

LKR64020AW

LKR64020AX

BG Ръководство за употреба | Готварска печка

2

LT Naudojimo instrukcija | Viryklė

39

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.
Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	9
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	12
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	15
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18
11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	19
12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	32
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	35
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	36
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	38

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.

- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05VV-F, за да издържа на температурата на задния панел.
- Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не монтирайте уреда върху платформа.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.

- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте, когато докосвате чекмеджето за съхранение. То може да се нагорещи.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или

упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране

ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.

2.2 Съвързване към електрическата мрежа

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Съвържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не съвързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата),

изключватели и контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете хранящия кабел към контакта.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.
Опасност от токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.

- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио върху уреда или директно на дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изгървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижи и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклениците панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениците панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия. За да намалите конденза включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с почистващ препарат.

2.5 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.7 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

3. ИНСТАЛИРАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Технически характеристики

Размери

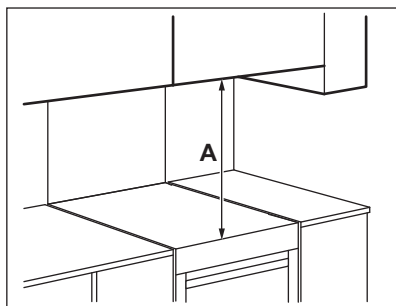
Височина 847 - 867 мм

Ширина 596 мм

Дълбочина 600 мм

3.2 Местоположение на уреда

Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъгъл.

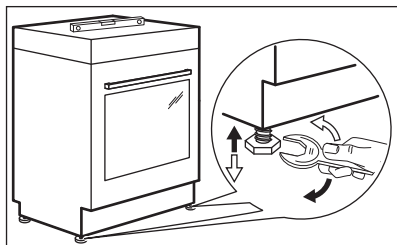


Минимални разстояния

Измерение mm

A 685

3.3 Нивелиране на уреда

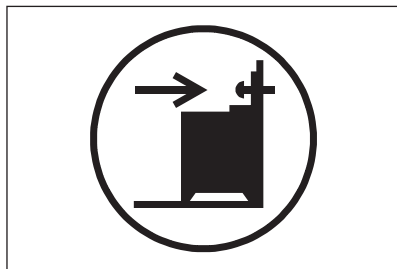


Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да нивелирате най-горното ниво с останалите повърхности.

3.4 Защита против накланяне

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Монтирайте защитата против накланяне, за да предотвратите падане на уреда при неподходящо натоварване. Защитата против накланяне работи, само когато уредът е поставен на правилното място. Този електроуред има символи, показани на фигурите (ако е приложимо), за да ви напомнят за инсталацията на защитата против накланяне.

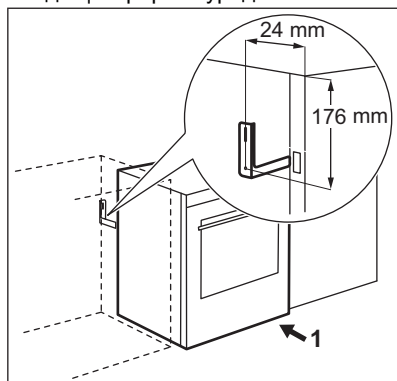


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Задължително монтирайте защитата против накланяне на правилната височина.

Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка и равна.

1. Задайте правилната височина и зона за уреда, преди да поставите защитата против накланяне.
2. Монтирайте защитата против накланяне на 176 mm надолу от най-горната повърхност на уреда и на 24 mm от лявата страна на уреда в кръглата дупка на скобата. Вижте илюстрацията. Завийте я в солидния материал или използвайте подходяща опора (стена).
3. Можете да намерите отвора от лявата страна на гърба на уреда. Вижте илюстрацията. Поставете уреда в средата на пространството между шкафовете (1). Ако пространството между шкафовете е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничните разстояния, за да центрирате уреда.



3.5 Електрическа инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Производителят не носи отговорност, ако не спазвате предпазните мерки от главите за безопасност.

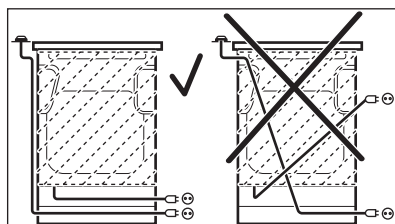
Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.

Приложими видове кабели за различни фази:

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6.0 mm ²
3 с неутрал.	5x1.5 mm ²

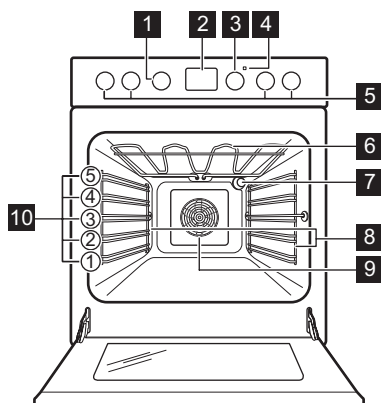
⚠ ВНИМАНИЕ!

Захранващият кабел не трябва да опира частта на уреда, шрихирана на илюстрацията.



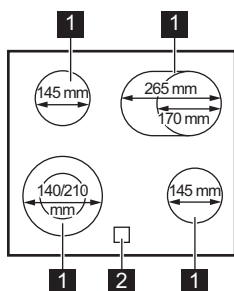
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Копче за функциите на фурната
- 2 Екран
- 3 Копче за температурата
- 4 Индикатор/Символ за температура
- 5 Копчета за котлона
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Лампа
- 8 Водач за скара, отстраняем
- 9 Вентилатор
- 10 Позиции на скара

4.2 Преглед на готварската плоча



- 1 Зона за готвене
- 2 Индикатор за остатъчна топлина

4.3 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Комбинирана тава**
За торти и бисквити. За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **AirFry табла**

- За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене.
- **Телескопични водачи**
За рафтове и тави.
- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение е под фурната.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.


Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

Поставете принадлежностите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

5.2 Настройка на часовника

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

 свети, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.


Натиснете **+** или **-** за задаване на правилното време.

След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.

5.3 Промяна на часа



Не можете да променят часа, ако някоя от функциите работи.

Натискайте  отново и отново, докато индикатора на функция час от денонощието мига.




За да зададете нов час, вижте „Задаване на час“.

5.4 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.5 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
6. Оставете фурната да работи 15 минути.
7. Изключете фурната и я оставете да се охлади.



Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. От фурната може да излиза миризма и дим. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.


6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Настройка за затопляне

Символи	Функция
	Положение Изключено (Off).
	Двойна зона

Символи	Функция
	Поддържане на топлина
1 - 9	Настройки за затопляне



Използвайте остатъчната топлина, за да намалите консумацията на енергия. Изключете зоната за готвене приблизително 5 - 10 минути преди приключване на процеса на готвене.


Завъртете ключа за избраната зона за готвене на необходимата настройка на затопляне.

За да завършите процеса на готвене, завъртете копчето в изключено положение.

6.2 Активиране и деактивиране на външните кръгове

Повърхността за готвене може да се пригоди към размера на готварските съдове.

За активиране на външния кръг: завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка при лека съпротива

към . Тогава завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка до правилната степен на нагриване.

За деактивиране на външния кръг: завъртете ключа на позиция изкл. Индикаторът угасва.

6.3 Индикатор за остатъчна топлина

ВНИМАНИЕ!

Докато индикаторът свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

Индикаторът се появява, когато зона за готвене е гореща, но не функционира, ако захранването е изключено.

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове



Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско. Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.



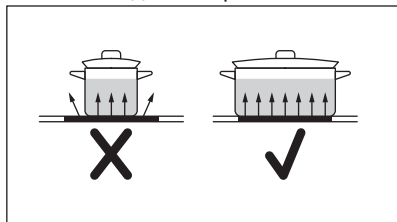
Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



Готварски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алуминиеви или медни дъна, могат да предизвикат промяна в цвета на стъкло-керамичната повърхност.

За да пестите енергия и да сте сигурни, че котлонът работи правилно, дъното за

съдове трябва да е с подходящ минимален диаметър.



7.2 Минимален диаметър на готварските съдове

Зона за готвене	Диаметър на готварските съдове (мм)	Мощност (W)
Задна лява	Ф 145	1200

Зона за готвене	Диаметър на готварските съдове (мм)	Мощност (W)
Задна дясна	170-265	1400/2200
Предна дясна	Ф 145	1200
Предна лява	140-210	1000/2200

7.3 Примери за готварски приложения



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
- 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разотепете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашна запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
7 - 8	Силно пържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

8.2 Почистване на плота

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол,

захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плота е достатъчно изстинал:** пръстени от варовик, водни пръстени, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плота с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!








Вж. глава "Безопасност".

9.1 Функции на фурната

ВНИМАНИЕ!

Не изливайте течности във вътрешността на фурната преди и по време на готвене. Има риск от повреда.

Символ	Функция на фурната	Приложение
0	Положение Изключено (Off)	Фурната е изключена.

Символ	Функция на фурната	Приложение
	Горещ въздух/вентилир	За едновременно готвене на до две позиции и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
	Настройка за пица /AirFry	За печене на едно ниво за по-интензивно запичане и хрупкава основа. /За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица.
	Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
	Бързо готвене на грил	За запичане на тънки храни в големи количества и за препичане на хляб.
	Турбо грил	За печене на големи парчета месо и птици с костите на едно ниво. Също за огретени и за кафява коричка.
	Печене с влажност	Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1 . Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Икономия на енергия“. Тази функция е предназначена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Ползени съвети“, Печене с влажност. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва.



Можете да размразявате храна като изберете функцията Печене с влажност без да задавате температура.

9.2 Активиране и деактивиране на фурната



Зависи от модела, ако вашият уред има символи на ключа, индикатори или лампи:

- Индикаторът светва, когато фурната се нагрива.
- Лампичката светва, когато фурната работи.
- Символът показва дали ключът управлява някоя от зоните за готвене, функциите на фурната или температурата.

1. Завъртете ключа за функции на фурната, за да изберете желаната функция.
2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате фурната, завъртете ключовете за функции на фурната и температурата на позиция изкл.

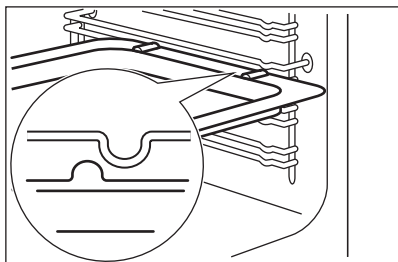
9.3 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато фурната се охлади.

9.4 Поставяне на аксесоарите на фурната

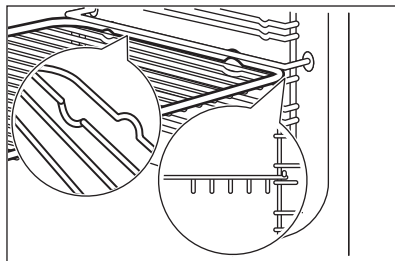
Комбинирана тава:

Бутнете дълбоката тава между водачите на опората на скарата.



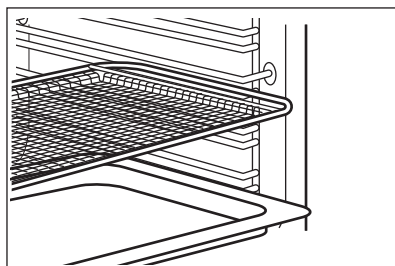
Скара:

Бутнете рафта между водачите на скарата.



AirFry тава:

Поставете AirFry тава на третото ниво. Поставете тавата за печене на първото ниво.



- Всички аксесоари имат малки вдлъбнатини в горната част на дясната и лявата страна за повишаване на безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане.
- Високият ръб около шкафа е устройство, което предотвратява използването на готварските съдове.

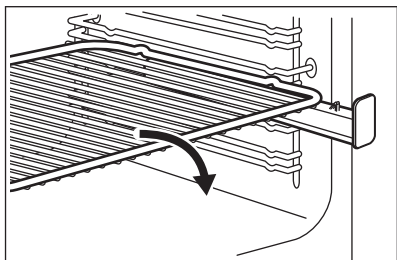
9.5 Телескопични водачи – поставяне на принадлежностите на фурната



Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдеща употреба.

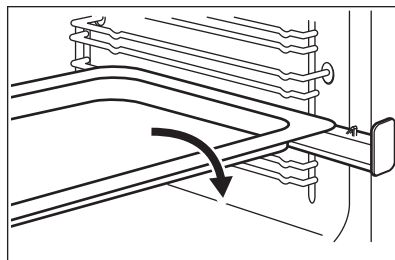
С телескопични водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

Скара:



Поставете скарата върху телескопичните водачи, така че крачетата да са нагоре.

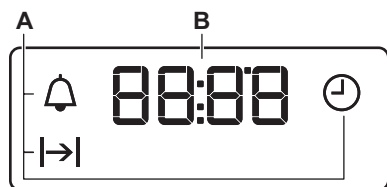
Комбинирана тава:



Поставете тавата за печене или дълбоката тава върху телескопичните водачи.

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Екран



A. Функции на Часовника
B. Таймер

10.2 Бутони

Бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
⌚	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.

10.3 Функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
⌚	ЧАС ОТ ДЕНОНОЩИЕТО За да задавате, променяте или проверявате часа.

Функция	Часовник	Приложение
	ВРЕМЕТРАЕНЕ	За да задавате колко време да работи фурната.
	ТАЙМЕР	За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.

10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколккратно , докато започва да мига.
3. Натиснете или , за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.

На екрана се появява .

4. Когато времето изтече светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

10.5 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколккратно , докато започва да мига.

2. Натиснете или , за да зададете необходимото време. Таймерът се включва автоматично след 5 секунди.
3. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

10.6 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте неколккратно , докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжете . Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

11.1 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.

Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя температурната настройка, ако се получи неравномерно препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.

Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите отново изстинат, изкривяванията изчезват.

11.2 Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не е достатъчно изпечена.	Позицията на рафта е неправилна.	Поставете сладкиша на по-нисък рафт.
Сладкишът спада и става клисав или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	Следващият път намалете леко температурата на фурната.
	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете температурата на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	Следващият път задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
	Тестото на кекса не е разположено равномерно.	Следващият път го разнесете равномерно по тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото в рецептата време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете леко температурата на фурната.

11.3 Топъл въздух

Печене на едно ниво

Печене в плитка тава

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	150 - 160	50 - 70	2
Пясъчен сладкиш/плодови сладкиши	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Пандишпан без масло	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Блат – леко тесто	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	150 - 170	20 - 25	2
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	150 - 160	20 - 40	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ¹⁾	150	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	150 - 160	10 - 20	3
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	140	20 - 35	3
Сладки от пандишпанена смес	150 - 160	15 - 20	3
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, Ядки/Брашно	100 - 120	30 - 50	3
Курабийки от Тесто с мая	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	160 ¹⁾	10 - 35	3
Малки кексчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Таблица "Печива и огретени"

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бегети със заливка от топено сирене	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Пълнени зеленчуци	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
			2 позиции
Кремки / Екпери	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Сладкиш със суха поръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Бисквити/small cakes / сладкиши / рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
			2 позиции
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	140	25 - 45	2 / 4
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Сладки от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Сладки, Ядки/Брашно	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Курабийки от Тесто с мая	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Рула	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Малки кексчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ предварително загрейте фурната.

11.4 Горно + долно печене на едно ниво

Сладкиши във форми

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	160 - 180	50 - 70	2
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Пандишпан без масло	170 ¹⁾	25 - 40	3
Блат – леко тесто	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	170 - 190	20 - 25	2
Ябълков пак (2 форми Ø20см, диагонално разположени)	180	60 - 90	1 - 2
Солена торта (напр. киш "Лорен")	180 - 220	35 - 60	1
Чийзкейк	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	170 - 190	40 - 50	2
Коледен кейк	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хляб (ръжен хляб): 1. Първа част на процеса за печене. 2. Втора част на процеса за печене.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Кремки / еклери	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Плодово руло	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	160 - 180	20 - 40	3
Маслен бадемов кекс / сладки кексове	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	170	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	170 - 190	40 - 60	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем карамел)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Пица (обилно гарнирана)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Пица (тънка)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Хляб без набухватели	230 - 250	10 - 15	1
Плодови пити (швейцарски)	210 - 230	35 - 50	1

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	170 - 190	10 - 20	3
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	160 ¹⁾	20 - 35	3
Сладки от тесто за пандишпан	170 - 190	20 - 30	3
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, ядки/брашно	120 - 130	30 - 60	3
Курабийки от тесто с мая	170 - 190	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Малки сладкиши (20 на тава)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Предварително загрейте фурната.

Таблица "Печива и огретени"

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne (Лазаня)	180 - 200	35 - 50	1
Зеленчуков огретен	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Бегети със заливка от топено сирене	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Сладки суфлета	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	180 - 200	40 - 60	1
Пълнени зеленчуци	180 - 200	40 - 60	1

1) Предварително загрейте фурната.

11.5 Настройка за пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Пица (обилно гарнирана) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Тартове	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Киш "Лорен" (пикантна торта)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Швейцарски флан	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Чийзкейк	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Хляб без набухватели	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Флан от многолистно тесто	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Фламкухен	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Пирог (руски вариант на калцоне)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Използвайте дълбок съд.

2) Предварително загрейте фурната.

11.6 Печене с влажност

Хляб и пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Питки	180	25 - 35	3
Замразена пица 350 г	190	25 - 35	3

Кексчета в тава за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Швейцарско руло	180	20 - 30	3
Брауни	180	30 - 40	3

Кексчета във фолио

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Суфле	200	30 - 40	3
Основа за пандишпанен флан	180	20 - 30	3
Сандвич „Виктория“	150	25 - 35	3

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба в пликче 300 г	180	25 - 35	3
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	3
Рибно филе 300 г	180	25 - 35	3

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Месо в плик 250 г	200	25 - 35	3
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	3

Малки печива

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бисквитки	180	25 - 35	3
Френски макарони	160	25 - 35	3
Мъфини	180	25 - 35	3
Солени крекери	170	20 - 30	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	150	25 - 35	3
Тарталети	170	15 - 25	3

Вегетариански ястия

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Смесени зеленчуци в плик 400 г	180	25 - 35	3
Омлет	200	20 - 30	3
Зеленчуци на тава 700 г	180	25 - 35	3

11.7 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Чистото месо се пече закрито (можете да използвате алуминиево фолио).

Печете големи парчета месо направо в тавата.

Добавете известно количество вода в тавичката, за да предотвратите прокапване на мазнини.

Обърнете печивото след 1/2 – 2/3 от времето за печене.

Печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).

Ако се предлага ниво едно, поставете храната директно в тавата за печене

По време на печене поливайте с черпак парчетата месо със собствения им сос.

11.8 Конвенционално печене

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено месо	1 - 1,5 кг	200 - 230	105 - 150	1
Говеждо печено или филе: алангле	на см дебелина	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на см дебелина	220 - 230	8 - 10	1
Говеждо печено или филе: добре изпечено	на см дебелина	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Котлет, свински ребра	1 - 1,5 кг	180 - 190	60 - 90	1
Руло „Стефани“	750 г - 1 кг	170 - 190	50 - 60	1
Свински джолан (предварително опечен)	750 г - 1 кг	200 - 220	90 - 120	1

Телешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено ¹⁾	1 кг	210 - 220	90 - 120	1
Телешки джолан	1,5 – 2 кг	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Използвайте затворен съд за печене.

Агнешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1
Руладина от агнешко	1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60	1

Дивеч

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Филе от див заек, заешко бутче	до 1 кг	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Руло от елен	1,5 – 2 кг	210 - 220	35 - 40	1
Бут от елен	1,5 – 2 кг	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Птиче месо, порции	200 - 250 г всяко	220 - 250	20 - 40	1
Половин пиле	400 - 500 г всяко	220 - 250	35 - 50	1
Кокошка	1 - 1,5 кг	220 - 250	50 - 70	1
Патица	1,5 – 2 кг	210 - 220	80 - 100	1
Гъска	3,5 – 5 кг	200 - 210	150 - 180	1

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пуйка	2,5 – 3,5 кг	200 - 210	120 - 180	1
Пуйка	4 - 6 кг	180 - 200	180 - 240	1

Риба

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Цяла риба	1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Печене с турбо грил

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе: алангле	на см дебелина	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на см дебелина	180 - 190	6 - 8	1
Говеждо печено или филе: добре изпечено	на см дебелина	170 - 180	8 - 10	1

1) Предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1
Котлет, свински ребра	1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	1
Руло „Стефани“	750 г - 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително опечен)	750 г - 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	1 кг	160 - 180	90 - 120	1
Телешки джолан	1,5 – 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

Агнешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	1
Руладина от агнешко	1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Птиче

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Птиче месо, порции	200 - 250 г всяко	200 - 220	30 - 50	1
Патица	1,5 – 2 кг	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3,5 – 5 кг	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2,5 – 3,5 кг	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240	1
Цяло пиле	1 - 1,5 кг	180 - 200	60 - 90	2

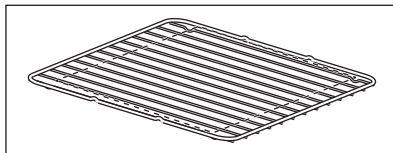
11.10 Обикновено печене на грил

ВНИМАНИЕ!

Винаги печете на грил със затворена врата на фурната.

- Винаги печете на грил със зададена максимална температура.
- Поставете рафта на позицията, препоръчана в таблицата за печене на грил.
- Ако се препоръчва да се използва първото ниво, поставете храната директно в тавата за печене.
- Винаги поставяйте дълбоката тава за събиране на мазнина на първото ниво на фурната.

- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.



Зоната за печене на грил е в центъра на рафта.

11.11 Двоен грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Бургери	макс 1)	9 - 15	8 - 13	4
Свинско филе	макс	10 - 12	6 - 10	4
Наденици	макс	10 - 12	6 - 8	4
Стекове, телешки стекове	макс	7 - 10	6 - 8	4

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Препечени филийки	макс 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Принцеси	макс	6 - 8	-	4

1) Загрейте предварително фурната

11.12 Сушене

Покрийте скарата на фурната с пергамент за печене.

За да получите максимално добри резултати: деактивирайте уреда след

изтичане на половината от необходимото време. Отворете вратичката на уреда и оставете уреда да се охлади. След това довършете процеса на изсушаване.

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Гъби	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 AirFry

Тестени продукти

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кроасан, замразен	прибл. 350 г	180 - 220	15 - 30	3
Изделие от бутер тесто, замразено	прибл. 400 г	180 - 220	15 - 35	3

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Изделие от бутер тесто, прясно	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 35	3
Пица, замразена	прибл. 340 г	180 - 220	20 - 35	3

Продукти от картофи

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пържени картофи, замразени	прибл. 650 г	180 - 220	20 - 30	3
Едро нарязани пържени картофи, замразени	прибл. 600 г	180 - 220	20 - 30	3
Картофи с коричка, замразени	прибл. 650 г	180 - 220	15 - 25	3
Крокети	прибл. 450 г	180 - 220	15 - 30	3

Пресни зеленчуци

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Резени от тиквички, пресни ¹⁾	прибл. 500 г	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ добавете 1 ч.л. зехтин, за да избегнете залепването

Друго

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Котлети, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	3
Скариди в тесто за печене, замразени	прибл. 200 г	180 - 220	15 - 25	3
Калмари на кръгчета, замразени	прибл. 250 г	180 - 220	15 - 25	3
Пилешки хапки, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	3
Рибни пръчици, замразени	прибл. 500 г	180 - 220	15 - 25	3

11.14 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Традиционно печене	170	20 - 30	Табла	4

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Малки кейкета (20 малки кейкчета/табла) ¹⁾	Горещ въздух/вентилер	150	20 - 30	Табла	2
Малки кейкета (20 малки кейкчета/табла) ¹⁾	Горещ въздух/вентилер	150	25 - 35	Табла / Съд за събиране на течности	1 + 4
Ябълков пай, 2 тави (ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Традиционно печене	180	70 - 90	Решетка	1
Ябълков пай, 2 тави (ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Горещ въздух/вентилер	160	70 - 90	Решетка	2
Ябълков пай, 2 тави (ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Настройка за пица	160	60 - 80	Решетка	2
Пандишпан без масло, 1 тава (ø 26 см) върху решетката	Традиционно печене	170	30 - 40	Решетка	3
Пандишпан без масло, 1 тава (ø 26 см) върху решетката	Горещ въздух/вентилер	150	35 - 45	Решетка	2
Пандишпанова торта без мазнина, 1 тава (ø 26 см) върху решетката ¹⁾	Горещ въздух/вентилер	160	25 - 35	Решетка	1 + 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилер	140	20 - 35	Табла	3
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилер	140	20 - 30	Табла	1 + 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Традиционно печене	160	20 - 35	Табла	3
Тост ¹⁾	(Макс.) Готвене на грил	Макс.	1 - 5	Решетка	4
Бургер от говеждо	Готвене на грил	Макс.	15 - 20 едната страна. 10 - 15 втората страна.	Рафт / Съд за събиране на течности	4 + 1

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставете да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната (освен от тавата за AirFry).

Не почиствайте незалепащите акcesoари и тавата за AirFry с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Почистване на тавата AirFry.

1. Поставете тавата AirFry върху тавата за печене.
2. Налейте гореща вода с препарат и оставете да се накисне.
3. Почистете тавата AirFry с гъба или използвайте четка, за да премахнете засъхнали остатъци.

Възможно е и почистването в съдомиялна.

12.3 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

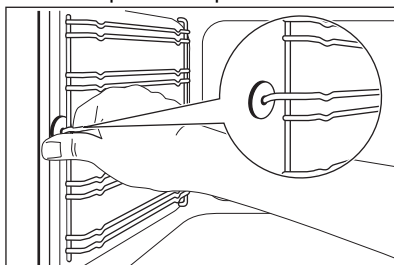
За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

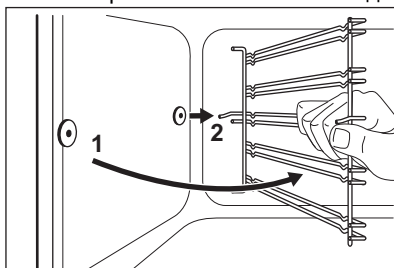
12.4 Сваляне на носачите на скарата

Преди да почистите фурната, отстранете носачите на рафтовете.

1. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



2. Издърпайте задната част на опорите на скарата от стената и я извадете.





Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

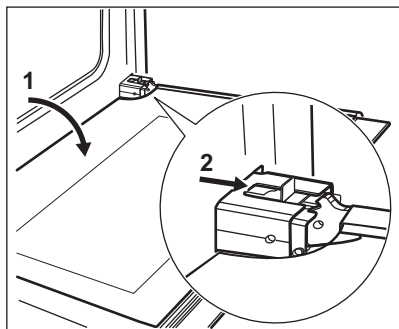
Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

По-дългата фиксираща тел трябва да е отпред. Краищата на двете жици трябва да сочат назад. Неправилното поставяне може да повреди емайла.

12.5 Сваляне на вратичката на фурната

За по-лесно почистване отстранете вратичката на фурната.



1. Отворете вратичката напълно.
2. Преместете плъзгача, докато чуете щракване.
3. Затворете вратата, докато плъзгачът се фиксира.
4. Свалете вратата.

За да отстраните вратичката, първо я издърпайте навън едната ѝ страна и след това другата.

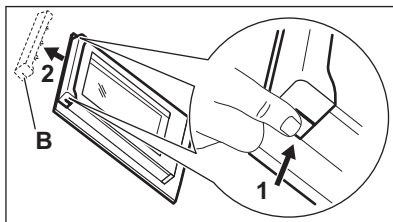
Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

12.6 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

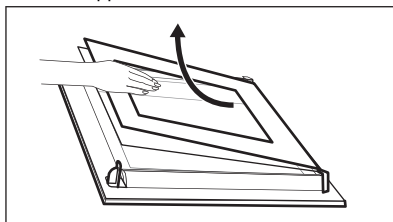


Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по вид и форма от примерите, показани на изображенията. Броят стъкла също може да бъде различен.

1. Хванете рамката в горната част на вратичката В от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



2. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
3. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите им.



4. Почистете стъклените панели на вратичката.

За да направите това, изпълнете същите стъпки в обратен ред.

12.7 Смяна на лампичката

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.
2. Изключете фурната от електрическата мрежа.

3. Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Задна лампичка



Стъкленият капак на лампичката се намира в дъното на вътрешността.

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете лампичката на фурната с подходяща 300°C термоустойчива лампичка.
Използвайте същия вид крушка.
4. Монтирайте стъкления капак.

12.8 Чекмеджето



ВНИМАНИЕ!

Не поставяйте храна в чекмеджето.



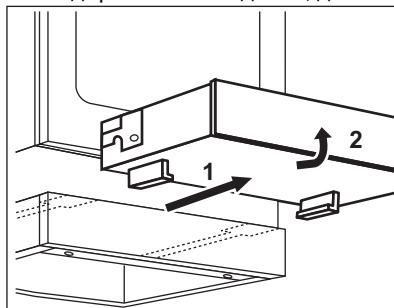
ВНИМАНИЕ!

Не съхранявайте запалими предмети като почистващи материали, пластмасови торбички, ръкавици за фурна, хартия, почистващи продукти, аерозоли, пластмасови изделия) в чекмеджето. Когато използвате фурната, чекмеджето може да се нагорещи. Съществува опасност от пожар.

Чекмеджето под фурната може да се извади за почистване.

Сваляне на чекмеджето:

1. Издърпайте чекмеджето, докато спре.



2. Повдигнете чекмеджето под малък ъгъл и го извадете от водачите.

Поставяне на чекмеджето:

1. За да поставите чекмеджето, нагласете го на водачите. Уверете се, че закопчалките са поставени правилно във водачите
2. Спуснете чекмеджето хоризонтално и го натиснете навътре.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали уредът е свързана правилно към електрозахранването.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате уреда.	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Не можете да активирате или деактивирате външния кръг.		Активирайте първо вътрешния пръстен.
Фурната не се затопля.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не се затопля.	Часовникът не е зададен.	Настройте часовника.
Фурната не се затопля.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Лампата не работи.	Лампичката е неизправна.	Сменете лампата.
На екрана се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването.	Нулирайте часовника.
Пара и конденз се отлагат върху храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната е оставено ястие за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.

13.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация за плота съгласно EU 66/2014

Идентификация на модела	LKR64020AW LKR64020AX
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка
Брой зони за готвене	4

Технология за загряване	Лъчист нагревател	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21.0 cm
	Задна лява	14.5 cm
	Предна дясна	14.5 cm
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	L 26.5 cm W 17.0 cm
	Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		179.2 Wh/kg

За ЕС: IEC/EN 60350-2 – Домашни електрически уреди за готвене – Част 2: Плотове – Методи за измерване на ефективността.

14.2 плоча - Икономия на енергия

Можете да спестите енергия при ежедневното готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Преди да активирате зоната за готвене, поставете съда за готвене върху нея.

- Дъното на готварския съд трябва да е със същия диаметър като зоната за готвене.
- Поставяйте малки готварски съдове на малките зони за готвене.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

14.3 Продуктова информация за фурни и Информационен лист за продукта

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	LKR64020AW 940002968 LKR64020AX 940002969
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.82 kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	73 л
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка

Маса	LKR64020AW	51.1 кг
	LKR64020AX	51.1 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

14.4 фурна – енергоспестяване



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


Подгриване на храна


Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със

символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį 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.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	40
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	42
3. ĮRENGIMAS.....	45
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	47
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	48
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	48
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	49
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	50
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	51
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	53
11. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	54
12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	67
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	70
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	71
15. APLINKOS APSAUGA.....	73

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.

- DĖMESIO: 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.
- DĖMESIO: Pasi rūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Liesdami stalčių būkite atsargūs. Jis gali būti įkaitęs.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Atjungimo elementas turi būti integruotas fiksuotoje elektros grandinėje, vadovaujantis vietinėmis elektros saugos taisyklėmis.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada

mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.

- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.

- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įrenginių.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langus. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirtų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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 vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite 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.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogoimą.
- 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 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 prikaistuvų ant valdymo skydelio.
 - Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
 - Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
 - Nejunkite kaitviečių be prikaistuvų arba su tuščiais prikaistuviais
 - Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

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 atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos.

- Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- 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 laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

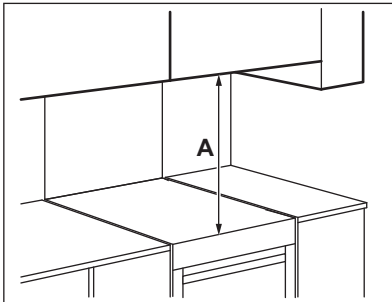
Žr. saugos skyrius.

3.1 Techniniai duomenys

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

3.2 Prietaiso pastatymo vieta

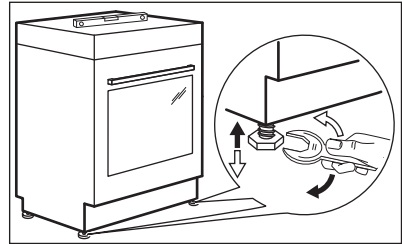
Atskirai stovintį prietaisą galite montuoti su spintelėmis iš vienos arba dviejų pusių, o taip pat statyti kampe.



Mažiausi atstumai

Matmuo	mm
A	685

3.3 Prietaiso išlygiavimas



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

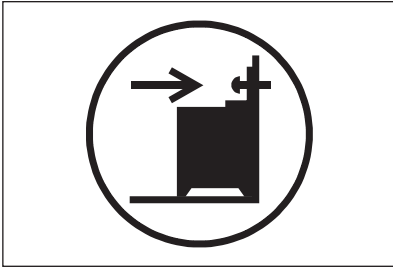
3.4 Apsauga nuo pasvirimo

⚠ 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.



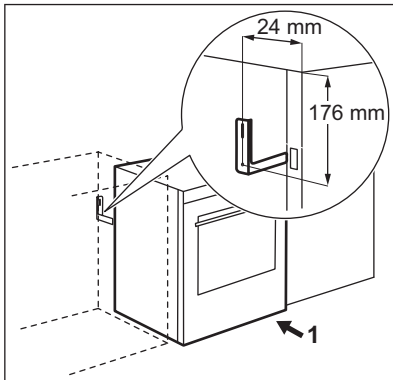


⚠ DĖMESIO

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.

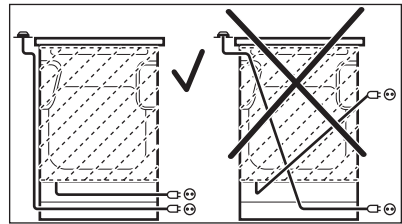
Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko.

Kabelių tipai skirtingoms fazėms:

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

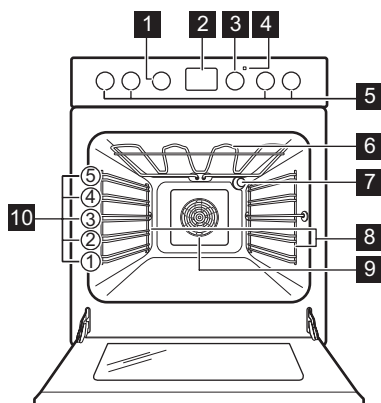
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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



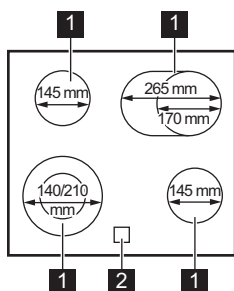
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Orkaitės funkcijų rankenėlė
- 2 Valdymo skydelis (ekranas)
- 3 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 4 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 5 Viryklės rankenėlės
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Ventiliatorius
- 10 Lentynos padėtys

4.2 Viryklės apžvalga



- 1 Kaitvietė
- 2 Liekamojo karščio indikatorius

4.3 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Universali skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti. Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **AirFry dėklas**

Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.

- **Teleskopiniai bėgeliai**
Lentynėlėms ir skardoms.
- **Laikymo stalčius**
Stalčius yra po orkaite.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAJĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

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, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

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


Spauskite  arba  tinkamam laikui nustatyti.

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

5.3 Laiko keitimas



Kol veikia nors viena funkcija, paros laiko pakeisti negalima.




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

5.4 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.5 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.



6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitros parinktis

Simboliai	Funkcija
	Padėtis „Išjungta“

Simboliai	Funkcija
	Sudvejinta zona
	Šilumos palaikymas
1 - 9	Kaitros parinktys



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

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

6.2 Išorinių kaitvietės žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvių matmenis.

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

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

6.3 Liekamojo karščio indikatorius

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

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

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

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitvietai atvėsus.

7. KAITLENTĖ – PATARIMAI

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai

Rezultatai priklausys nuo naudojamo indo



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

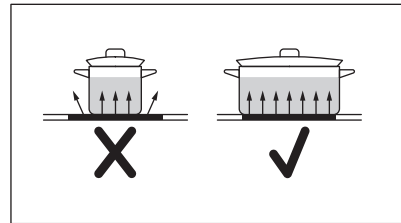


Ant keraminės kaitlentės nedėkite indų su išsikušusiomis briaunomis, pavyzdžiui, ketaus keptuvių. Jos gali subraižyti keraminį paviršių.



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	Φ 145	1200
Dešinysis galinis	170-265	1400/2200
Dešinysis priekinis	Φ 145	1200

Kaitvietė	Prikaistuvio skersmuo (mm)	Galia (W)
Kairysis priekinis	140-210	1000/2200

7.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
- 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pienoškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pienoškus 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 kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Prireikus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		

8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistus švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.

- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stikliui valyti skirtą grandiklį.

8.2 Viryklės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią

viryklės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.

- **Pašalinkite, kai viryklė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, riebalų ar vandens dėmės, žvilgančias pakitusios spalvos vietas. Viryklę valykite drėgnu skudurėliu ir

švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę 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 Orkaitės funkcijos

ĮSPĖJIMAS!

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

Simbolis	Orkaitės funkcija	Paskirtis
	Padėtis „Išjungta“	Orkaitė išjungta.
	Karšto oro srautas	Maistui vienu metu kepti iki dviejų vietų ant lentynų ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
	Picos nustatymas /AirFry	Vienoje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Kepant tokius patiekalus, kaip gruzdintos bulvytės ar pica.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
	Greitasis kepimas grilyje	Dideliems plokščių produktų kiekiams kepti grilyje arba duonai skrudinti.
	Terminis kepintuvas	Skrudinti didesnius mėsos gabalus ir paukštinę su kaulais vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinimui.

Simbolis	Orkaitės funkcija	Paskirtis
	Drėgnas konvek. kepimas	<p>Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir ekologinį dizainą, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.</p> <p>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“).</p> <p>Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas.</p> <p>Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia.</p>



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.

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

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

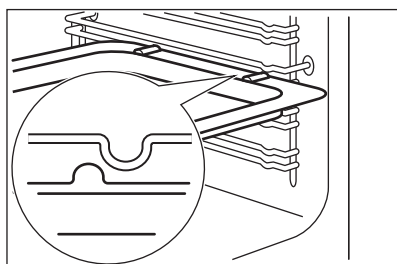
9.3 Ventilatorius

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

9.4 Orkaitės priedų įdėjimas

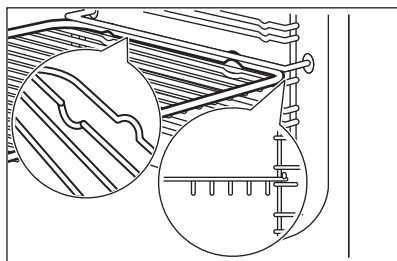
Universalus prikaistuvis:

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlių kreipiamųjų laikiklių.



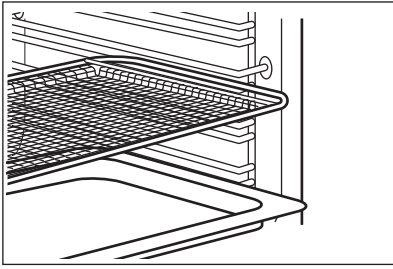
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite lentyną tarp jos atramų.



AirFry Kepimo padėklas:

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



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

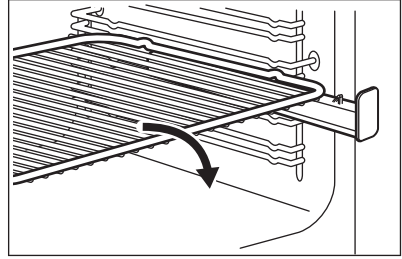
9.5 Teleskopiniai bėgeliai – orkaitės priedų įdėjimui



Pasilikite ištraukiamųjų bėgelių montavimo instrukciją ateičiai.

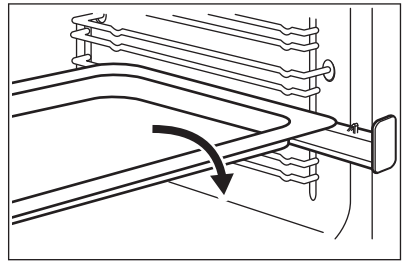
Dėl teleskopinių bėgelių grotelės ar skardą lengva įdėti ir ištraukti.

Grotelės:



Grotelės ant ištraukiamųjų bėgelių padėkite taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.

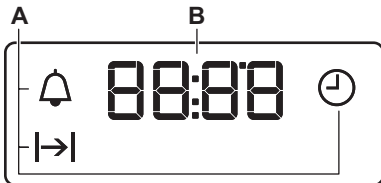
Universali skarda:



Ant teleskopinių bėgelių uždėkite kepimo skardą.

10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

10.1 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

10.2 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.

10.3 Laikrodžio funkcijos

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

10.4 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

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

Ekrane rodoma .

4. Laikui pasibaigus, mirksi ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

10.5 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .

2. Spauskite arba , kad nustatytumėte reikiamą laiką.

Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.

3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

10.6 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

11. ORKAITĖ – PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

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

11.1 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

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

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunđa

nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepanant.

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

11.2 Patarimai, kaip kepti

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

11.3 Karšto oro srautas

Kepimas viename orkaitės lygyje

Kepimas skardose

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Riostainis arba sviestinės bandelės	150–160	50–70	2
Trapus pyragas / vaisių tortas	140–160	50–90	1–2
Biskvitinis pyragas be riebalų	150–160 ¹⁾	25–40	3
Apkepas, trapus pyragas	170–180 ¹⁾	10–25	2
Apkepas, biskvito tešla	150–170	20–25	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	160	60–90	2–3

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

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

1) Naudokite gilų kepimo indą.

Sausainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	150–160	10–20	3
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	140	20–35	3
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	150–160	15–20	3
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	120–150	3
Migdolų sausainiai	100–120	30–50	3
Sausainiai iš mielinės tešlos	150–160	20–40	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	170–180 ¹⁾	20–30	3
Bandelės	160 ¹⁾	10–35	3
Maži pyragaičiai (20 vienetų skardoje)	150 ¹⁾	20–35	3

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kepinių ir apkepų lentelė

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

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kepimas keliais lygiais

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

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

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Sausainiai / small cakes / pyragaičiai / bandelės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
			2 padėtys
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	2 / 4
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	140	25–45	2 / 4
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	2 / 4
Sausainiai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	130–170	2 / 4
Migdolų sausainiai	100–120	40–80	2 / 4
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	2 / 4
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	170–180 ¹⁾	30–50	2 / 4
Bandelės	180 ¹⁾	25–40	2 / 4
Maži pyragaičiai (20 vienetų skardoje)	150 ¹⁾	20–40	2 / 4

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

11.4 Įprastas kepimas viename lygyje

Kepimas skardose

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

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Varškės pyragas	160–180	60–90	1–2

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mielinė pynutė / riestainis	170–190	40–50	2
Kalėdinis pyragas	160–180 ¹⁾	50–70	2
Duona (ruginė duona): 1. Pirmoji kepimo proceso dalis. 2. Antroji kepimo proceso dalis.	1. 230 ¹⁾ 2. 160–180 ¹⁾	1. 20 2. 30–60	1–2
Pyragaičiai su kremu / eklerai	190–210 ¹⁾	20–35	3
Biskvitinis vyniotinis	180–200 ¹⁾	10–20	3
Trupininis pyragas (sausas)	160–180	20–40	3
Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai	190–210 ¹⁾	20–30	3
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) ²⁾	170	35–55	3
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	170–190	40–60	3
Mieliniai pyragėliai su jautriais karščiui produktais (pvz., varške, grietinėle, pieno ir kiaušinių kremu)	160–180 ¹⁾	40–80	3
Pica (su dideliu kiekiu garnyro)	190–210 ¹⁾	30–50	1–2
Pica (plonapadė)	220–250 ¹⁾	15–25	1–2
Nerauginta duona	230–250	10–15	1
Tortai (CH)	210–230	35–50	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų kepimo indą.

Sausainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	170–190	10–20	3
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	160 ¹⁾	20–35	3
Sausainiai iš skystos tešlos	170–190	20–30	3
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	120–150	3
Migdoliniai sausainiai	120–130	30–60	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sausainiai iš mielinės tešlos	170–190	20–40	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	190–210 ¹⁾	20–30	3
Bandelės	190–210 ¹⁾	10–55	3
Maži pyragėliai (20 skardoje)	170 ¹⁾	20–30	3–4

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kepinių ir apkepų lentelė

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Makaronų apkepas	180–200	45–60	1
Lazanija	180–200	35–50	1
Daržovių užkepėlė	180–200 ¹⁾	15–30	1
Ilgai batonai su lydytu sūriu	200–220 ¹⁾	15–30	1
Saldūs kepiniai	180–200	40–60	1
Žuvies apkepai	180–200	40–60	1
Įdarytos daržovės	180–200	40–60	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

11.5 Picos nustatymas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica (plonapadė) ¹⁾	200–230 ²⁾	10–20	1–2
Pica (su dideliu kiekiu garnyro) ¹⁾	180–200	20–35	1–2
Apkepai	170–200	35–55	1–2
Špinatų apkepas	160–180	45–60	1–2
Quiche Lorraine (aštrus pyragas)	170–190	45–55	1–2
Biskvitinis apkepas	170–200	35–55	1–2
Varškės pyragas	140–160	60–90	1–2
Obuolių pyragas, uždengtas	150–170	50–60	1–2
Daržovių pyragas	160–180	50–60	1–2
Nerauginta duona	230–250 ²⁾	10–20	2–3
Sluoksniuotos tešlos apkepas	160–180 ²⁾	45–55	2–3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Flammekuchen	230–250 ²⁾	12–20	2–3
Piroggen (rusiška perlenktos picos versija)	180–200 ²⁾	15–25	2–3

1) Naudokite gilų kepimo indą.

2) Įkaitinkite orkaitę.

11.6 Drėgnas konvek. kepimas

Duona ir pica

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

Pyragaičiai kepimo skardoje

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

Pyragaičiai formoje

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

Žuvis

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

Mėsa

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

Maži kepiniai

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

11.7 Rekomendacijos kepiniai

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėsą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Didesnius mėsos gabalus kepkite tiesiai skardoje.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

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

Mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (nuo 1 kg).

Jei rekomenduojama naudoti pirmąjį lygį, maistą dėkite tiesiai ant kepimo skardos.

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

11.8 Konvekcinis kepimas

Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Troškintas kepsnys	1–1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Jautienos kepsnys arba filė: lengvai iškepta(s)	cm storio	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškepta(s)	cm storio	220 - 230	8 - 10	1
Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškepta(s)	cm storio	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kiauliena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, rūkytas kumpis	1–1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kapotinis, šonkauliukai	1–1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Mėsos vyniotinis	750 g–1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Virta kiaulės koja	750 g–1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Veršiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Veršienos kepsnys ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Veršio koja	1,5–2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Naudokite uždarą kepimo indą.

Ėriena

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

Žvėriena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kišio nugarinė, triušio šlaunelės	iki 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Elnienos nugarinė	1,5–2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Elnienos kumpis	1,5–2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

Paukštiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	Po 200–250 g	220 - 250	20 - 40	1
Viščiukas, pusė	400–500 g kiekvienas gabalas	220 - 250	35 - 50	1
Viščiukas, višta	1–1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Antis	1,5–2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Žąsis	3,5–5 kg	200 - 210	150 - 180	1

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kalakutiena	2,5–3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Kalakutiena	4–6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Žuvis

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

11.9 Kepinimas naudojant terminį kepinuvą

Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautienos kepsnys arba filė: lengvai iškepta(s)	vienam cm storio	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškepta(s)	vienam cm storio	180 - 190	6 - 8	1
Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškepta(s)	vienam cm storio	170 - 180	8 - 10	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kiauliena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, rūkytas kumpis	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kapotinis, šonkauliukai	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Mėsos vyniotinis	750 g–1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Virta kiaulės koja	750 g–1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Veršiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Veršienos kepsnys	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Veršio koja	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Ėriena

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

Paukštiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	Po 200–250 g	200 - 220	30 - 50	1
Antis	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Žąsis	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalakutiena	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalakutiena	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Visas viščiukas	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

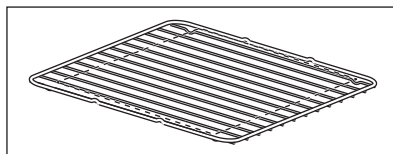
11.10 Kepinimas

ĮSPĖJIMAS!

Maistą visuomet kepinkite uždarę orkaitės dureles.

- **Kepdami grilyje, visada nustatykite maksimalią temperatūrą.**
- Lentyną įdėkite kepinimo lentelėje nurodytoje padėtyje.
- Jei rekomenduojama pirmoji lentynos padėtis, maistą dėkite tiesiai ant kepinimo padėklo.

- Pirmoje lentynos padėtyje visuomet padėkite gilų prikaistuvį riebalams surinkti.
- Grilyje kepkite tik plokščius mėsos arba žuvies gabalėlius.



Kepimo sritis yra nustatyta lentynos centre.

11.11 Spartus kepimas ant grotelių

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

1) Įkaitinkite orkaitę

11.12 Džiovinimas

Orkaitės lentynas uždenkite kepinimo popieriumi.

Norėdami gauti geriausių rezultatų, išjunkite prietaisą, praėjus pusei reikiamo laiko.

Atidarykite prietaiso dureles ir palikite prietaisą atvėsti. Po to užbaikite džiovinimo procesą.

Daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Pupos	60–70	6–8	3	2 / 4
Pipirai	60–70	5–6	3	2 / 4
Daržovės rauginimui	60–70	5–6	3	2 / 4
Grybai	50–60	6–8	3	2 / 4
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3	3	2 / 4

Vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Slyvos	60–70	8–10	3	2 / 4
Abrikosai	60–70	8–10	3	2 / 4
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	3	2 / 4
Kriaušės	60–70	6–9	3	2 / 4

11.13 AirFry

Kepiniai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kruasanai, šaldyti	~350 g	180 - 220	15 - 30	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, šaldyti	~400 g	180 - 220	15 - 35	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, švieži	~300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pica, šaldyta	~340 g	180 - 220	20 - 35	3

Bulvių gaminiai

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

Šviežios daržovės

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

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

Kita

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

11.14 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⁾	(maks.) Grilis	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

12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

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 (išskyrus padėklą AirFry).

Priedų su neprikimbančia danga ir AirFry padėklo nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

12.2 AirFry skardos valymas

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

Taip pat galima plauti indaplovėje.

12.3 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

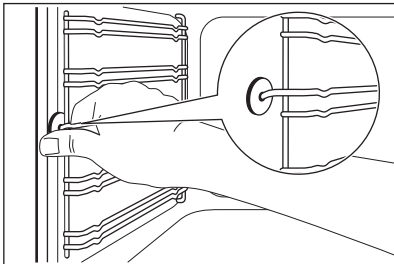
Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu.

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

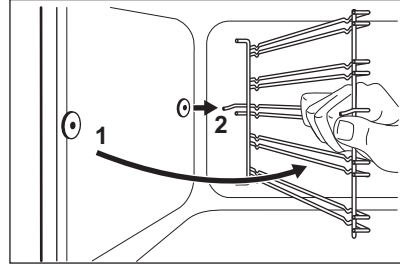
12.4 Lentynos atramų išėmimas

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.



Ištraukiamųjų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

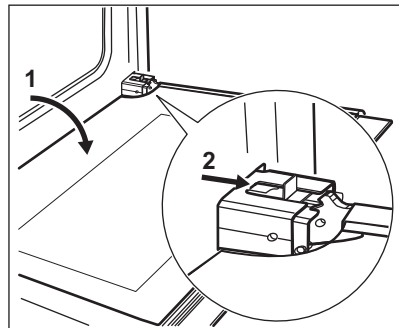
Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

⚠ DĖMESIO

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

12.5 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.

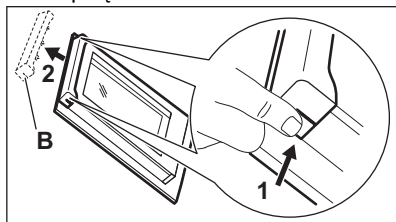
Baigę valyti, įdėkite orkaitės dureles atvirkščia tvarka. Būtinai turite girdėti spragtelėjimą, kai įdedate dureles. Jei reikia, naudokite jėgą.

12.6 Durelių stiklų išėmimas ir valymas

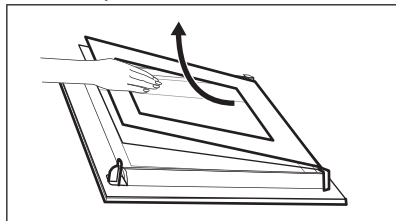


Jūsų gaminio durelių stiklo rūšis ir forma gali skirtis nuo paveikslėliuose pateiktų pavyzdžių. Taip pat gali skirtis stiklų skaičius.

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 atvirkščine tvarka.

12.7 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.

12.8 Stalčius

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nedėkite maisto į stalčių.

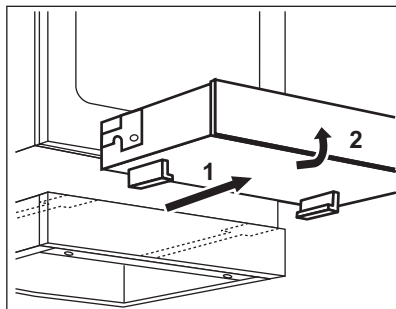
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Po orkaite esantį stalčių galima išimti ir išvalyti.

Stalčiaus išėmimas:

1. Ištraukite stalčių, kol jis sustos.



2. Šiek tiek kilstelėkite stalčių ir nuimkite jį nuo atraminių bėgelių.

Stalčiaus įdėjimas:

1. Norėdami įdėti stalčių atgal, uždėkite jį ant atraminių bėgelių. Pasirūpinkite, kad fiksuatoriai tinkamai užsifiksuotų bėgeliuose.
2. Nuleiskite stalčių į horizontalią padėtį ir įstumkite.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė nekaito, nes veikė per trumpai.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmausia įjunkite vidinį žiedą.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
Orkaitė neįkaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė neįkaista.	Nenustatyti reikiami nustatymai.	Pasirūpinkite visais nustatymais.
Neveikia lemputė.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Ant maisto ir orkaitės viduje nusėda garai ir kondensatas.	Patiekalą orkaitėje palikote per ilgai.	Baigę ruošti nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.

13.2 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.)

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį (kaitlentę) pagal ES 66/2014

Modelio identifikatorius	LKR64020AW LKR64020AX	
Kaitlentės tipas	Laisvai pastatomos viryklės kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Šildytuvas	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis priekinis	21.0 cm
	Kairysis galinis	14.5 cm
	Dešinysis priekinis	14.5 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (L) ir plotis (W)	Dešinysis galinis	L 26.5 cm W 17.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis priekinis	178.9 Wh/kg
	Kairysis galinis	181.8 Wh/kg
	Dešinysis priekinis	181.8 Wh/kg
	Dešinysis galinis	174.1 Wh/kg
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

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

14.2 Viryklė – Energijos taupymas

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

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

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

14.3 Informacija apie orkaites ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	LKR64020AW 940002968 LKR64020AX 940002969	
Energijos efektyvumo rodyklė	95,3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,95 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,82 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	73 l	
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė	
Masė	LKR64020AW	51.1 kg
	LKR64020AX	51.1 kg

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

14.4 Orkaitė – energijos taupymas



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

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dūrelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso dūrelių. Dūrelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau 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 konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

15. APLINKOS APSAUGA

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

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

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





electrolux.com

867363572-C-062023



CE