,82 kWh/ciklui                      |
| Ertmių skaičius  | 1                                    |
| Karščio šaltinis   | Elektra                              |
| Tūris  | 73 l                                 |
| Orkaitės rūšis   | Orkaitė autonominės viryklės vi-duje |
| Masė   | 48.0 kg                              |



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

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

## 13.4 Orkaitė – energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite orkaitės durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

### Likęs karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


### Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas


Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

## 14. APLINKOS APSAUGA

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

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





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



8673632 12-A-5 12020

