

LKR540202W
LKR540202X



LV Plīts
LT Viryklė

Lietošanas instrukcija 2
Naudojimo instrukcija 29

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	10
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	11
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	12
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	13
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	13
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	16
11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	17
12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	19
13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	22
14. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	24
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	26
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	28

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai 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 atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) māsaimniecības lietošanas intensitāti.

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeli, lai izturētu aizmugures paneļa temperatūru.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām un liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Neuzstādi ierīci uz platformas.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusī, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.

- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Atvienošanas līdzekļi jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai 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 cimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērjumam 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 bīstamajam 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 iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: 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.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.

Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.4 Kopšana un tīršana

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīršanas 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, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifiskāciju spuldzes.

2.6 Serviss

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

2.7 Utilizācija

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

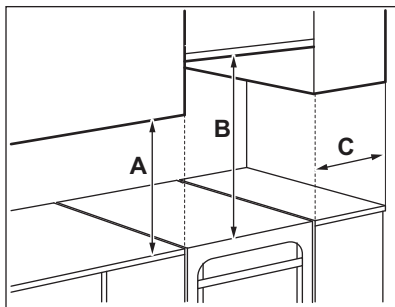
3.1 Ierīces atrašanās vieta



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

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

Minimālos attālumus uzstādīšanai skatiet tabulā.



Minimālie attālumumi

Izmēri	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehniskie dati

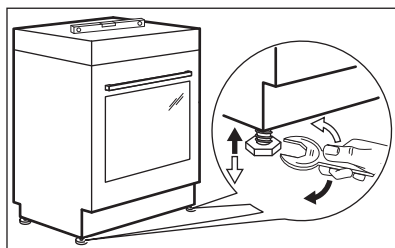
Spriegums	230 V
Frekvence	50 – 60 Hz

- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

Ierīces klase	1
---------------	---

Izmēri	mm
Augstums	858
Platums	500
Dziļums	600

3.3 Ierīces līmeņošana



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

3.4 Aizsardzība pret savēršanos

Iestadiet ierīcei pareizu augstumu un vietu pirms pievienot aizsardzību pret savēršanos.



UZMANĪBU!

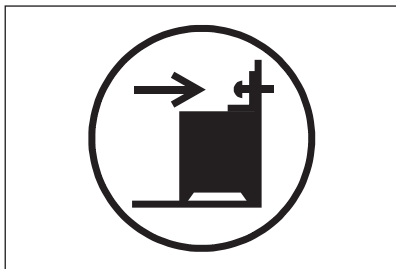
Nodrošiniet, ka aizsardzība pret savēršanos tiek uzstādīta pareizajā augstumā.



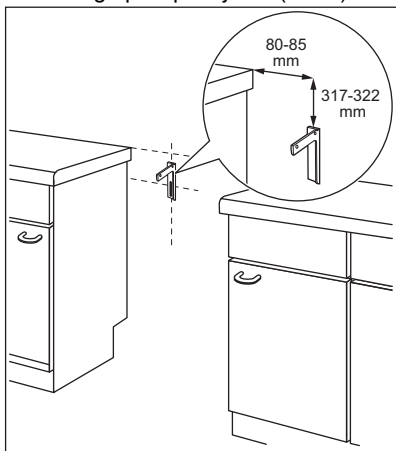
Pārliecinieties, ka virsma aiz ierīces ir līdzena.

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

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



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



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

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



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



UZMANĪBU!

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

3.5 Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.



BRĪDINĀJUMS!

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

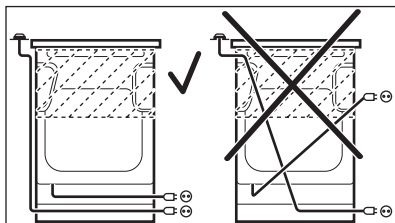
Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

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



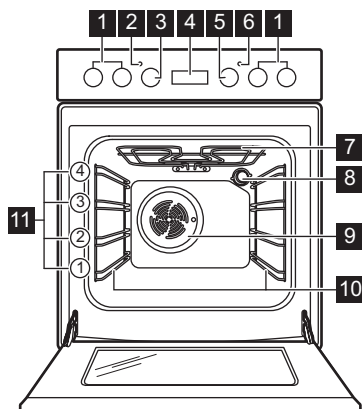
BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



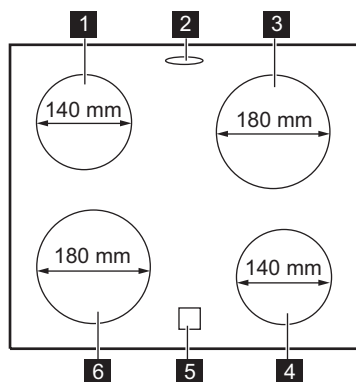
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



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

4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



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

4.3 Papildpiederumi

- Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

- Cepamā paplāte

- Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/cepamā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Grila režģis**
Gaļas un dārzeņu grilēšanai

- **Izvēles teleskopiskās vadotnes**
Plauktiem un paplātēm. Pieejamas pasūtīšanai atsevišķi.
- **Glabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē ir zem cepeškrāsns dobuma.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS 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 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

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


Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai.

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

5.3 Laika mainīšana






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

Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz sāk mirgot indikators Diennakts laiks. Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

5.4 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
4. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo 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 Gatavošanas zonu apraksts

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

6.2 Sildīšanas pakāpe

Simboli	Funkcija
0	Izslēgts stāvoklis
1 - 6	Sildīšanas pakāpe



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

Pagrieziet attiecīgās gatavošanas zonas regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi. Iedegsies plīts vadības indikators.

Lai pabeigtu gatavošanas procesu, pagrieziet regulatoru izslēgtā stāvoklī.

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

6.3 Parastas gatavošanas zonas lietošana

Lai izmantotu parastu gatavošanas zonu, pagrieziet attiecīgo regulatoru vienā no šādām pozīcijām: 1–6.



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



Zona darbojas ar maksimālo jaudu, ieslēdzot siltuma pakāpi 5 vai 6,

6.4 Atlikušā siltuma indikators



BRĪDINĀJUMS!

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

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

Indikatori var arī iedegties:

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

Indikators nodzies, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no gatavošanas trauku materiāla



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

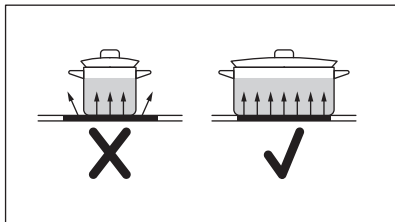


Neizmantojiet uz keramiskās virsmas gatavošanas traukus ar izvirzītām malām vai asumiem, piemēram, čuguna pannas. Tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu vai padarīt to matētu.



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

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



7.2 Ēdienu gatavošanas piemēri, izmantojot

Sildīšanas pakāpe:	Lietojums:
1	Ēdiena uzturēšanai siltumā

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

8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

8.2 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru

- un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens riņķus, ūdens radītus traipus, tauku traipus, spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet cepamā pulvera un citronu sulas vai etiķa maisījumu.

9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.

2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru. Lampa iedegas, kad kāda no cepeškrāsns funkcijām darbojas. Karsēšana ieslēdzas un izslēdzas, lai uzturētu atlasīto temperatūru. Cepeškrāsns lampas indikators attiecīgi ieslēdzas un izslēdzas.



Funkcijām bez karsēšanas nav nepieciešams iestatīt temperatūru.

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





Lampa izslēdzas, kad regulatori ir izslēgtā stāvoklī.

9.2 Drošības termostats

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

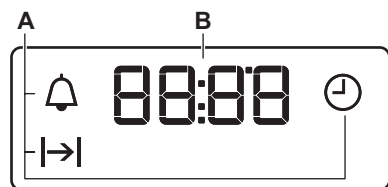
9.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Izmantošana
	Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Cepeškrāsns apgaismojums	Lampas ieslēgšana bez gatavošanas funkcijas.
	Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
	Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
	Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai 2 plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Izmantošana
	Mitrā cepšana	<p>Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.</p> <p>Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.</p> <p>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".</p> <p>Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavojot. Lūdzu, skatiet gatavošanas norādījumus sadaļas "Padomi un ieteikumi" sadaļā Mitrā cepšana.</p>
	Funkcija Grila režģis/ Infratermiskā grilēšana	<p>Gaļas un dārzeņu grilēšanai, izmantojot Grila režģis. / Cepšana lieliem cepeša gabaliem vai mājputnu gaļai ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Sacepumu pagatavošanai un apbrūnināšanai.</p>
	Picas iestatījums	<p>Picas cepšanai. Kārtīgi apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.</p>
	Atkausēšana	<p>Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.</p>

10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

10.1 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
B. Taimeris

10.2 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
🕒	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.

10.3 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
🕒 DIENNAKTS LAIKS	Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un pārbaudīšana.
➡️ DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
🔔 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu laika atskaiti. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī kad cepeškrāsns ir izslēgta.

10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
- Atkārtoti nospiediet 🕒, līdz sāk mirgot ➡️.
- Piespiediet + vai —, lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu.
Displejā tiks parādīts ➡️.
- Kad laiks būs beidzies, mirgos ➡️ un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
- Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.


- Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.


10.5 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

- Atkārtoti nospiediet 🕒, līdz sāk mirgot 🔔.
- Piespiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo laiku.
Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.
- Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

10.6 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.

2. Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodzies pēc dažām sekundēm.

11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA



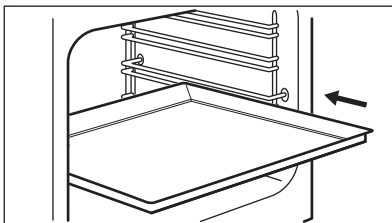
BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Papildpiederumu ievietošana

Paplāte

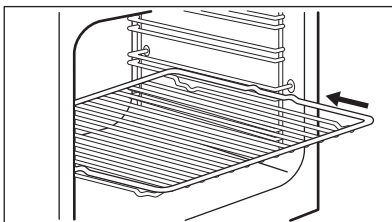


Neiebīdiet cepamo paplāti vai dziļo pannu līdz pašai cepeškrāsns aizmugurējai sienai. Tas novērš gaisa cirkulāciju ap paplāti. Pārtika var piedegt, it īpaši paplātes aizmugurējā daļā.

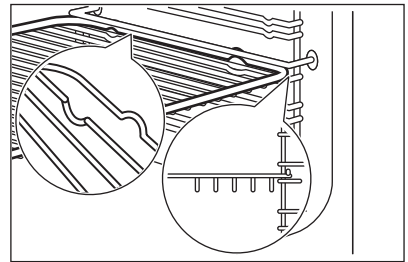


Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņu stieniem. Pārliecinieties, ka plaukts nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

Restots plaukts



Iebīdiet plauktu starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



11.2 Grila režģis ievietošana



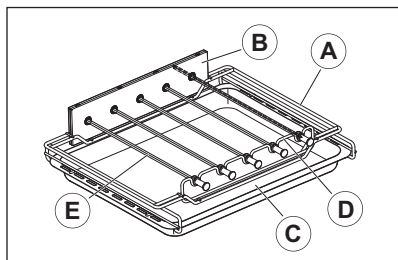
BRĪDINĀJUMS!
Ievērojiet piesardzību, izmantojot komplektā pievienotos iesmus. Tie ir asi. Pastāv ievainojumu risks.



BRĪDINĀJUMS!
Izņemot Grila režģis, uzvelciet cepeškrāsns cimdus. Plaukts, kārbā, iesmi un grils ir karsti. Pastāv apdedzināšanās risks.

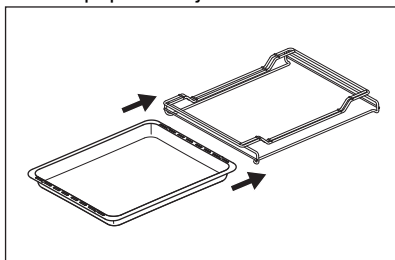


UZMANĪBU!
Gatavošanas ieteikumus skatiet sadaļā "Cepeškrāsns — ieteikumi un padomi" un Gatavošanas tabulās (pieejamas tiešsaistē).

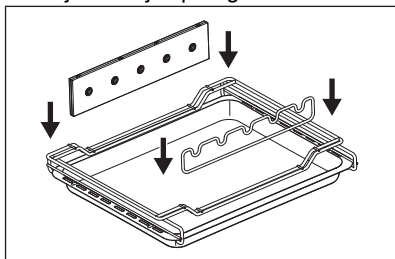


- A. Rāmis
- B. Pārvals
- C. Paplāte
- D. Iesmu atbalsts
- E. Iesmi (1 garš un 4 īsi)

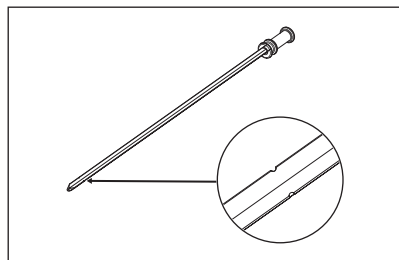
1. Iebīdiet paplāti rāmja sānos.



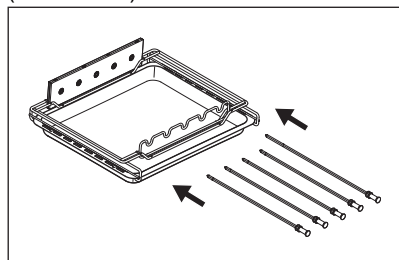
2. Ievietojiet pārvaldi aizmugurē, lielajā spraugā.
3. Ievietojiet iesmu atbalstu priekšpusē esošajā šaurajā spraugā.



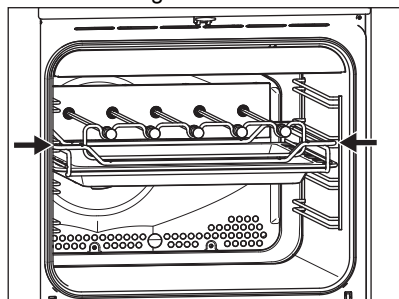
4. Uzveriet pārtiku uz iesmiem starp iesma rokturi un atzīmēm, kas ir iesma smailes tuvumā. Pārliecinieties, ka pārtika nesaskaras ar pārtikas gabaliem no blakus iesmiem. Tas var ietekmēt griešanos.



5. Ievietojiet iesmus attiecīgajās pārvaldi atverēs un ievietojiet rotējošajā iesma rokturī rienu priekšējā iesmu atbalstā. Garais iesms ir jāievieto pirmajā atverē labajā pusē (skatīt attēlu).



6. Atveriet cepeškrāsns durvis.
7. Ievietojiet Grila režģis 3. plaukta stāvoklī, sākot no apakšas, un iebīdiet to līdz galam.



8. Ja kaut kas traucē, pagrieziet iesmus no labās puses, kas savietotu ar motora vārpstu un stumiet vēlreiz.

i Pirms durvju aizvēršanas pārliecinieties, ka Grila režģis ir pareizi ievietots.

9. Aizveriet cepeškrāsns durvis.

10. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pogu uz funkciju Grila režģis un iestatiet temperatūras pogu maksimālajā stāvoklī.
11. Pārliecinieties, vai iesmi griežas.
12. Kad ēdiens ir gatavs, pagrieziet cepeškrāsns funkciju pogu un temperatūras pogu izslēgtā stāvoklī. Valkājiet cepeškrāsns cimdus
13. Nedaudz paveriet durvis, lai izlaistu tvaikus.

Kad tvaiku vairs nav, atveriet durvis līdz galam. Uzmanīgi izņemiet Grila režģis no cepeškrāsns, tad izņemiet no staīva katru iesmu. Staīvs ir karsts, lūdzu apsveriet, vai nav nepieciešams aizsargāt virsmas, uz kurām liksiet staīvu.

12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

12.1 Vispārēja informācija

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

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

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

Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.

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

12.2 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, 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.

12.3 Kūku cepšana

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

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

12.4 Gaļas un zivju pagatavošana

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.

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

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

12.5 Gatavošanas laiki

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

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiēt

labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

12.6 Mitrā cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Maize un pica				
Bulciņas	190	25 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Tīti miltu produkti	200	40 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	2	restots plaukts
Kūkas cepamajā paplātē				
Rulete	180	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Šok. kekss ar riekstiem	180	35 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Kūkas formā				
Suflē	210	35 - 45	2	seši keramikas ramekini uz restotā plaukta
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	25 - 35	2	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta
Biskvītkūka	150	35 - 45	2	kūku forma uz restotā plaukta
Zivs				
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Zivs fileja 300 g	180	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Gaļa				
Gaļa maisiņā 250 g	200	35 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Nelieli konditorejas izstrādājumi				

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Cepumi	170	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Mandelcepumi	170	40 - 50	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Mufini	180	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Sāļie krekeri	160	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Smilšu mīklas cepumi	140	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Tartaletes	170	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Veģetāriešu				
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	200	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Omlete	200	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Dārzeņi uz paplātes 700 g	190	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna

12.7 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Tradicionālā gatavošana	160	cepamā paplāte	3	20 - 30
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Karsēšana ar ventilatoru	160	cepamā paplāte	1 + 3	30 - 40
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Tradicionālā gatavošana	190	Restots plaukts	1	65 - 75
Biskvītkūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	180	Restots plaukts	2	20 - 30
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	170	Restots plaukts	1 + 3	30 - 40
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	140	cepamā paplāte	3	15 - 30

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	cepamā paplāte	1 + 3	15 - 30
Grauzdiņš ¹⁾	Infratermiskā grilēšana	230	Restots plaukts	3	3 - 5
Liellopa gaļas burgers ²⁾	Infratermiskā grilēšana	250	restots plaukts vai cepamā panna	3	15–20 no vienas pusēs; 10–15 no otras pusēs

1) Iepriekš uzsildīts cepeškrāns 5 minūtes.

2) Iepriekš uzsildīts cepeškrāns 10 minūtes.

13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli.

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

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

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālu cepeškrāsnij paredzētu tīrīšanas līdzekli.

Nefīriet nepiedegošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

13.2 Grila režģis tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Notīriet papildpiederumu pēc katras lietošanas reizes.



BRĪDINĀJUMS!

Ievērojiet piesardzību, tīrot iesmus. Tie ir asi. Pastāv ievainojumu risks.

1. Izjauciet Grila režģis.
2. Pirms tīrīšanas mērcējiet papildpiederumu ziepjūdenī.
3. Tīriet Grila režģis komponentus ar sūkli vai izmantojiet neabrazīvu suku atlieku notīrīšanai.

Pārvadu, iesmus un iesmu atbalstu iespējams mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.

13.3 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns

vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

13.4 Plauktu balstu

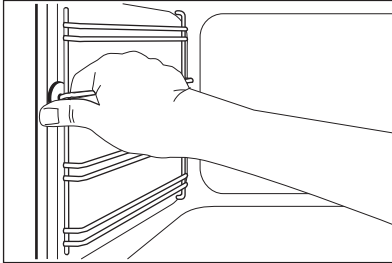
Lai iztīrītu cepeškrāsni, izņemiet plauktu balstus.



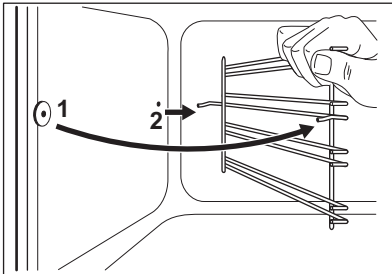
UZMANĪBU!

Ievērojiet piesardzību, izmantojot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiēt izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

13.5 Cepeškrāsns stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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



BRĪDINĀJUMS!

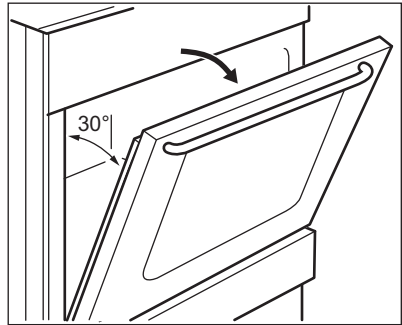
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvirus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.



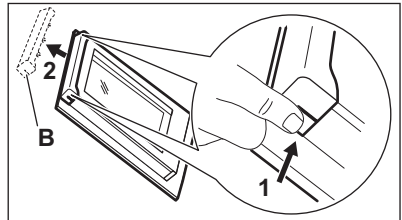
BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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



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



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



BRĪDINĀJUMS!

Kad stikla paneļi tiek izņemti, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

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

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



UZMANĪBU!

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.

13.6 Atvilktnes izņemšana

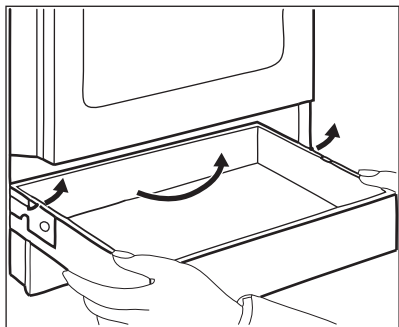


BRĪDINĀJUMS!

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

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



14. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

2. Lēnām paceliet atvilktni.

3. Izvelciet atvilktni līdz galam.

Lai ievietotu atvilktni, veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā.

13.7 Lampas nomaiņšana



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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

Aizmugurējā lampa

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

14.1 Kā rīkoties, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Izdedzis drošinātājs.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns ir deaktivēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nepieciešamie iestatījumi nav veikti.	Pārlicinieties, ka iestatījumi ir pareizi.
	Pulkstenis nav iestatīts.	Iestatiet pulksteni.
Lampa nedarbojas.	Lampīņa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Tvaiks un kondensāts nosēžas uz pārtikas un cepeškrāsns dobumā.	Ēdiens cepeškrāsnī tika atstāts par ilgu.	Neatstājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm pēc gatavošanas procesa beigām.
Nepieciešams pārāk ilgs laiks pārtikas pagatavošanai, vai tā gatavojas pārāk ātri.	Temperatūra telpā ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Pielāgojiet temperatūru, ja nepieciešams. Skatīt ieteikumus lietotāja rokasgrāmatā.
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums.	Atiestatiet pulksteni.
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni. Displejs rāda "400", un atskan skaņas signāls.	Cepeškrāsns ir nepareizi pievienota strāvas padevei.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).

14.2 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

15. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

15.1 Produkta informācijas lapa gatavošanas virsmai saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	LKR540202W LKR540202X	
Virsmas veids	Virsmas, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Starojuma sildītājs	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā aizmugurē Labā aizmugurē Labā priekšā Kreisā priekšā	14.0cm 18.0cm 14.0cm 18.0cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā aizmugurē Labā aizmugurē Labā priekšā Kreisā priekšā	180.3Wh/kg 179.4Wh/kg 180.3Wh/kg 179.4Wh/kg
Plīts virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)	179.9Wh/kg	
IEC/EN 60350-2 — mājsaimniecības elektriskās ēdiena gatavošanas ierīces — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.		

15.2 Virsma — Enerģijas taupīšana

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

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Gatavošanas trauku pamatnei jābūt ar tādu pašu diametru kā gatavošanas zonai.
- Mazākām gatavošanas zonām izmantojiet mazākus ēdiena gatavošanas traukus.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu vai to kausētu.

15.3 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem cepeškrāsnīm

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	LKR540202W 943005504 LKR540202X 943005505
Energoefektivitātes indekss	94.9
Energoefektivitātes klase	A
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,84kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,75kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	57l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plītī
Svars	LKR540202W 42.0kg
	LKR540202X 42.0kg

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

15.4 Cepeškrāsns — elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana


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


Mitrā cepšana

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Detalizēta

informācija pieejama nodaļā "Ierīce — ikdienas lietošana", punktā "Ierīces funkcijas".

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	30
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	32
3. ĮRENGIMAS.....	35
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	37
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	38
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	38
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	39
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	40
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	40
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	42
11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	43
12. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	45
13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	48
14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	50
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	52
16. APLINKOS APSAUGA.....	54

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ar pakeisti jo laidą privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Šį prietaisą prie maitinimo tinklo reikia prijungti H05VV-F tipo kabeliu, kad atlaikytų galinės plokštės temperatūrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose, jachtose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Nemontuokite prietaiso ant platformos.
- Šio prietaiso negalima valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

- DĒMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- DĒMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Liesdami stalčių būkite atsargūs. Jis gali būti įkaitęs.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Atjungimo elementas turi būti integruotas fiksuotoje elektros grandinėje, vadovaujantis vietinėmis elektros saugos taisyklėmis.
- DĒMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

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 liesti 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 priemonės, kad prietaisas neapvirštų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS!

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

- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus
Elektros smūgio pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavojus

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



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

2.4 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

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 plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

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

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

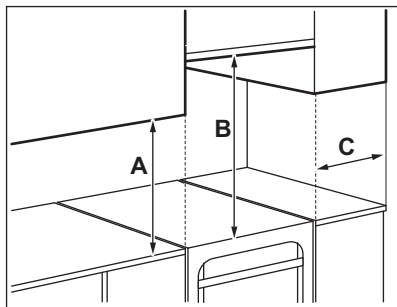
3.1 Prietaiso vieta



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

Prietaisą galite montuoti spintelėlių gale, viduryje arba kampe.

Mažiausi montavimo atstumai nurodyti lentelėje.



Mažiausi atstumai

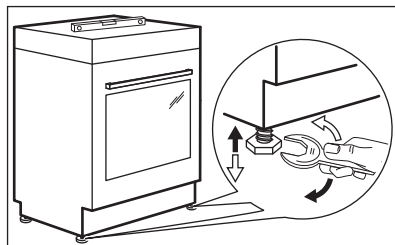
Matmenys	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50–60 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmenys	mm
Aukštis	858
Plotis	500
Gylis	600

3.3 Prietaiso išlygiavimas



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

3.4 Apsauga nuo apvirtimo

Prieš tvirtindami apsaugą nuo apvirtimo, paruoškite prietaisui tinkamą vietą.



DĖMESIO

Pasirūpinkite, kad apsaugą nuo apvirtimo sumontuotumėte reikiamame aukštyje.

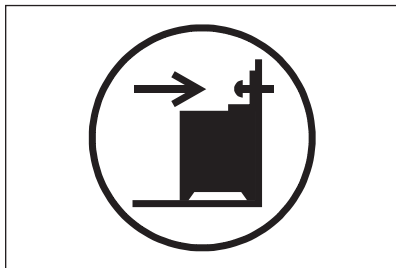


Pasirūpinkite, kad paviršius už prietaiso būtų lygus.

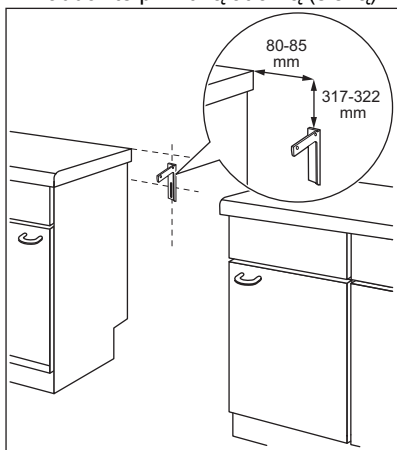
Turite sumontuoti apsaugą nuo apvirtimo. Jei apsaugos nesumontuosite, prietaisas gali apvirtsti.

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





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



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



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



DĖMESIO

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

3.5 Elektros instaliacija



ĮSPĖJIMAS!

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

Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko.



ĮSPĖJIMAS!

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

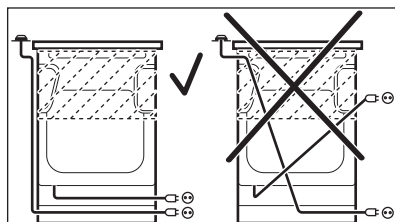
Kabelių tipai skirtingoms fazėms:

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



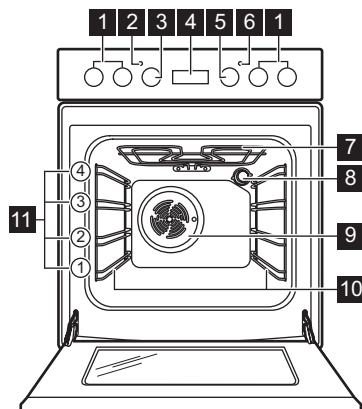
ĮSPĖJIMAS!

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



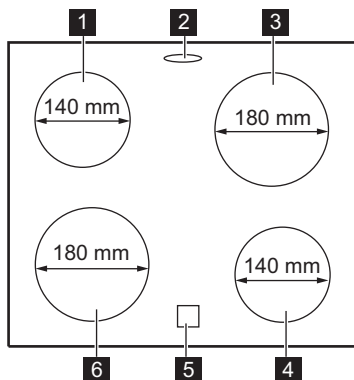
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



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

4.2 Kaitinimo paviršių planas



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

4.3 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Kepimo**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo pikaistuvis**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **Keptuvo lentyna**
Mėsai ir daržovėms kepti grilyje.
- **Papildomi teleskopiniai bėgeliai**
Lentynėlėms ir skardoms. Galite juos užsisakyti papildomai.
- **Laikymo stalčius**
Stalčius yra po orkaite.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAŲ KARTĄ



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.

Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

5.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausia privaloma nustatyti laiką.

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


Spauskite  arba  tinkamam laikui nustatyti.

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

5.3 Laiko keitimas






Kol veikia nors viena funkcija, paros laiko pakeisti negalima.

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

5.4 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. 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 sklisti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.

6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitviečių skaičius

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

6.2 Kaitros parinktis

Simbo- liai	Funkcija
0	Padėtis „Išjungta“
1 - 6	Kaitros parinktys



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

Pasukite kaitvietės rankenėlę į pageidaujamos kaitros lygio padėtį. Įsijungs viryklės indikatorius.

Jei norite baigti maisto ruošimą, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį.

Jei visos kaitvietės bus išjungtos, viryklės valdymo indikatorius išsijungs.

6.3 Kaitvietės naudojimas

Norėdami naudoti įprastą kaitinimo sritį, pasukite jos valdymo rankenėlę į vieną iš šių padėčių: 1–6.

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

i Kaitinimo sritis veiks didžiausia galia, jei rankenėlės padėtį nustatysite į 5 arba 6 padėtį.

7. KAITLENTĖ – PATARIMAI

! **ISPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai

Rezultatai priklausys nuo naudojamo indo

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

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

i 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

6.4 Liekamojo karščio indikatorius



ISPĖJIMAS!

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

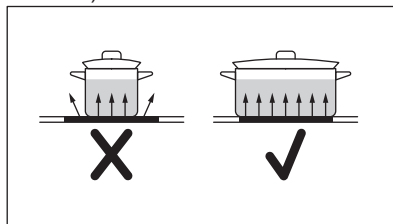
Indikatorius įsijungia, kai kaitvietė yra įkaitusi, tačiau jis neveiks, jei maitinimas bus išjungtas.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.

atitinkamo skersmens (kaip kaitvietė arba didesnio).



7.2 Elektrinės kaitvietės

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

8. KAITLENTĒ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĒJIMAS!

Ūr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvienā kartā pasinaudojē vīryklē īšvalykytē jā.
- Visada naudokytē prykāystuvyus švāryais dugnāys.
- Ļbrēžymāy ar tamsyos dēmys ant pavyršyāys netyrē ģtākos vīryklēs veykymy.
- Naudokytē spycyālys vīryklyē valyty tynkāmys prykymones.
- Naudokytē spycyālyāy stlyklyū valyty skyrtyā grandyklē.

8.2 Vīryklēs valykyms

- **Nedelyānt pāšālynklytē:** īšslylydžyusyāys plāstyko dālys, plēvylē, cukryā ar

cukryngā māystā. Šyē nešvāryumāy gāly pākyenkty vīryklyē. Būkytē ātsārygūs, kād nenyusydegyntumētē. Naudokytē spycyālyāy vīryklēs grānydklyē – prydēkytē pryē stlyko īr pālyenkē āryāyū pavyršyāys stumkytē pavyršyūmy.

- **Pāšālynklytē, kāy vīryklē bus pākyānkāmyāy ātvēsusy:** kālykyū, ryebyālyū ar vāndens dēmys, žvylgānyāys pākytusyos spālyvos veytās. Vīryklyē vālykytē drēgnu skudurēlyū īr švelnyā vālykyo prykymone. Ļšvālytyā vīryklyē nuyāusyānklytē mlynkštā šlyuostē.
- **Ļšvālykytē žvylgānyāys pākytusyos spālyvos veytās:** vālykytē kēpyo mlyltelyū īr cytrnyū sulcyū āryā acty tlyrpalū.

9. ORKAYTĒ. KASDYENIS NAUDOJYMAS



ISPĒJIMAS!

Ūr. saugos skyrius.

9.1 Orkaytēs ģyungymāy īr īšģyungymāy

1. Pāsykytē vālykyo rānyknylē, norēdāmy pāsyrynkty orkaytēs fūnykyā.
2. Pāsykytē tēpyrātūros rānyknylē tēpyrātūryāy pāsyrynkty.

Ļyungus bet kuryā orkaytēs fūnykyā ģsyģyungyā yos āpšvetyymās. Kāytynymāy ģyungymāy īr īšģyungymāy, kād būty pālyākyomā pāsyrynktyā tēpyrātūryā. Ātlytnkāmyāy ģsyģyungyā īr īšģyungyā orkaytēs āpšvetyymo īndykātyorus.



Fūnykyoyms be kāytynymo tēpyrātūros rānykty nerykyā.








3. Norēdāmy īšģyungty orkaytē, pāsykytē orkaytēs fūnykyāy īr tēpyrātūros rānyknylēs ģ īšģyungymo pādētē. Āpšvetyymāy īšģyungyā, kāy vālykyo rānyknylēs pāsykāmyāy ģ īšģyungymo pādētē.



9.2 Āpsāygynyāys tēryostātyāy

Netynkāmyāy naudoyānt orkaytē āryā sūgedus yos sudedāmosyos dālyms, ģy gāly pāvoyģngāy pērykāysty. Norlynt to īšvengty, orkaytēyē ģryngtās āpsāygynyāys tēryostātyāy, kuryā nuytrākyāy ēlyktyros tyekyāy. Sumāžēyus tēpyrātūryāy, orkaytē vēl ģsyģyungyā āyomātyškāy.

9.3 Orkaytēs fūnykyāy

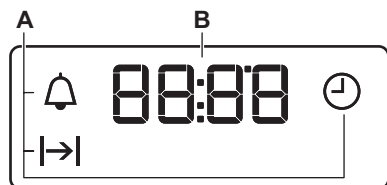
Simbolys	Orkaytēs fūnykyāy	Pākyrtys
0	Pādētys „Ļšģyungtyā“	Orkaytē yryā īšģyungtyā.

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Paskirtis
	Orkaitės lemputė	Įjungti lemputę bet be kepimo funkcijos.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
	Konvekcinis kepimas	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai keliuose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti.
	Karšto oro srautas	Kepti vienu metu dviejose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.
	Drėgnas kepimas	Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą „Ecodesign“ reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“ („Energijos taupymas“). Funkcija skirta kepimo metu taupyti energiją. Atitinkamus nurodymus rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas kepimas.
	Keptuvo lentyna funkcija / Terminis kepituvai	Mėsai ir daržovėms kepti naudojant Keptuvo lentyna. Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ruošti ir skrudinti.

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Paskirtis
	Picos nustatymas	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
	Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.


10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

10.1 Valdymo skydelis






- A. Laikrodžio funkcijos
B. Laikmatis





10.2 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.

10.3 Laikrodžio funkcijų lentelė



Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti ar patikrinti.
 TRUKMĖ	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
 LAIKMATIS	Laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. LAIKMATĮ galite nustatyti bet kada, net kai orkaitė yra išjungta.

10.4 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

- Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
- Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
- Spauskite **+** arba **—**, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką. Ekране rodoma .
- Laikui pasibaigus, mirksi  ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.


5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

10.5 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
2. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte reikiamą laiką. Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami

- išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

10.6 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę $-$.

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

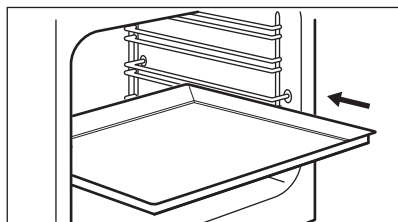
Žr. saugos skyrius.

11.1 Priedų naudojimas

Kepimo padėklas

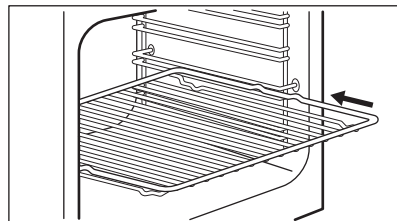


Neįstumkite kepimo padėklą ar gilios keptuvės iki pat orkaitės galinės sienelės. Galite apriboti įkaitusio oro cirkuliaciją. Tokiu atveju galinėje padėklo dalyje maistas gali apdegti.

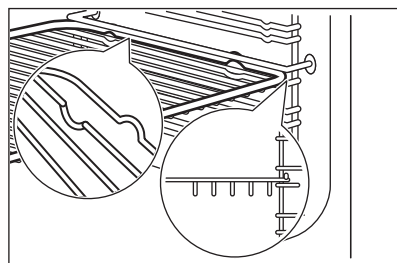


Įstumkite kepimo padėklą / gilų indą tarp lentynėlių kreipiamųjų laikiklių. Pasirūpinkite, kad lentynėlė neliestų orkaitės galinės sienelės.

Vielinė lentynėlė:



Įdėkite lentynėlę tarp lentynos kreipiamųjų laikiklių.



11.2 Keptuvo lentyna įdėjimas



ĮSPĖJIMAS!

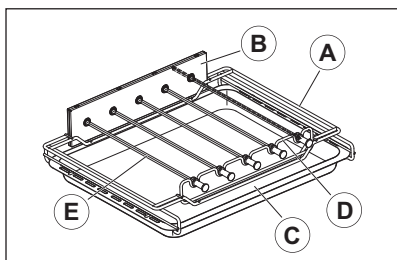
Naudodami iešmeljus būkite atsargūs. Jie yra aštrūs. Pavojus susižeisti.

**ĮSPĖJIMAS!**

Išimdami Keptuvo lentyna naudokite orkaitės pirštine. Lentyna, korpusas, iešmeliai ir keptuvas gali būti įkaitę. Atsargiai, galite nusideginti.

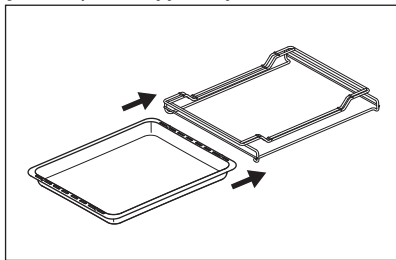
**DĖMESIO**

Maisto gaminimo patarimų ieškokite skyriuje „Orkaitė. Patarimai“, maisto ruošimo lentelėse (pateikta internete).

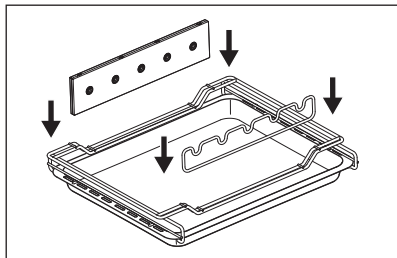


- A. Rėmas
- B. Pavara
- C. Padėklas
- D. Iešmelių atrama
- E. Iešmeliai (1 ilgas ir 4 trumpi)

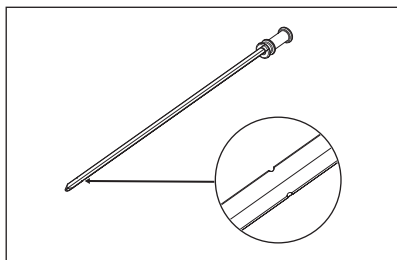
1. Įkiškite padėklą į rėmą iš šono.



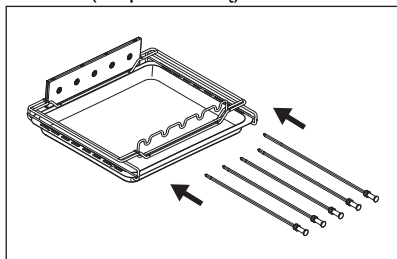
2. Įkiškite pavara gale į didelę angą.
3. Įkiškite iešmelių atramą priekyje į siaurą griovelį.



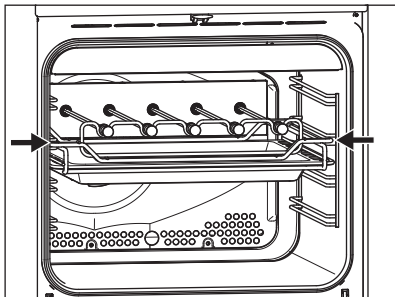
4. Užmaukite maistą ant iešmelių tarp rankenos ir žymų arti jų galo. Pasirūpinkite, kad ant skirtingų iešmelių užmautas maistas nesiliestų tarpusavyje. Tai gali trukdyti iešmeliams sukstis.



5. Įkiškite iešmelius į atitinkamas pavaros angas ir padėkite ant atramos iešmelių rankenėles taip, kad sutaptų su grioveliais. Ilgąjį iešmelį įkiškite į pirmąją angą iš dešinės (žr. paveikslėlį).



6. Atidarykite orkaitės dureles.
7. Iki galo įkiškite Keptuvo lentyna į trečią (3) lentynos padėtį, skaičiuojant nuo apačios.



8. Jei kažkas trukdytų tai padaryti, švelniai pasukiokite iešmelį dešinėje pusėje, kad jis atitiktų variklio veleną, ir pamėginkite įstumti dar kartą.

i Prieš uždarydami dureles pasirūpinkite, kad Keptuvo lentyna būtų tinkamoje padėtyje.

9. Uždarykite orkaitės dureles.
 10. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę į padėtį Keptuvo lentyna ir pasukite temperatūros reguliavimo rankenėlę į didžiausios kaitros padėtį.
 11. Įsitikinkite, kad iešmeliai sukasi.
 12. Kai maistas iškeps, gražinkite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtis. Dėvėkite orkaitės pirštines.
 13. Šiek tiek praverkite dureles, kad išeitų garai.

Kai garų nebesimatys, atidarykite dureles iki galo. Atsargiai išimkite Keptuvo lentyna iš orkaitės, o tada išimkite kiekvieną iešmelį atskirai. Keptuvo dalys bus įkaitusios, todėl pasirūpinkite, kad kontaktiniai paviršiai būtų atitinkamai apsaugoti.

12. ORKAITĖ – PATARIMAI

! **ISPĖJIMAS!**
 Žr. saugos skyrius.

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

gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.

Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaisą susikaupusią drėgmę.

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

12.1 Bendra informacija

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

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

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

12.2 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

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.

12.3 Pyragų kepimas

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

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

12.4 Mėsos ir žuvis gaminimas

Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.

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

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

12.5 Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

12.6 Drėgnas kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Duona ir pica				
Bandelės	190	25–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Duonos bandelės	200	40–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Šaldyta pica 350 g	190	25–35	2	grotelės
Pyragaičiai kepimo skardoje				
Biskvitinis vyniotinis	180	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Šokoladinis pyragas	180	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Pyragaičiai formoje				
Suflė	210	35–45	2	šeši keraminiai indeliai ant grotelių
Biskvitinis pagrindas	180	25–35	2	apkepo skarda ant grotelių
Biskvitinis pyragas	150	35–45	2	pyrago formoje ant grotelių
Žuvis				
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Visa žuvis, 200 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Žuvies filė, 300 g	180	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Mėsa				
Mėsa maišelyje, 250 g	200	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Mėsos iešmai, 500 g	200	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Maži kepiniai				
Sausainiai	170	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Migdoliniai sausainiai	170	40–50	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Keksiukai	180	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Pikantiško skonio krekeriai	160	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Trapios tešlos sausainiai	140	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Tarteletės	170	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Vegetariški patiekalai				
Įvairios daržovės maišelyje, 400 g	200	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Omletas	200	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Daržovės skardoje, 700 g	190	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas

12.7 Informacija bandymų laboratorijoms

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	kepimo padėklas	3	20 - 30

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Karšto oro srautas	160	kepimo padėklas	1 + 3	30 - 40
Obuolių pyragas (2 formos, skersmuo: 20 cm, dedamos įstrižai)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190	vielinė lentynėlė	1	65 - 75
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	vielinė lentynėlė	2	20 - 30
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	170	vielinė lentynėlė	1 + 3	30 - 40
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	kepimo padėklas	3	15 - 30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto oro srautas	140	kepimo padėklas	1 + 3	15 - 30
Skrebutis ¹⁾	Terminis keptuvus	230	vielinė lentynėlė	3	3 - 5
Jautienos mėsainis ²⁾	Terminis keptuvus	250	vielinė lentynėlė arba grilis / kepimo padėklas	3	15–20 pirmoji pusė; 10–15 antroji pusė

1) Pakaitinkite orkaitę 5 minutes.

2) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Pastabos dėl valymo

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

Metaliniams paviršiams valyti naudokite specialiai tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite kiekvieną kartą pasinaudoję orkaitę. Dėl susikaupusių

riebalų arba kitų maisto likučių gali kilti gaisras. Pavojus ypač didelis, jei naudojate grilio padėklą.

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

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaitių valikliu.

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

13.2 Keptuvo lentyna valymas



ĮSPĖJIMAS!

Kiekvieną kartą panaudoję priedą išvalykite jį.



ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs valydami iešmelius. Jie yra aštrūs. Pavojus susižeisti.

1. Išrinkite Keptuvo lentyna.
2. Prieš valydami priedą pamirkykite jo elementus muiliname vandenyje.
3. Valykite Keptuvo lentyna dalis kempine arba neabrazyviniu šepetėliu, kad pašalintumėte prikepusius maisto likučius.

Taip pat indaplovėje galite plauti pavara, iešmelius ir jų atramą.

13.3 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

13.4 Lentynų atramų

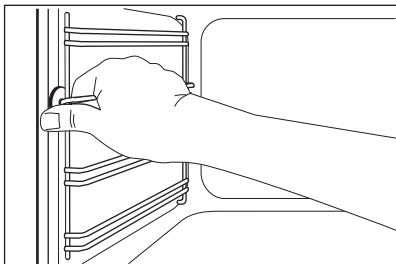
Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.



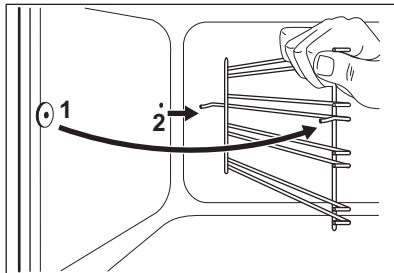
DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

13.5 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

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



ĮSPĖJIMAS!

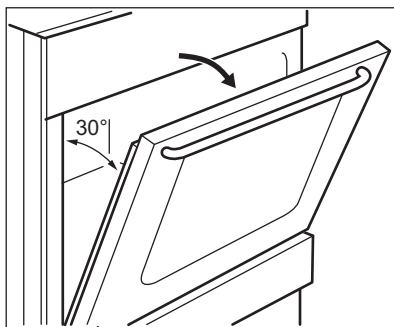
Valydami palikite orkaitės dureles šiek tiek praviras. Kai atidarysite visiškai, jos gali netyčia užsidaryti ir sukelti žalos.



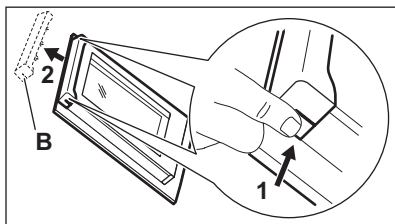
ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

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



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



3. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.



ĮSPĖJIMAS!

Kai išimate stiklo plokštes, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

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

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



DĖMESIO

Įsitinkinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

13.6 Kaip išimti stalčių



ĮSPĖJIMAS!

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

14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

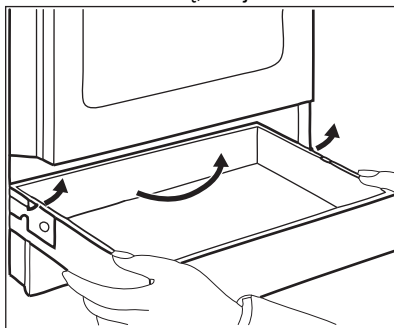


ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

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

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Lėtai kilstelėkite.
 3. Visiškai ištraukite.
- Jeigu norite įdėti stalčių, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

13.7 Lemputės keitimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

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

Apšvietimo lempuė

1. Pasukite stiklinį lempuės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuė pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuė.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

14.1 Ką daryti, jeigu...

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Perdegė saugiklis.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veiks per trumpai.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
	Nenustatyti reikiami nustatymai.	Pasirūpinkite visais nustatymais.
	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Neveikia lemputė.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto ir orkaitės viduje nusėda garai ir kondensatas.	Patiekalų orkaitėje palikote per ilgai.	Baigę ruošti nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.
Maistą paruošti užtrunka per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jei reikia, pakeiskite temperatūrą. Vadovaukitės naudojimo vadovo nurodymais.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti. Ekrane rodoma „400“ ir girdimas garso signalas.	Orkaitė netinkamai prijungta prie elektros tinklo lizdo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).

14.2 Naudojimo informacija

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

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

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

15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Modelio identifikatorius	LKR540202W LKR540202X	
Kaitlentės tipas	Viryklės kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Stiklo keramika	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis galinis	14.0cm
	Dešinysis galinis	18.0cm
	Dešinysis priekinis	14.0cm
	Kairysis priekinis	18.0cm
(EC electric cooking) kaitvietės energijos sąnaudos	Kairioji galinė	180.3Wh/kg
	Dešinysis galinis	179.4Wh/kg
	Dešinysis priekinis	180.3Wh/kg
	Kairioji priekinė	179.4Wh/kg
(EC electric hob) viryklės energijos sąnaudos		179.9Wh/kg
IEC/EN 60350-2- Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis: Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.		

15.2 Viryklė – Energijos taupymas

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

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

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

15.3 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis orkaitėms skirtų ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	LKR540202W 943005504 LKR540202X 943005505
Energijos efektyvumo rodyklė	94,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,84kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,75kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	57l
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė
Masė	LKR540202W 42.0kg
	LKR540202X 42.0kg

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

15.4 Orkaitė – energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje


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


Drėgnas kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Daugiau informacijos rasite

skyriuje „Kasdienis prietaiso naudojimas“ ir „Prietaiso funkcijos“.

16. APLINKOS APSAUGA

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

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

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

www.electrolux.com/shop



867365696-A-1 12023

