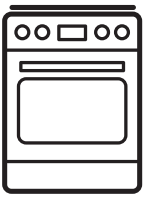
Electrolux

electrolux.com/register



LKR62001CW

LV Lietošanas instrukcija | **Plīts** **2**

LT Naudojimo instrukcija | **Viryklė** **23**

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

saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... 2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 5
3. UZSTĀDĪŠANA..... 7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... 9
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... 10
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 10
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI..... 11
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 12
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 13
10. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI..... 14
11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 17
12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... 19
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 20
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... 21

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeli, lai izturētu aizmugures paneļa temperatūru.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām un liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Neuzstādiet ierīci uz platformas.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeri 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 apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.

- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās 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.
- UZMANĪBU! Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, 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 atvilktnei. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērumam 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 ierīcei apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķi,.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu 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.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un gatavošanas trauku, ja vien to nav norādījis šīs ierīces ražotājs.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas 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 tieši uz cepeškrāsns grīdas.
  - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Kopšana un tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var ieplīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!

- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Iekšējais apgaismojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

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

2.6 Serviss

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

2.7 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

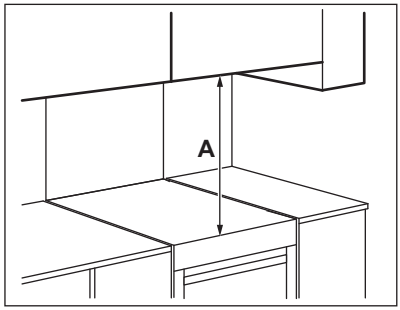
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Tehniskie dati

Dimensijas	
Augstums	847 - 867 mm
Platums	596 mm
Dziļums	600 mm

3.2 Ierīces atrašanās vieta

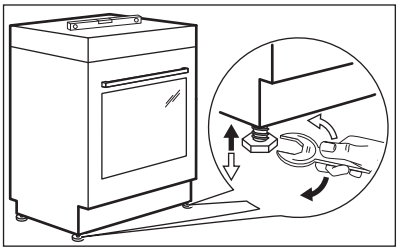
Varat uzstādīt brīvi stāvošās ierīces, ja skapīši atrodas vienā vai abās pusēs, vai stūrī.



Minimālie attālumi

Izmēri	mm
A	650

3.3 Ierīces līmeņošana



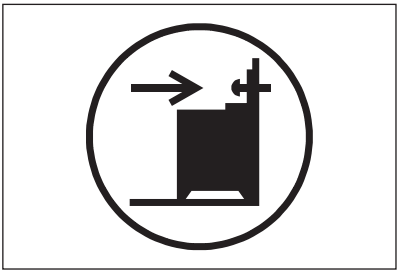
Izmantojiet mazās kājiņas zem ierīces, lai nolīmeņotu ierīces augšējo virsmu atbilstoši citām virsmām.

3.4 Aizsardzība pret sasvēršanos

⚠ UZMANĪBU!

Uzstādiet aizsargu pret sasvēršanos, lai novērstu iekārtas krišanu nepareizas slodzes gadījumā. Aizsargs pret sasvēršanos darbojas tikai tad, ja ierīce ir novietota atbilstošā vietā.
Jūsu ierīce ir apzīmēta ar attēlā redzamo simbolu (ja tāds ir), lai atgādinātu, ka ir jāuzstāda aizsargs pret sasvēršanos.



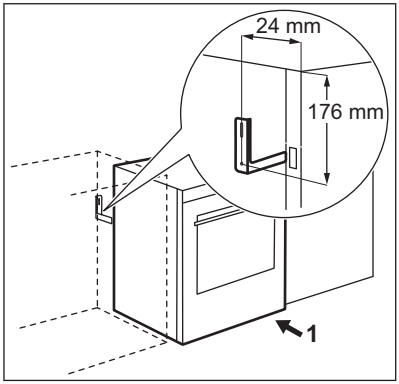


⚠ UZMANĪBU!

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret sasvēršanos.

Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

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



3.5 Elektroinstalācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

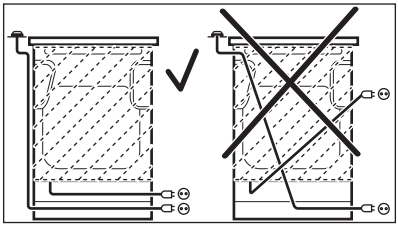
Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.

Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3 x 6,0 mm²
3 ar neitrālu	5 x 1,5 mm²

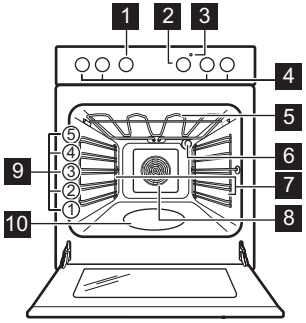
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



1 Karsēšanas funkciju pārslēgs

2 Vadības regulators (temperatūrai)

3 Temperatūras indikators/simbols

4 Plīts virsmas regulatori

5 Sildelements

6 Lampa

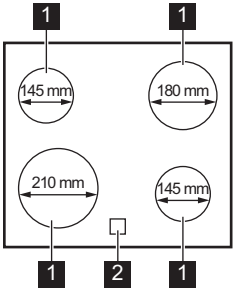
7 Plaukta atbalsts, izņemams

8 Ventilators

9 Plauktu līmeņi

10 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni

4.2 Plīts virsmas kopskats



1 Gatavošanas zona

2 Atlikušā siltuma indikators

4.3 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
  Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
  Kūkām un biskvītiem.
- **Glabāšanas atvilktne**
  Uzglabāšanas atvilktne ir zem cepeškrāsns dobuma.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

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

5.2 Iegremdējamie regulatori

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

6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Sildīšanas pakāpe

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

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

Pagrieziet attiecīgās gatavošanas zonas regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi.

Lai pabeigtu gatavošanas procesu, pagrieziet regulatoru izslēgtā stāvoklī.

6.2 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 neizmatojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, 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 biezākam un plakanākam.
Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

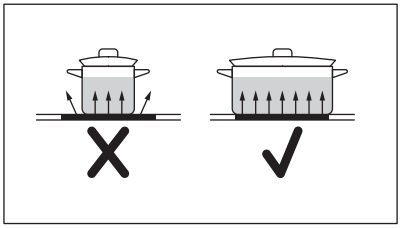
ⓘ

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

ⓘ

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

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



7.2 Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm)	Jauda (W)
Kreisā aizmugurē	125 - 145	1200
Labā aizmugurē	150 - 180	1800
Labā priekšā	125 - 145	1200
Kreisā priekšā	180 - 210	2300

7.3 Vienkāršotas gatavošanas norādes

ⓘ

Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
⎽⎽ - 1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
4 - 5	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		

8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Karsēšanas funkcijas

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

0	**Izslēgts stāvoklis** Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Fan Cooking Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
	Apakškarsēšana Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
	Grilēšana Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
	Ātrā grilēšana Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
	Infratermiskā grilēšana Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnin--āšana.
	Tradicionālā gatavošana / Tīrīšana ar ūdeni Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Skatiet nodaļu “Apkope un tīrīšana”, lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.
	Ventilatora kars. ar mitrumu Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas “Energoefektivitāte” punktā “Elektronerģijas taupīšana”. Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļā “Ieteikumi un padomi”, Ventilatora kars. ar mitrumu. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski.

ⓘ

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

9.2 Cepeškrāsns ieslēgšana un atslēgšana

ⓘ

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

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

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.

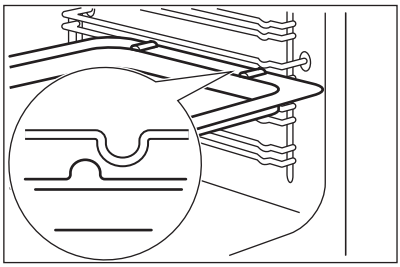
3. Lai atslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

9.3 Dzesēšanas ventilators

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

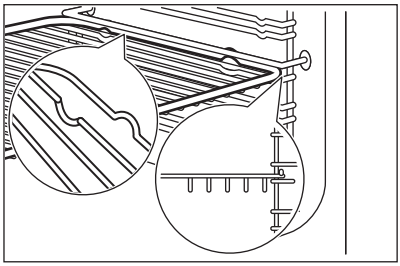
9.4 Papildpiederumu ievietošana cepeškrāsnī

Iebīdiet cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņu stieņiem.



Restots plaukts

Iebīdiet restes starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



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

10. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

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

10.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Maize un pica

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

Kūkas cepamajā paplātē

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rulete	180	20 - 30	3

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

Kūkas formā

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

Zivs

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

Gaļa

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

Nelieli konditorejas izstrādājumi

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

Veģetāriešu

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

10.2 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Tradicionālā gatavošana	170	20 - 30	Paplāte	4
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts) **1)**	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30	Paplāte	2
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts) **1)**	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	Paplāte / tauku savākšanas tvertne	1 + 4
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Tradicionālā gatavošana	180	70 - 90	Režģis	1
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Karsēšana ar ventilatoru	160	70 - 90	Režģis	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Picas iestatījums	160	60 - 80	Režģis	2
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Tradicionālā gatavošana	170	30 - 40	Režģis	3
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	150	35 - 45	Režģis	2
Biskvītkūka bez taukiem, 1 forma (ø 26 cm), uz režģa **1)**	Karsēšana ar ventilatoru	160	25 - 35	Režģis	1 + 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 35	Paplāte	3
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 30	Paplāte	1 + 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	160	20 - 35	Paplāte	3
Karstmaize **1)**	Ātrā grilēšana	Maks.	1 - 5	Režģis	4
Liellopa burgers	Grilēšana	Maks.	15 -20 no viens puses. 10 - 15 no otras puses.	Režģis / tauku savākšanas tvertne	4 + 1

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.

11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

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

Lietošana ikdienā

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

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet nepiedegošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

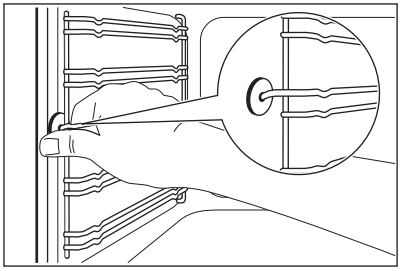
Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

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

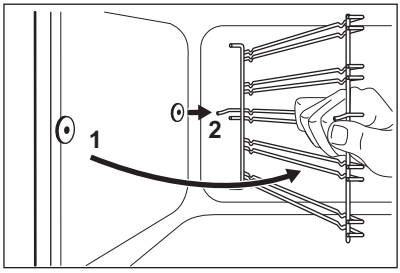
11.3 Plauktu balstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

⚠ UZMANĪBU!

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

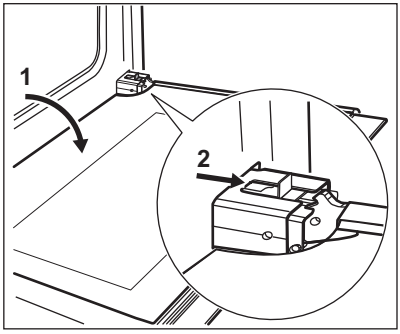
11.4 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

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

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

11.5 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



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

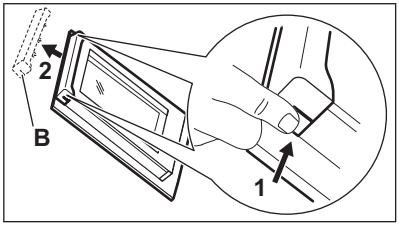
Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsns durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

11.6 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

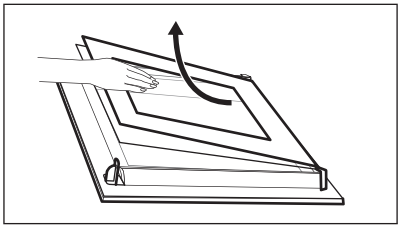
ⓘ

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

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



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



4. Notīriet durvju stikla paneļus.

Lai uzstādītu paneļus, veiciet iepriekš aprakstītos soļus pretējā secībā.

11.7 Lampas nomainīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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

Aizmugures lampa

ⓘ

Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpuses aizmugurē.

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

11.8 Atvilktne

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Nelieciet pārtiku atvilktnē.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Atvilktni zem cepeškrāsns var izņemt tīrīšanai.

Atvilktnes izņemšana.

1. izvelciet atvilktni līdz atdurei;
2. Nedaudz paceliet atvilktni, lai to varētu pacelt augšup, atvilktnes vadotņu leņķī.

Lai uzstādītu atvilktni, veiciet procedūru apgrieztā kārtībā.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarsusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Aktivizējiet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Nepieciešamie iestatījumi nav veikti.	Pārliecinieties, ka iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampiņa 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.

12.2 Servisa dati

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

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

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

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācijas lapa gatavošanas virsmai saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	LKR62001CW	
Virsmas veids	Virsma, kas iebūvēta brīvi stāvošā plītī	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Starojuma sildītājs	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	182.3 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)		182.0 Wh/kg

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

13.2 Virsma — Enerģijas taupīšana

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

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

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	LKR62001CW 940003106
Energoefektivitātes indekss	95,3
Energoefektivitātes klase	A
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,95 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,82 kWh/ciklā

Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	73 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plītī
Svars	46.4 kg

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

13.4 Cepeškrāsns — elektroenerģijas taupīšana

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ventilatora kars. ar mitrumu
Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

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

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

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

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

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA....23
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS....26
3. ĮRENGIMAS....28
4. GAMINIO APRAŠYMAS....30
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ....31
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS....31
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI....32
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA....33
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS....34
10. ORKAITĖ – PATARIMAI....35
11. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA....38
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS....40
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....41
14. APLINKOS APSAUGA....43

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie su prietaisu nežaistų.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ar pakeisti jo laidą privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Šį prietaisą prie maitinimo tinklo reikia prijungti H05VV-F tipo kabeliu, kad atlaikytų galinės plokštės temperatūrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose, jachtose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Nemontuokite prietaiso ant platformos.
- Šio prietaiso negalima valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.

- Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- DĖMESIO! Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Liesdami stalčių būkite atsargūs. Jis gali būti įkaitęs.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

- Atjungimo elementas turi būti integruotas fiksuotoje elektros grandinėje, vadovaujantis vietinėmis elektrosaugos taisyklėmis.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

> ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
>
> Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įrenginių.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirstų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas

> ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
>
> Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas .
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros 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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus
Elektros smūgio pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

2.4 Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą.

Ištraukite maitinimo kištuką iš maitinimo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Vidinis apšvietimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

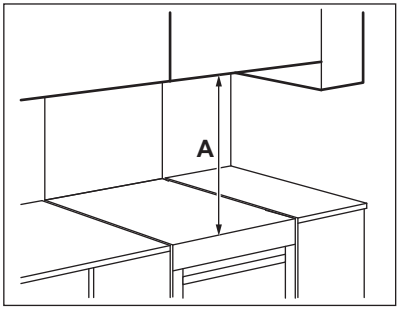
Žr. saugos skyrius.

3.1 Techniniai duomenys

Matmenys	
Aukštis	847 - 867 mm
Plotis	596 mm
Gylis	600 mm

3.2 Prietaiso vieta

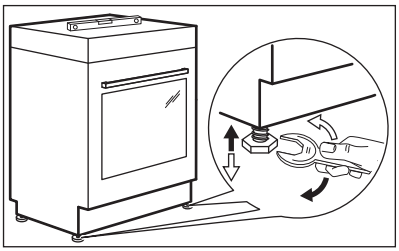
Prietaisą galite montuoti spintelių gale, viduryje arba kampe.



Mažiausi atstumai

Matmenys	mm
A	650

3.3 Prietaiso išlygiavimas



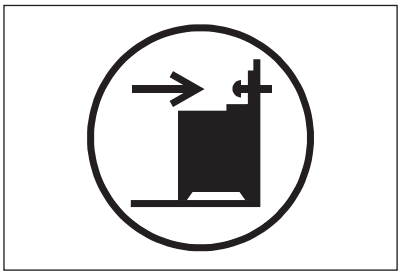
Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyginkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

3.4 Apsauga nuo pasvirimo

⚠ DĖMESIO

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



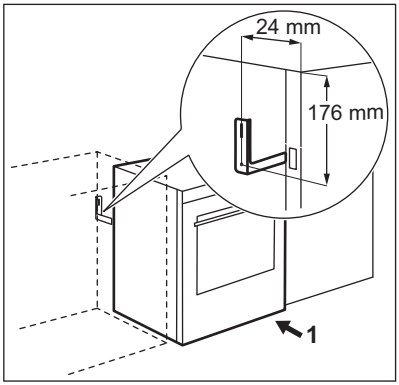


⚠ DĖMESIO

Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

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



3.5 Elektros instaliacija

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

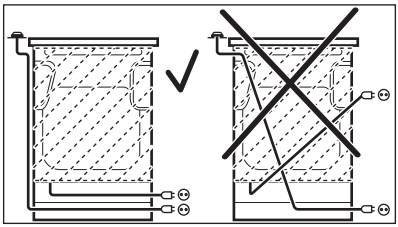
Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko.

Kabelių tipai skirtingoms fazėms:

Fazė	Min. kabelio dydis
1	3 x 6,0 mm²
3 su neutralia pasirinktimi	5 x 1,5 mm²

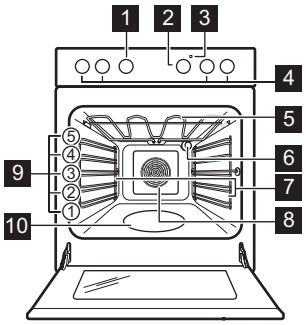
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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



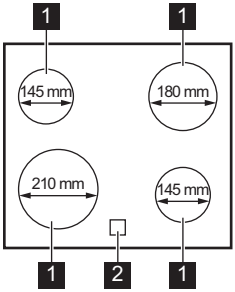
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



1 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
2 Valdymo rankenėlė (temperatūra)
3 Temperatūros indikatorius / simbolis
4 Viryklės rankenėlės
5 Šildymo elementas
6 Lemputė
7 Lentynos atrama, išimama
8 Ventiliatorius
9 Vietos lentynoje
10 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu

4.2 Viryklės apžvalga



1 Kaitvietė
2 Liekamojo karščio indikatorius

4.3 Priedai

- **Grotelės**
  Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
  Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Laikymo stalčius**
  Stalčius yra po orkaite.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

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

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

5.2 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitros parinktis

Simboliai	Funkcija
0	Padėtis „Išjungta“
⎍	Šilumos palaikymas
1 - 9	Kaitros parinktys

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

Pasukite kaitvietės rankenėlę į pageidaujamos kaitros lygio padėtį.
Jei norite baigti maisto ruošimą, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.2 Liekamojo karščio indikatorius

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

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

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiaktorius,
- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

7. KAITLENTĖ – PATARIMAI

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai

Rezultatai priklausys nuo naudojamo indo

ⓘ

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

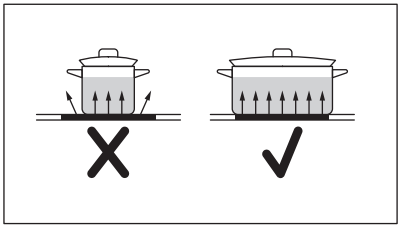
ⓘ

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

ⓘ

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

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



7.2 Mažiausias prikaistuvio skersmuo

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

7.3 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

ⓘ

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

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

8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

8.2 Kaitlentės valymas

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

9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Kaitinimo funkcijos

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

0	**Padėtis „Išjungta“** Orkaitė išjungta.
	Fan Cooking Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai keliose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti.
	Apatinis kaitinimas Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
	Grilis Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
	Greitasis kepimas grilyje Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
	Terminis kepintuvas Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepinti viename lygyje. Ruošti ir skrudinti apkepą.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas / Valymas vandeniu Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kuriame rasite daugiau informacijos apie: Valymas vandeniu.
	Drėgnas konvek. kepimas Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą „Ecodesign“ reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1. Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite Energijos vartojimo efektyvumo gairių skyriuje „Energijos taupymas“. Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia.

ⓘ

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

9.2 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

ⓘ

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

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

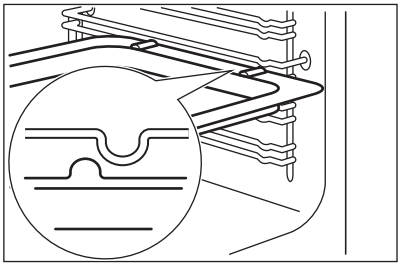
1. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę orkaitės funkcijai pasirinkti.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų rankenėles ir temperatūrą į išjungimo padėtį.

9.3 Ventiliatorius

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

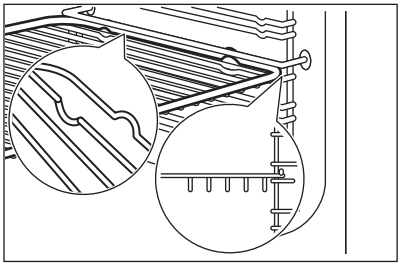
9.4 Orkaitės priedų įdėjimas

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlės kreipiamųjų laikiklių.



Vielinė lentynėlė:

Įstumkite lentyną tarp jos atramų.



ⓘ

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

10. ORKAITĖ – PATARIMAI

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

ⓘ

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

10.1 Drėgnas konvek. kepimas

Duona ir pica

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

Pyragaičiai kepimo skardoje

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

Pyragaičiai formoje

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

Žuvis

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

Mėsa

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

Maži kepiniai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sausainiai	180	25–35	3
Migdolų sausainiai	160	25–35	3
Keksiukai	180	25–35	3
Pikantiško skonio krekeriai	170	20–30	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	150	25–35	3
Tarteletės	170	15–25	3

Vegetariški patiekalai

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

10.2 Informacija bandymų laboratorijoms

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Maži pyragaičiai (20 pyragaičių kepimo skardoje)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30	Kepimo skarda	4
Maži pyragaičiai (20 pyragaičių kepimo skardoje)**1)**	Karšto oro srautas	150	20 - 30	Kepimo skarda	2
Maži pyragaičiai (20 pyragaičių kepimo skardoje)**1)**	Karšto oro srautas	150	25 - 35	Padėklas / skarda varvantiems riebalams surinkti	1 + 4
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70 - 90	Grotelės	1
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Karšto oro srautas	160	70 - 90	Grotelės	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Picos nustatymas	160	60 - 80	Grotelės	2
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 kepimo forma (26 cm ø) ant grotelių	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	30 - 40	Grotelės	3
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 kepimo forma (26 cm ø) ant grotelių	Karšto oro srautas	150	35 - 45	Grotelės	2

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Biskvitinis pyragas be riebalų (26 cm skersmens), 1 kepimo forma ant grotelių 1)	Karšto oro srautas	160	25 - 35	Grotelės	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Karšto oro srautas	140	20 - 35	Kepimo skarda	3
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Karšto oro srautas	140	20 - 30	Kepimo skarda	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	20 - 35	Kepimo skarda	3
Skrebutis 1)	Greitasis kepimas grilyje	Maks.	1 - 5	Grotelės	4
Mėsainis su jautiena	Grilis	Maks.	15–20 viena pusė. 10–15 antra pusė.	Grotelės / skarda varvantiems riebalams surinkti	4 + 1

1) Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių

11. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpinę aplink ertmės rėmą.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

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

Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
- Priedų su nepridegančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

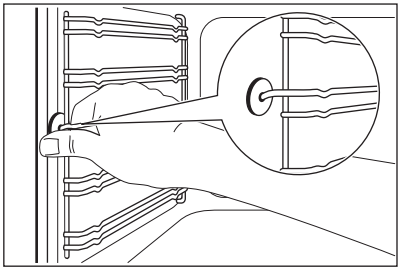
Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu.

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

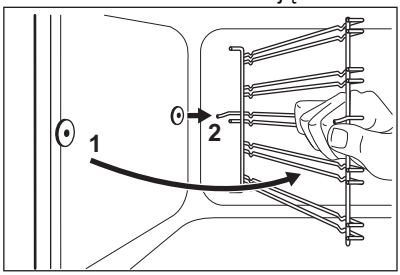
11.3 Lentynos atramų išėmimas

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

⚠ DĖMESIO

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

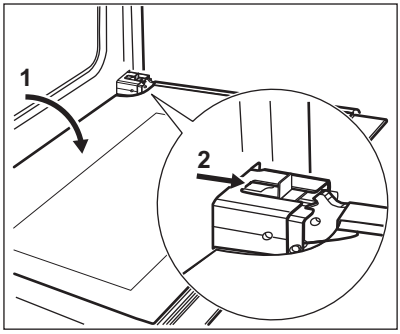
11.4 Kaip naudoti: Valymas vandeniu

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

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

11.5 Orkaitės durelių išėmimas

Kad būtų lengviau valyti, nuimkite dureles.



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

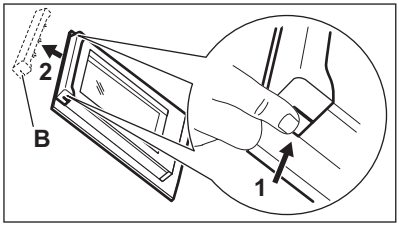
Baigę valyti, įdėkite orkaitės dureles atvirkščia tvarka. Būtinai turite girdėti spragtelėjimą, kai įdedate dureles. Jei reikia, naudokite jėgą.

11.6 Durelių stiklų išėmimas ir valymas

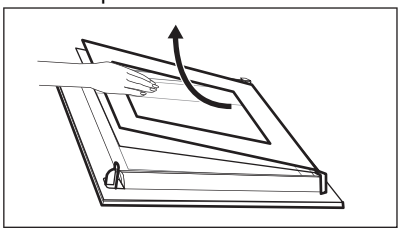
ⓘ

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

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



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



4. Nuvalykite durelių stiklo plokštes.

Norėdami įdėti plokštes, tuos pačius veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.

11.7 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.

Galinė lemputė

ⓘ

Stiklinis lemputės gaubtelis yra orkaitės gale.

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

11.8 Stalčius

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nedėkite maisto į stalčių.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Po orkaite esantį stalčių galima išimti ir išvalyti.

Stalčiaus išėmimas:

1. Ištraukite stalčių, kol jis sustos.
2. Šiek tiek pakelkite stalčių, kad jį būtų galima iškelti iš stalčiaus kreiptuvų.

Norėdami atgal įdėti stalčių, atlikite tuos pačius veiksmus priešinga eilės tvarka.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 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.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
Orkaitė neįkaista.	Nenustatyti reikiami nustatymai.	Pasirūpinkite visais nustatymais.
Neveikia lemputė.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto ir orkaitės viduje nusėda garai ir kondensatas.	Patiekalą orkaitėje palikote per ilgai.	Baigę ruošti nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.

12.2 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.)	.....

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Modelio identifikatorius	LKR62001CW	
Kaitlentės tipas	Viryklės kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Šildytuvas	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis priekinis Kairysis galinis Dešinysis priekinis Dešinysis galinis	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis priekinis Kairysis galinis Dešinysis priekinis Dešinysis galinis	182.3 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)		182.0 Wh/kg

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

13.2 Viryklė – Energijos taupymas

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

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Prieš įjungdami kaitvietę pastatykite indą ant jos.
- Prikaistuvių dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės skersmenį.
- Mažesnius indus dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

13.3 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis orkaitėms skirtų ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	LKR62001CW 940003106
Energijos efektyvumo rodyklė	95,3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,95 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,82 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	73 l
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė
Masė	46.4 kg

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

13.4 Orkaitė – energijos taupymas

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

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

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

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

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

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

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

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

Drėgnas konvek. kepimas
Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

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

14. APLINKOS APSAUGA

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

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

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

electrolux.com

867364138-A-162024

