



---

**CS** Sporák  
**LT** Viryklė

---

Návod k použití 2  
Naudojimo instrukcija 38

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	6
3. INSTALACE.....	8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	10
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	12
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	13
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	14
10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	17
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	18
12. TROUBA - TIPY A RADY.....	20
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	31
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	33
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	35

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a servisní informace získáte na:

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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

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



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

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


## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se **NIKDY** nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- **POZOR:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek nebo skla vík se závěsy, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového

napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

### 2.3 Použití spotřebiče



#### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu a popálení. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.

- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na spotřebič nebo přímo na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

## 2.4 Čištění a údržba



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku ze sítěové zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.5 Vnitřní osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 3. INSTALACE



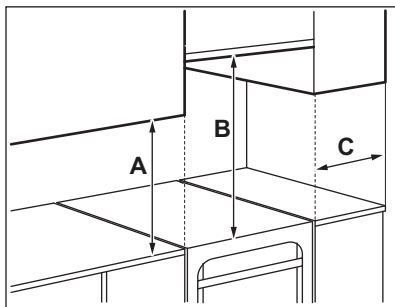
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Umístění spotřebiče

Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.



Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	400
B	650
C	150

## 2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

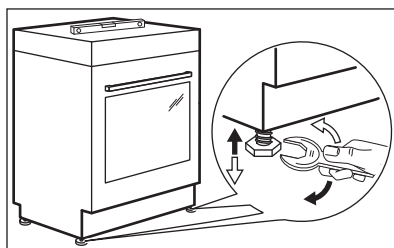
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3.2 Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Třída spotřebiče	1

Rozměry	mm
Výška	858
Šířka	500
Hloubka	600

## 3.3 Vyrovnání spotřebiče



Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.



### 3.4 Ochrana proti překlopení

Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.



**POZOR!**

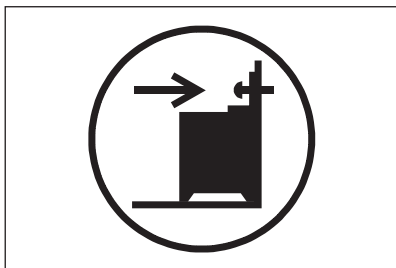
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.



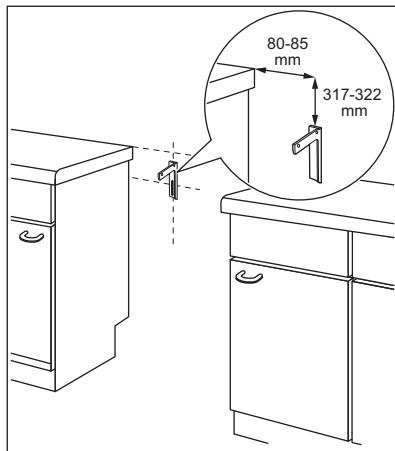
Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překloupat.

Na vašem spotřebiči se nachází symbol zobrazený na obrázku (dle modelu), který vás upozorňuje na instalaci ochrany proti překloupatí.



1. Nainstalujte ochranu proti překloupatí ve výšce 317 - 322 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 80 - 85 mm od strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



2. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Nadzdvihněte přední stranu spotřebiče a umístěte ji doprostřed prostoru v kuchyňské lince. Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



Pokud jste změnilí rozměry sporáku, je nutné správně vyrovnat zařízení proti překloupatí.



**POZOR!**

Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

### 3.5 Elektrická instalace



**VAROVÁNÍ!**

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.

**VAROVÁNÍ!**

Než zapojíte síťový kabel do svorkovnice, změřte napětí mezi fázemi v místní síti. Pro správnou elektrickou instalaci se následně řiďte informacemi o připojení na štítku na zadní straně spotřebiče. Tímto postupem předejdete chybám v instalaci a poškození elektrických součástí spotřebiče.

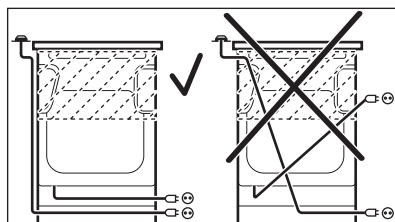
Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

Fáze	Min. velikost kabelu
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>

Fáze	Min. velikost kabelu
3 s nulovým vodičem	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

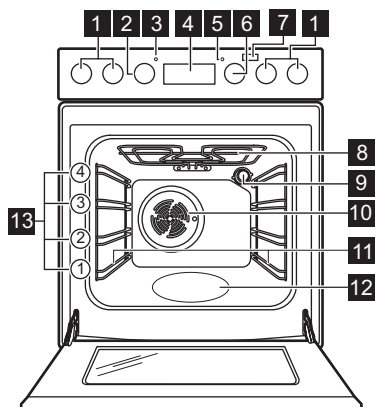
**VAROVÁNÍ!**

Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku stínovaně.



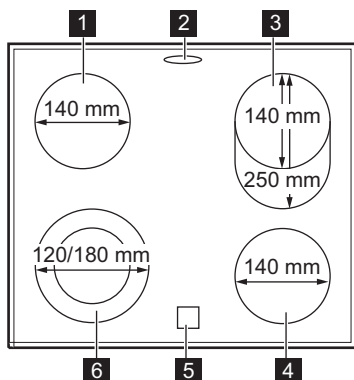
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Ovladač teploty
- 3 Ukazatel / symbol teploty
- 4 Elektronický programátor
- 5 Kontrolka / symbol / ukazatel varné desky
- 6 Ovladač funkcí trouby
- 7 Tlačítko S párou
- 8 Topný článek
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Vlis vnitřku trouby
- 13 Polohy roštů

## 4.2 Uspořádání varné desky



- 1 Varná zóna 1 200 W
- 2 Výstup páry - počet a poloha závisí na modelu
- 3 Varná zóna 900 / 2 000 W
- 4 Varná zóna 1 200 W
- 5 Ukazatel zbytkového tepla
- 6 Varná zóna 700 / 1 700 W

## 4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**  
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **AirFry plech**

Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicích papírů.

- **Vysunovací drážky**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytažování roštů.
- **Zásuvka**  
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač, bliká.

Stiskněte nebo a nastavte správný čas.

Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

### 5.3 Změna času



Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce

Trvání nebo Ukončení .

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času.

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

## 5.4 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.



Ohledně funkce: PlusSteam viz část „Trouba - Denní používání“, „Nastavení funkce PlusSteam“.

1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.

4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci , stiskněte: S párou . Nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

## 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Popis varných zón

Varné zóny jsou osazeny termostatem a fungují přerušovaně (vypínají a zapínají se) v závislosti na zvolené úrovni teploty.

### 6.2 Teplotní nastavení

Symbo- ly	Funkce
0	Poloha Vypnuto
	Dvojitá zóna
1 - 9	Nastavení teploty



Pomocí zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

Otočením ovladače zvolené varné zóny nastavte potřebný tepelný výkon. Rozsvítí se provozní kontrolka varné desky.

Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

Pokud jsou všechny varné zóny vypnuty, provozní kontrolka varné desky zhasne.

### 6.3 Použití jednoduché varné zóny

K použití jednoduché varné zóny otočte příslušným knoflíkem do jedné z následujících poloh: 1-9.



U nastavení teploty 1-3 zóna zůstane červená po dobu 2-3 sekund a poté se vypne.



Zóna funguje na maximální výkon, jakmile nastavíte teplotu 8 nebo 9.

### 6.4 Zapnutí a vypnutí vnějších okruhů (dvojitých či oválných)

Účinnou varnou plochu můžete přizpůsobit velikosti varné nádoby.

1. Pokud zvolte nastavení teploty mezi 1-9, pouze středová část varné zóny bude fungovat.
2. K zapnutí vnějšího okruhu otočte knoflíkem po směru hodinových ručiček za nastavení 9 na .
3. Poté otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou teplotu (1-9). Obě středové části a vnější okruh fungují zároveň.

Vnější okruh vypnete otočením ovladače do polohy vypnuto. Obě středové části a

vnější nebo oválný okruh fungují zároveň. Kontrolka zhasne. K restartování středové části varné zóny zvolte teplotu mezi 1-9.

Ukazatel se rozsvítí, když je varná zóna horká, ale nefunguje, je-li odpojeno síťové napájení.

## 6.5 Ukazatel zbytkového tepla



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

## 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Nádobí



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.



Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

### 7.2 Příklady použití varné desky



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblíh.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		

## 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

### 8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo

obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

## 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.










Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.




3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačí funkci trouby a teploty do polohy vypnuto.

### 9.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

## 9.3 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
<b>0</b>	Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
	Osvětlení trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
	PlusSteam	K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. K zavařování ovoce a zeleniny.
	Teplovzdušný ohřev	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení nebo k sušení ovoce a zeleniny.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem.
	Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika rostech bez mísení vůní.
	Horkovzdušné pečení s párou	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Trouba - úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1.

Symbol	Funkce trouby	Použití
 	AirFry / Pravý horký vzduch	Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza. K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

## 9.4 Zapnutí funkce: PlusSteam

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



### VAROVÁNÍ!




Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci: PlusSteam.
- Po použití funkce PlusSteam otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.  
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.  
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.
3. Nastavte funkci: PlusSteam  .
4. Stiskněte tlačítko S párou .

Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí: PlusSteam.

Kontrolka se rozsvítí.


5. Otočte ovladače teploty na požadovanou teplotu.
6. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.



### POZOR!

Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka

S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.



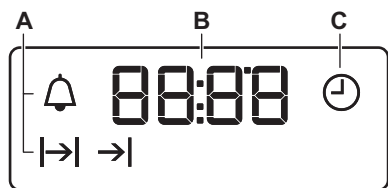
### VAROVÁNÍ!

Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.



## 10. TROUBA - FUNKCE HODIN

### 10.1 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač
- C. Funkce hodin

### 10.2 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
🕒	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
👤	S párou	Zapnutí funkce: PlusSteam.

### 10.3 Tabulka funkcí hodin


Funkce hodin	Použití
🕒 DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
⏪ TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
⏸ UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče.
⏪⏸ ODLOŽENÝ START	Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
🔔 MINUTKA	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.

### 10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte 🕒, dokud nezačne blikat ⏪.
3. Použijte + nebo — k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Po uplynutí času začne blikat ⏪ a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkce trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

Na displeji se zobrazí ⏪.




## 10.5 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat →|.
3. Použijte  $+$  nebo  $-$  k nastavení času.

Na displeji se zobrazí →|.

4. Po uplynutí času začne blikat →| a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.



## 10.6 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat |→|.
3. Použijte  $+$  nebo  $-$  k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte .
5. Použijte  $+$  nebo  $-$  k nastavení času UKONČENÍ.
6. Potvrďte stisknutím .  
Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a


vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

7. Spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

## 10.7 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
  2. Použijte  $+$  nebo  $-$  k nastavení potřebného času.
- Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
  4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

## 10.8 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte  $-$ .  
Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

# 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

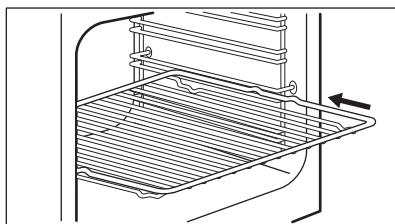


### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Vložení příslušenství

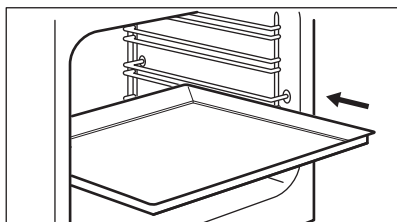
**Tvarovaný rošt:**



Zasuňte rošt mezi drážky zvolené úrovně roštu.

**Plech na pečení:**

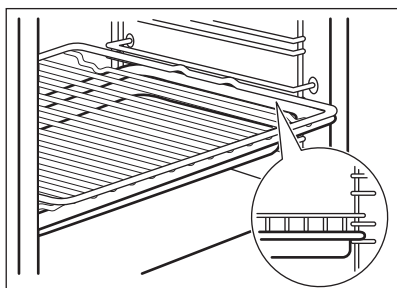
- i** Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště pak v zadní části plechu.



Hluboký pekáč nebo plech na pečení zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

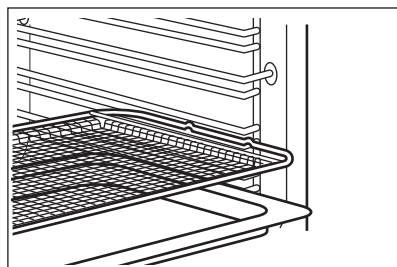
**Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:**

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



**AirFry plech:**

Vložte plech AirFry do druhé polohy roštu. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

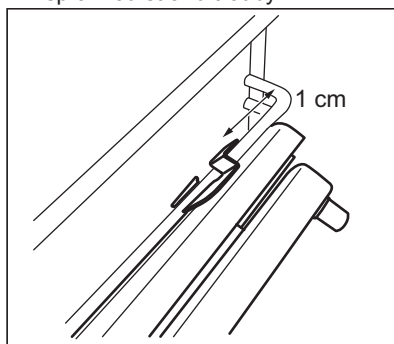


**11.2 Teleskopické výsuvy**

- i** Teleskopické výsuvy můžete instalovat na různé polohy roštů, kromě polohy 4.

**Instalace teleskopických výsuv**

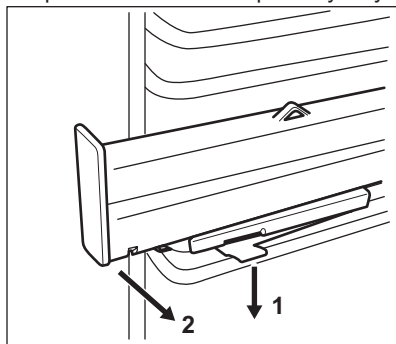
1. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
2. Vysuňte západku na zadním konci teleskopické výsuvy na kolejničku na rošt. Výsuvu musíte vložit na správnou stranu trouby.



3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.
6. Stejnými kroky nasuňte druhou teleskopickou výsuvu. Dejte pozor, aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

## Vyjmutí teleskopických výsuv

1. Stiskněte a podržte západku na přední straně teleskopické výsuvy.



2. Vytáhněte přední konec výsuvy z drážky roštu.
3. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
4. Vyjměte zadní konec výsuvy z drážky roštu.
5. Stejnými kroky vyjměte druhou teleskopickou výsuvu.

### 11.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



#### POZOR!

Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



#### POZOR!

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

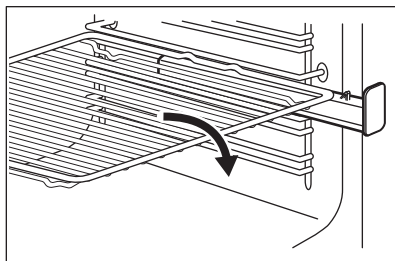
## 12. TROUBA - TIPY A RADY



#### VAROVÁNÍ!

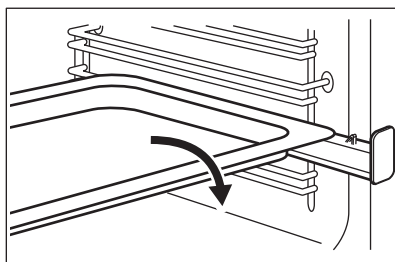
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Tvarovaný rošt:



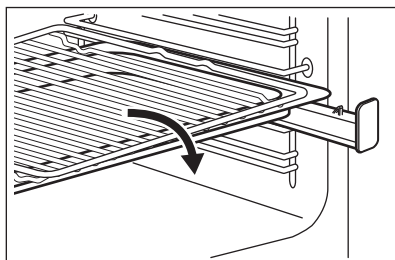
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

## 12.1 Všeobecné informace

Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.

Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.

Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejete.

Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.

Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

## 12.2 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plech v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

## 12.3 Pečení moučníků

Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

## 12.4 Pečení masa a ryb

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.

Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

## 12.5 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

## 12.6 PlusSteam +



Před předeheutím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“

**Pekárna**

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení.
Bagety/ kaiserky <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Domácí pizza <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Použijte plech na pečení.
Sušenky, čajové koláčky, croissanty <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Švestkový koláč, jablčný koláč, skořicové rolky <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Použijte koláčovou formu.

<sup>1)</sup> Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

**Příprava zmrazených potravin**

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Mražená pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte tvarovaný rošt.
Mražený croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Použijte plech na pečení.

<sup>1)</sup> Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.

**Ohřev jídla**

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.

Jídlo	Množství vody ve vli-su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bagety/ kaiserky	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Domácí pizza	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Focaccia	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Zelenina	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Rýže	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Těstoviny	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Maso	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.

### Pečení masa

Jídlo	Množství vody ve vli-su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Vepřová pečeně	200	180	65 - 80	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Hovězí pečeně	200	200	50 - 60	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Kuře	200	210	60 - 80	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Krůtí pečeně	200	200	70 - 90	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.

## 12.7 Zavařování +



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Pro zavařování použijte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest půllitrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice plňte rovnoměrně a nahoře nechte 1 cm vzduchu. Víčka položte na sklenice, ale neuzavírejte je hermeticky.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Nalijte 1/2 litru vody do plechu na pečení a 1/4 litru vody do vli-su uvnitř

- trouby, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Zvolte funkci PlusSteam a nastavte správnou teplotu podle údajů v níže uvedené tabulce.
  - Sklenice lze hermeticky uzavřít pouze tehdy, když je funkce vypnutá.

**Měkké ovoce**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Jahody / Borůvky / Maliny	160	25 - 30	1	Použijte plech na pečení.

**Peckoviny**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Hrušky / Kdoule / Švestky	160	35 - 40	1	Použijte plech na pečení.

**Měkká zelenina**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Cuketa / Lilek / Cibule / Rajčata	160	30 - 35	1	Použijte plech na pečení.

**Nakládaná zelenina**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Mrkev / Okurky / Tuřín / Celer	160	35 - 45	1	Použijte plech na pečení.

**12.8 Teplovzdušný ohřev  ****Sušení**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
<b>Zelenina</b>				
Fazole	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Nakrájená paprík	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zelenina do polévky	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3



Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Nakrájené houby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Byliny	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Ovoce</b>				
Švestky napůl	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Meruňky napůl	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Hruškové plátky	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Nízkoteplotní pečení

Jídlo	Množství (kg)	Osmahnout na obou stranách (min)	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (min)
<b>Hovězí</b>					
Filet, středně propečený	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Hovězí pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Telecí</b>					
Růžový filet	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Hřbet, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Telecí pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Vepřové</b>					
Růžový filet	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Hřbet, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vepřová pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Horní/spodní ohřev

### Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plochý koláč	160 - 170	25 - 35	2
Kynutý koláč s jablky	170 - 190	45 - 55	3
Koblihy	170 - 180	35 - 45	2
Drobenkový koláč	170 - 190	50 - 60	3
Tvarohový koláč	170 - 190	60 - 70	2
Venkovský chléb	190 - 210	50 - 60	2
Rumunský piškot	165 - 175	35 - 45	2
Rumunský piškot – tradiční	165 - 175	35 - 45	2
Sladké pečivo	180 - 200	15 - 25	2
Roláda	150 - 170	15 - 25	2
Slaný lotrinský koláč	215 - 225	45 - 55	2

### Pečení masa

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	210 - 230	35 - 50	2
Vepřová kotleta	190 - 210	30 - 35	3
Ryba, celá	200 - 220	40 - 70	2

## 12.10 Velkoplošný gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	230	50 - 60	2
Vepřová kotleta	230	40 - 50	3
Grilovaná slanina	250	17 - 25	2
Klobásy	250	20 - 30	2
Hovězí steak: středně propečený	230	25 - 35	2

## 12.11 Turbo gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	200	50 - 60	2
Kuře	250	55 - 60	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuřecí křídla	230	30 - 40	2
Vepřová kotleta	230	40 - 50	2
Hovězí steak: dobře propečený	250	35 - 40	2

## 12.12 Horkovzdušné pečení

### Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plněné kynuté koláče	150 - 160	20 - 30	2
Piškotový dort	170 - 190	30 - 40	2
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	180 - 200	35 - 45	2
Jemná bábovka	150 - 160	40 - 50	2
Linecký koláč	170 - 190	50 - 60	2
Pusinky	110 - 120	30 - 40	2
Zapečené brambory	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makarony	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

### Pečení masa

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celé kuře	200 - 220	55 - 65	2
Vepřová pečeně	170 - 180	45 - 50	2

## 12.13 Horkovzdušné pečení s párou

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
<b>Chléb a pizza</b>				
Žemle	190	25 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Bagety/kaiserky	200	40 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Mražená pizza 350 g	190	25 - 35	2	tvárováný rošt

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
<b>Koláče na plechu na pečení</b>				
Roláda	180	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenka brownie	180	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
<b>Koláče ve formě</b>				
Suflé	210	35 - 45	2	šest keramických pečicích šáleků na tvarovaný rošt
Koláčový korpus z piškotového těsta	180	25 - 35	2	dortový korpus na tvarovaný rošt
Piškotový koláč	150	35 - 45	2	forma na koláč na tvarovaný rošt
<b>Ryby</b>				
Ryby v sáčcích 300 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Celá ryba 200 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Rybí filé 300 g	180	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
<b>Maso</b>				
Maso v sáčku 250 g	200	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Maso na vidlici 500 g	200	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
<b>Malé kusy pečiva</b>				
Sušenky	170	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Makronky	170	40 - 50	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Muffin	180	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Slaný keks	160	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenky z křehkého těsta	140	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Dortíky	170	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Príslušenství
<b>Vegetariánské</b>				
Zeleninová směs v sáčku 400 g	200	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Omeleta	200	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
Zelenina na pekáči 700 g	190	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč

## 12.14 Pravý horký vzduch

### Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ploché koláč	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Sladké pečivo	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Pusinky	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Máslový koláč	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 AirFry

### Pečivo

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Croissant, zmrazený	cca 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Malé listové pečivo, zmrazené	cca 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Malé listové pečivo, čerstvé	cca 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, mražená	cca 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Potraviny z brambor

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hranolky, mražené	cca 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Hranolky silné, mražené	cca 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Americké brambory, mražené	cca 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krokety	cca 450 g	180 - 220	15 - 30	2

**Čerstvá zelenina**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky cukety, čerstvé <sup>1)</sup>	cca 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> přidejte lžici olivového oleje, aby se nelepily

**Další**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky masa, zmrazené	cca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevety v těstíčku, zmrazené	cca 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroužky z olihně, zmrazené	cca 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kuřecí nugety, zmrazené	cca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Rybí prsty, zmrazené	cca 500 g	180 - 220	15 - 25	2

**12.16 Informace pro zkušebny**

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min)
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horní/spodní ohřev	160	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horkovzdušné pečení	150	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	160	plech na pečení	1 + 3	30 - 40
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	190	tvárový rošt	1	65 - 75
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horkovzdušné pečení	180	tvárový rošt	2	70 - 80
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	180	tvárový rošt	2	20 - 30
Piškotová buchta bez tuku	Horkovzdušné pečení	160	tvárový rošt	2	25 - 35
Piškotová buchta bez tuku	Pravý horký vzduch	170	tvárový rošt	1 + 3	30 - 40
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/spodní ohřev	140	plech na pečení	3	15 - 30

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min)
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horkovzdušné pečení	140	plech na pečení	3	20 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	plech na pečení	1 + 3	15 - 30
Topinky	Velkoplošný gril	250	tvarovaný rošt	3	5 - 10
Hovězí hamburger	Turbo gril	250	tvarovaný rošt nebo grilovací pánev / plech na pečení	3	15 - 20 první strana; 10 - 15 druhá strana

## 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čištění

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí (kromě plechu AirFry).

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby. Na katalytickou vrstvu nenášejte prostředek na čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

### 13.2 Čištění plechu AirFry

1. Položte plech AirFry na plech na pečení.
2. Nalijte horkou vodu s čisticím prostředkem a nechte ji nasáknout.
3. Vyčistěte plech AirFry pomocí houby nebo k odstranění zbytků jídla použijte kartáč.

Lze ho rovněž umýt v myčce nádobí.

### 13.3 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

### 13.4 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.



Doporučujeme tento čisticí postup provádět alespoň po každém pátém až desátém použití funkce: PlusSteam.

1. Do vlysu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

### 13.5 Vyjmutí drážek na rošty

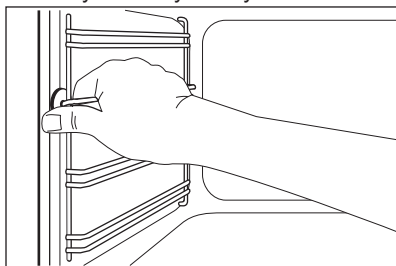
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



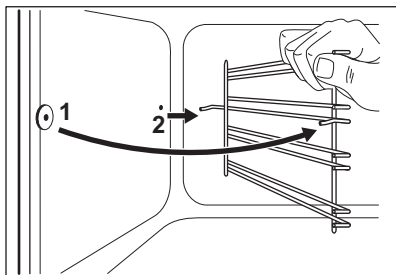
#### POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

### 13.6 Katalytické čištění

Vnitřek trouby s katalytickým povlakem má samočisticí schopnost. Absorbuje tuky.

Než zapnete katalytické čištění:

- vyjměte všechno příslušenství .
- očistěte dno trouby teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- vnitřní sklo dvířek trouby umyjte teplou vodou a měkkým hadrem.

1. Nastavte funkci
2. Nastavte maximální teplotu a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
3. Vypněte troubu.
4. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na katalytické čištění vliv.

### 13.7 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

Skleněné panely lze při čištění vyjmout. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



#### VAROVÁNÍ!

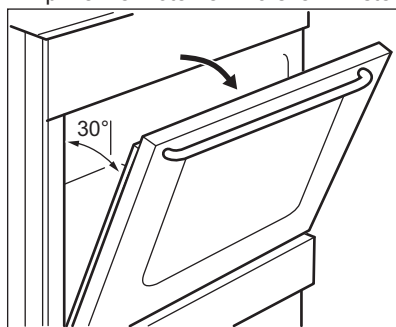
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



#### VAROVÁNÍ!

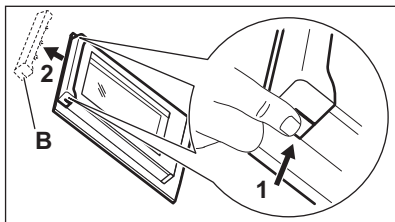
Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

1. Otvírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 30°. Dvířka zůstanou při lehkém otevření na svém místě.



2. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.





3. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.



**VAROVÁNÍ!**

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

4. Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.
5. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.



**POZOR!**

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

### 13.8 Vysazení zásuvky

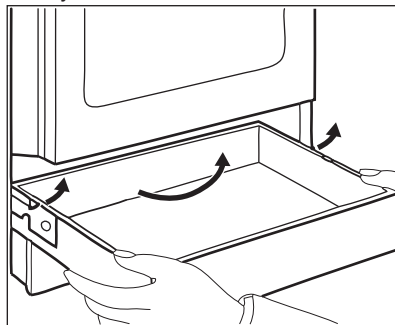


**VAROVÁNÍ!**

V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte. Zásuvku vložte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

### 13.9 Výměna žárovky



**VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.
2. Odpojte troubu od elektrické sítě.
3. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

#### Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

## 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 14.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Nelze zapnout spotřebič.	Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Je spálená pojistka.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Vnější okruh nelze zapnout.		Zapněte nejprve vnitřní okruh.
Trouba nehrčeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Troubu nelze zapnout ani používat. Na displeji se zobrazí „400“ a zazní akustický signál.	Trouba je nesprávně zapojená do elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Pečení pomocí funkce PlusSteam nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci PlusSteam.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
	Vlis vnitřku trouby jste nezaplnili vodou.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Funkci PlusSteam jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: PlusSteam“.
Chcete zapnout funkci Teplovzdušný ohřev, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Funkce PlusSteam je spuštna.	Funkci PlusSteam vypnete stisknutím tlačítka S párou  .
Voda ve vliisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“.
Z vliisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vliisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vliisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.

## 14.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

### Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 15.1 Produktové informace pro varnou desku dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	EKC54972OX
Typ varné desky	Varná deska na volně stojícím sporáku
Počet varných zón	4

Technologie ohřevu	Sálavá plotýnka	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá zadní	14,0 cm
	Pravá přední	14,0 cm
	Levá přední	18,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	Š 14,0 cm D 25,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá zadní	181,8 Wh / kg
	Pravá zadní	184,3 Wh / kg
	Pravá přední	181,8 Wh / kg
	Levá přední	190,1 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		184,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: Varné desky - metody pro měření výkonu.

## 15.2 Varná deska - úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody použijte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Dno varné nádoby by mělo být stejné velikosti jako varná zóna.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

## 15.3 Informace o produktu pro trouby a produktový informační list\*

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EKC54972OX 943005233
Index energetické účinnosti	94,9
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,84 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,75 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Hlasitost	58 l

Typ trouby	Trouba ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	44.0 kg

\*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními EU 65/2014 a 66/2014.  
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, přílohy A a B.  
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

## 15.4 Trouba - Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


### Uchování teploty jídla


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

### Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další podrobnosti viz část „Trouba - Denní používání“, Funkce trouby.

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	39
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	41
3. ĮRENGIMAS.....	44
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	46
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	47
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	47
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	48
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	50
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	50
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	52
11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	54
12. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	56
13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	68
14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	70
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	72

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos:

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



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

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



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:


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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



#### ISPĖJIMAS!

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrosios saugos nuorodos

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Šį prietaisą prie maitinimo tinklo reikia prijungti H05VV-F tipo kabeliu, kad atlaikytų galinės plokštės temperatūrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Neįrenkite prietaiso ant pagrindo.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, naudojant jungiamąją dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo tinklo. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.



- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- ĮSPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- Atjungimo priemonės turi būti įtrauktos į fiksuotąjį montажą pagal elektros instaliacijos taisykles.
- ĮSPĖJIMAS! Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### 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 spintelėlių.

- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įrenginių.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirstų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius

automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

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

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo ir nudegimų pavojus.  
Elektros smūgio pavojus.

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



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.

- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nedėkite aliuminio folijos ant prietaiso ar tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Neleiskite virti tuštiesms prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti paviršius. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

## 2.4 Valymas ir priežiūra



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

## 2.5 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.
- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 Aptarnavimas

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

## 2.7 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.

## 3. ĮRENGIMAS



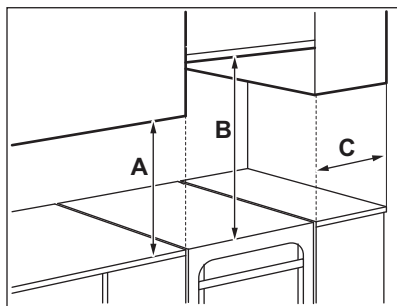
### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prietaiso pastatymo vieta

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

Minimalius įrengimo atstumus rasite lentelėje.



#### Mažiausi atstumai

Matmuo	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Techniniai duomenys

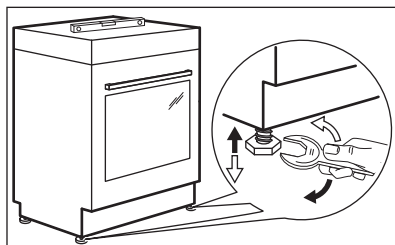
Įtampa	230 V
Dažnis	50 – 60 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmuo	mm
Aukštis	858

- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

Matmuo	mm
Plotis	500
Gylis	600

### 3.3 Prietaiso išlygiavimas



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

### 3.4 Apsauga nuo pasvirimo

Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.



#### DĖMESIO

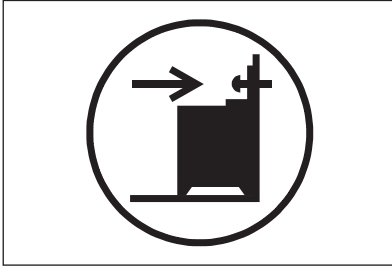
Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.



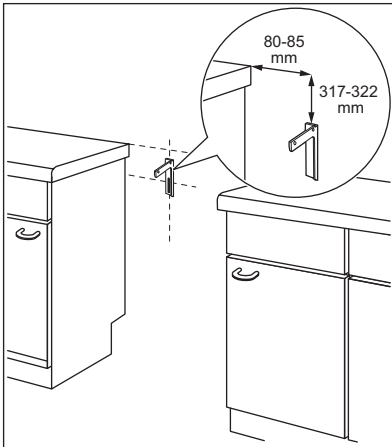
Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

Turite įrengti apsaugą nuo pasvirimo. Jeigu neįrengsite, prietaisas gali pasvirti.

Šis prietaisas turi paveikslėlyje pavaizduotą simbolį (jeigu taikytina), kad primintų jums apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.



1. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 317–322 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 80–85 mm nuo prietaiso šono, laikiklio apvalioje skylėje. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).



2. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Prietaiso priekį pakelkite ir padėkite viduryje tarp spintelį. Jei tarpas tarp spintelį yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.



Jeigu pakeitėte viryklės matmenis, tinkamai išlyginkite apsaugą nuo pasvirimo.



### DĖMESIO

Jeii tarpas tarp spintelį yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

## 3.5 Elektros įrengimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas be maitinimo laido ir kištuko.



### ĮSPĖJIMAS!

Prieš prijungdami maitinimo laidą prie gnybto, išmatuokite fazių įtampą namo tinkle. Tada žiūrėkite prijungimo etiketę, esančią prietaiso gale, kad naudotumėte tinkamą elektros instaliaciją. Tokia veiksmų seka apsaugo nuo instaliacijos klaidų ir prietaiso elektrinių dalių pažeidimo.

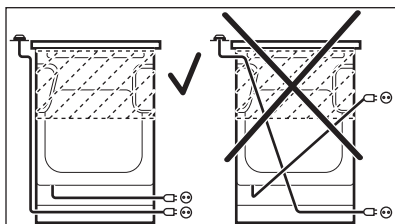
### Kabelių tipai skirtingoms fazėms:

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



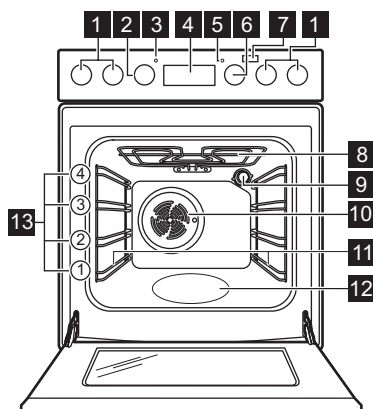
### ĮSPĖJIMAS!

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



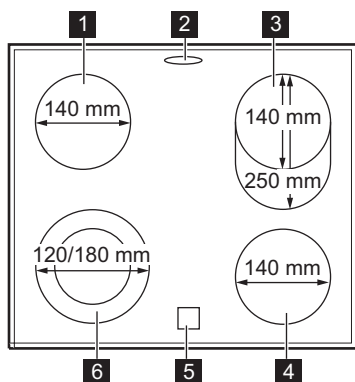
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



- 1** Kaitlentės rankenėlės
- 2** Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 3** Temperatūros indikatorius / simbolis
- 4** Elektroninis valdymas
- 5** Kaitlentės lemputė / simbolis / indikatorius
- 6** Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 7** Mygtukas „Plus Steam“
- 8** Kaitinamasis elementas
- 9** Lemputė
- 10** Ventilatorius
- 11** Lentynos atrama, išimama
- 12** Ertmės įduba
- 13** Lentynų padėty

### 4.2 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1** 1200 W kaitvietė
- 2** Garų išleidimo anga – skaičius ir padėtis priklauso nuo modelio
- 3** 900 / 2000 W kaitvietė
- 4** 1200 W kaitvietė
- 5** Likusio karščio indikatorius
- 6** 700 / 1700 W kaitvietė

### 4.3 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**  
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepimo indas**  
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

- **AirFry Skarda**  
Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.
- **Ištraukiami bėgeliai**  
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.
- **Laikymo stalčius**  
Laikymo stalčius yra po orkaite.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.


Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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



Jūs negalite pakeisti paros laiko, jeigu veikia trukmės  $\rightarrow$  arba pabaigos  $\rightarrow$  funkcija.






Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti paros laiko funkcijos indikatorius. Kaip nustatyti naują laiką žr. „Laiko nustatymas“.

### 5.4 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Funkcijai: „PlusSteam“ žr. skyrelį „Funkcijos aktyvinimas“ skyriuje „Kasdienis naudojimas „PlusSteam““.

1. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją  , paspauskite: Papildomi garai . 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



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Kaitviečių skaičius

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

## 6.2 Elektrinės kaitvietės

Ženklaai	Funkcija
0	Išjungimo padėtis
☉	Dviguba kaitvietė
1–9	Kaitinimo lygiai



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

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

Jeigu visos kaitvietės išjungtos, kaitlentės valdymo indikatorius išsijungia.

## 6.3 Kaitvietės naudojimas

Norėdami naudoti paprastą virimo zoną, pasukite atitinkamą rankenėlę į vieną iš šių padėčių: 1-9.



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



Zona veikia maksimaliu galios lygiu, kai nustato šilumos lygį iki 8 arba 9.

## 6.4 Išorinių žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvį matmenis.

1. Jei pasirinksite šilumos lygį 1-9, veikia tik centrinė virimo zonos dalis.
2. Norėdami suaktyvinti išorinį žiedą, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir nustatykite 9 į ☉.
3. Tada pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki norimo šilumos nustatymo (1-9). Tiek centrinė dalis, tiek išorinis žiedas veikia kartu. Norėdami funkciją išjungti, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį. Išsijungia tiek centrinė dalis, tiek išorinis arba ovalus žiedas. Indikatorius išsijungia. Norėdami iš naujo paleisti maisto ruošimo zonos centrinę dalį, pasirinkite šilumos lygį 1-9.

## 6.5 Likusio karščio indikatorius



### ISPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

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

# 7. KAITLENTĖ – PATARIMAI



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Prikaistuviai



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis. Prieš dėdami prikaistuvius ant kaitlentės paviršiaus, įsitikinkite, kad jų dugnai būtų švarūs ir sausi.





Naudojant prikaistuvius, pagamintus iš emalė padengto plieno arba su aliuminio ar vario dugnu, ant stiklo keraminio paviršiaus gali likti dėmių.

## 7.2 Maisto gaminimo pavyzdžiai



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

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

## 8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Bendra informacija

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

### 8.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir

maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.

## 9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.


Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.











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

### 9.2 Apsauginis termostatas

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

### 9.3 Orkaitės funkcijos

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
0	Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
	Orkaitės lemputė	Ijungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
	„PlusSteam“	Drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepanč. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
	Nestiprus karšto oro srautas	Minkštiems, sultingiems kepsniams kepti arba vaisiams ir daržovėms džiovinti.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti.
	Tradicinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Spartus kepimas ant grotelių	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
	Terminis kepimas ant grotelių	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
	Gaminimas su ventiliatoriumi	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentynos padėtis ir nesimaišo kvapai.
	Drėgnas kepimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas kepimas. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Orkaitė. Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti pagal standartą EN 60350-1.
	AirFry / Karšto oro srautas	Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Kepant tokius patiekalus kaip gruzdintos bulvytės ar pica. Kepti vienu metu dvejose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Tradicinis kaitinimas.
	Atšildymas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.

## 9.4 Funkcijos įjungimas: „PlusSteam“

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.



### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai naudojate funkciją „PlusSteam“.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles panaudoję funkciją „PlusSteam“.



Žr. skyrių „Patarimai“.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.  
Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.  
Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsus.
3. Nustatykite funkciją „PlusSteam“
4. Paspauskite mygtuką „Plus Steam“

Mygtukas „Plus Steam“ veikia tik su funkcija „PlusSteam“.

Įsijungia indikatorius.

5. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
6. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.



### DĖMESIO

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

7. Jeigu norite išjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „Plus Steam“
- pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

Mygtuko „Plus Steam“ indikatorius išsijungia.

8. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.

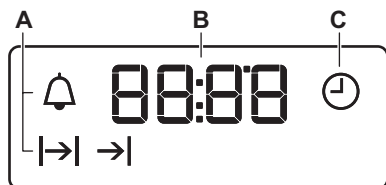


### ĮSPĖJIMAS!

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

## 10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


### 10.1 Valdymo skydelis








- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis
- C. Laikrodžio funkcija

### 10.2 Mygtukai



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

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.
	Papildomi garai	Norėdami įjungti funkciją: „PlusSteam“.


### 10.3 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 TRUKMĖ	Prietaiso veikimo trukmei nustatyti.
 PABAIGA	Nustatyti, kada prietaisas išsijungs.
 ATIDĖTAS PALEIDIMAS	Apima TRUKMĖS ir PABAIGOS funkciją.
 LAIKMATIS	Nustatyti atgalinės atskaitos laiką. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui. Funkciją LAIKMATIS galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas.



### 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 kurią mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

### 10.5 Funkcijos PABAIGA nustatymas





1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .

3. Paspauskite **+** arba **—** ir nustatykite laiką.

Ekrane rodoma .

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



### 10.6 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite **+** arba **—**, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.
4. Paspauskite .
5. Spauskite **+** arba **—**, kad nustatytumėte PABAIGOS laiką.
6. Paspauskite , kad patvirtintumėte.

Prietaisas vėliau automatiškai įsijungs, veiks nustatytą TRUKMĘ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu laiku pasigirsta garso signalas.


7. Prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 10.7 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
2. Spauskite  $\oplus$  arba  $\ominus$ , 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.

## 10.8 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

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

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

# 11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS

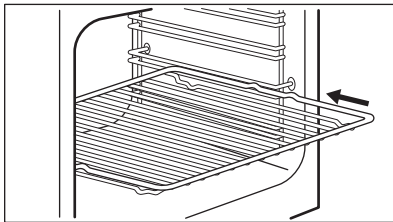


### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 11.1 Priedų įstatymas

### Grotelės:

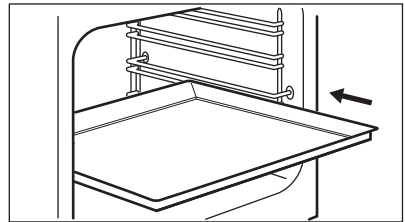


Įdėkite lentynėlę tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

### Skarda:



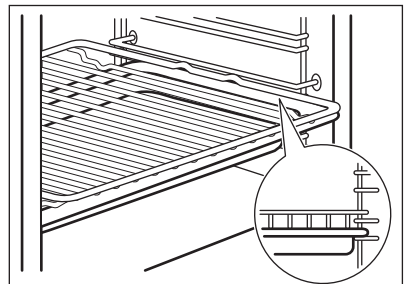
Nestumkite kepimo skardos iki pat galinės orkaitės sienelės. Taip karštis negalės cirkuliuoti aplink skardą. Maistas gali sudegti, ypač galinėje skardos dalyje.



Įstumkite skardą ar gilų kepimo indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių. Įsitinkinkite, kad ji neliečia orkaitės galinės sienelės.

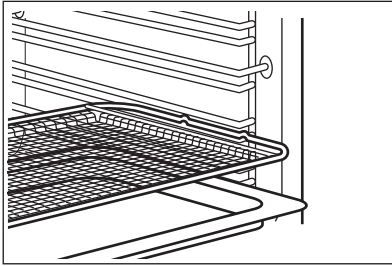
### Grotelės ir gilus kepimo indas vienu metu:

Įstumkite gilų kepimo indą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



### AirFry skarda:

dėkite AirFry skardą antroje lentynos padėtyje. Dėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.

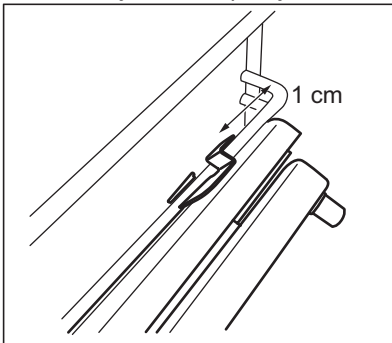


## 11.2 Ištraukiami bėgeliai

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

### Ištraukiamų bėgelių įdėjimas

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

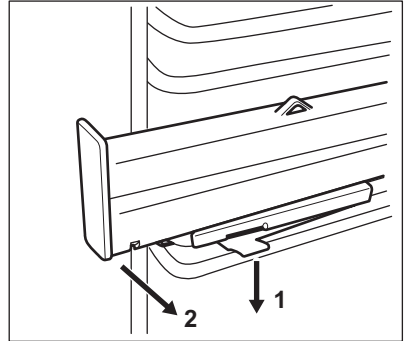


3. Pasukite bėgelį į tinkamą padėtį. Stabdiklis, esantis ištraukiamo bėgelio gale, turi būti viršuje.
4. Stumkite bėgelį iki galinės orkaitės sienelės galo.
5. Stumkite ištraukiamo bėgelio priekinį galą prie atraminio lentynos bėgelio. Girdisi spragtelėjimas, kai prilaikymo įtaisas priekiniame gale tinkamai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

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

### Ištraukiamų bėgelių išėmimas

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



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

### 11.3 Ištraukiami bėgeliai – priedų įdėjimas

Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



#### DĖMESIO

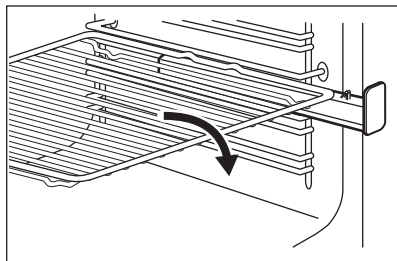
Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokia tepalu.



#### DĖMESIO

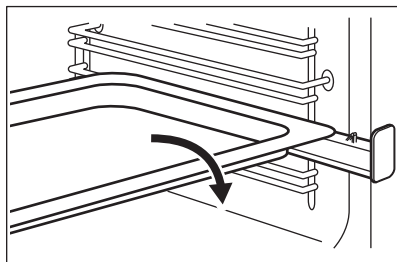
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

Grotelės:



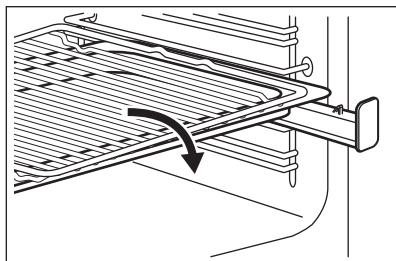
Gilus prikaistuvis:

Uždėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.



Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu

Dėkite grotelės ir gilų prikaistuvį kartu ant ištraukiamų bėgelių.



## 12. ORKAITĖ – PATARIMAI



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

### 12.1 Bendra informacija

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

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

Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai – normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.

Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.

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

### 12.2 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

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



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

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

## 12.3 Pyragų kepimas

Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.

Jeigu kepage dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygi.

## 12.4 Mėsos ir žuvies gaminimas

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

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

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

## 12.5 Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

## 12.6 „PlusSteam“ +



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

Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““

### Kepiniai

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Balta duona <sup>1)</sup>	100	180	35–40	2	Naudokite kepimo skardą.
Duonos bandelės <sup>1)</sup>	100	200	20–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Naminė pica <sup>1)</sup>	100	230	10–20	1	Naudokite kepimo skardą.
Itališka duona „Focaccia“ <sup>1)</sup>	100	190–210	20–25	1	Naudokite kepimo skardą.
Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji ragėliai <sup>1)</sup>	100	150–180	10–20	2	Naudokite kepimo skardą.

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamonu <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Naudokite pyrago formą.

<sup>1)</sup> Prieš kepdami 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę.

### Šaldytų gaminių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Šaldyta pica <sup>1)</sup>	150	200–210	10–20	2	Naudokite groteles.
Šaldyti prancūziškieji ragesliai <sup>1)</sup>	150	160–170	25–30	2	Naudokite kepiamo skardą.

<sup>1)</sup> Prieš kepdami 10 minučių įkaitinkite tuščią orkaitę.

### Maisto atgaminimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Balta duona	100	110	15–25	2	Naudokite kepiamo skardą.
Duonos bandelės	100	110	10–20	2	Naudokite kepiamo skardą.
Naminė pica	100	110	15–25	2	Naudokite kepiamo skardą.
Itališka duona „Focaccia“	100	110	10–20	2	Naudokite kepiamo skardą.
Daržovės	100	110	15–25	2	Naudokite kepiamo skardą.
Ryžiai	100	110	15–25	2	Naudokite kepiamo skardą.

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Makaronai	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Mėsa	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.

### Kepsnių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Kepta kiaušiena	200	180	65–80	2	Naudokite grotelles ir kepimo skardą.
Jautienos kepsnys	200	200	50–60	2	Naudokite grotelles ir kepimo skardą.
Viščiukas	200	210	60–80	2	Naudokite grotelles ir kepimo skardą.
Kepta kalakutiena	200	200	70–90	2	Naudokite grotelles ir kepimo skardą.

## 12.7 Konservavimas +



### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.
- Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei šešis pusės litro talpos stiklainius.
- Vienodai pripildykite stiklainius, palikdami kiekvieno stiklainio viršuje 1 cm oro tarpą. Uždėkite dangtelius ant viršaus, jų hermetiškai neuždarydami.
- Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.
- Į kepimo skardą įpilkite 1/2 litro vandens, o į ertmės įdubą – 1/4 litro vandens, kad orkaitėje būtų pakankamai drėgmės.
- Pasirinkite funkciją „PlusSteam“ ir nustatykite tinkamą temperatūrą pagal toliau pateiktą lentelę.
- Stiklainius galima hermetiškai uždaryti tik išjungus funkciją.

**Minkšti vaisiai**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Braškės / mėlynės / avietės	160	25–30	1	Naudokite kepimo skardą.

**Kaulavaisiai**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Kriaušės / svarainiai / slyvos	160	35–40	1	Naudokite kepimo skardą.

**Minkštos daržovės**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Cukinija / baklažanai / svogūnai / pomidorai	160	30–35	1	Naudokite kepimo skardą.

**Marinuotos daržovės**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Morkos / agurkai / ropės / salierai	160	35–45	1	Naudokite kepimo skardą.

**12.8 Nestiprus karšto oro srutas  ****Džiovinimas**

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
<b>Daržovės</b>				
Pupos	60–70	7–9	2	1 / 3
Pjaustytos paprikos	60–70	10–12	2	1 / 3
Daržovės raginimui	60–70	9–11	2	1 / 3
Pjaustyti grybai	50–60	13–15	2	1 / 3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtis
Prieskoniniai augalai	40–50	3–5	2	1 / 3
<b>Vaisiai</b>				
Slyvų puselės	60–70	11–13	2	1 / 3
Abrikosų puselės	60–70	9–11	2	1 / 3
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	2	1 / 3
Pjaustytos kriaušės	60–70	7–10	2	1 / 3

### Kepimas žemoje temperatūroje

Patiekalas	Kiekis (kg)	Kiekvienos pusės apkepimas (min.)	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
<b>Jautiena</b>					
Vidutinė filė	1,0–1,5	2	80–100	2	60–90
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1,5–2,0	4	80–100	2	160–200
<b>Veršiena</b>					
Filet rosé	1,0–1,5	2	80–100	2	50–90
Nugarinė, vienas gabalas	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Vidutiniškai iškeptas veršienos kepsnys	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
<b>Kiauliena</b>					
Filet rosé	1,0–1,5	2	80–100	2	60–100
Nugarinė, vienas gabalas	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Vidutiniškai iškeptas kiaulienos kepsnys	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160

## 12.9 Tradicinis kaitinimas

### Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Plokštainis	160–170	25–35	2
Mielinis pyragas su obuoliais	170–190	45–55	3
Džiovintų vaisių pyragas	170–180	35–45	2
Trupininis pyragas	170–190	50–60	3
Varškės pyragas	170–190	60–70	2
Naminė duona	190–210	50–60	2
Rumuniškas biskvitinis pyragas	165–175	35–45	2
Rumuniškas biskvitinis pyragas – tradicinis	165–175	35–45	2
Mielinės bandelės	180–200	15–25	2
Biskvitinis vyniotinis	150–170	15–25	2
Lotaringiškas apkepas	215–225	45–55	2

### Kepsnių kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	210–230	35–50	2
Kiaulienos pjausnys	190–210	30–35	3
Žuvis	200–220	40–70	2

## 12.10 Spartus kepimas ant grotelių

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	230	50–60	2
Kiaulienos pjausnys	230	40–50	3
Kumpio kepimas ant grotelių	250	17–25	2
Dešrelės	250	20–30	2
Jautienos didkepsnis: vidutiniškai iškeptas	230	25–35	2

## 12.11 Terminis kepimas ant grotelių

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	200	50–60	2
Viščiukas	250	55–60	2
Viščiuko sparneliai	230	30–40	2
Kiaulienos pjausnys	230	40–50	2
Jautienos didkepsnis: gerai iškeptas	250	35–40	2

## 12.12 Gaminimas su ventiliatoriumi

### Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Įdarytas mielinis pyragas	150–160	20–30	2
Viktorijos pyragaičiai	170–190	30–40	2
Šveicariškas obuolių apkepas	180–200	35–45	2
Mielinė pynutė	150–160	40–50	2
Keksas su citrina ir maderą	170–190	50–60	2
Merengos	110–120	30–40	2
Bulvių plokštainis	180–200	40–50	2
Lazanija	170–190	30–50	2
Orkaitėje gaminti makaronai	170–190	50–60	2
Pica	190–200	25–35	2

### Kepsnių kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas	200–220	55–65	2
Kiaulienos kepsnys	170–180	45–50	2

## 12.13 Drėgnas kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
<b>Duona ir pica</b>				
Bandelės	190	25–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Duonos bandelės	200	40–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Šaldyta pica 350 g	190	25–35	2	grotelės
<b>Pyragaičiai kepimo skardoje</b>				
Biskvitinis vyniotinis	180	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Šokoladinis pyragas	180	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
<b>Pyragaičiai formoje</b>				
Suflė	210	35–45	2	šeši keraminiai indeliai ant grotelių
Biskvitinis pagrindas	180	25–35	2	apkepo skarda ant grotelių
Biskvitinis pyragas	150	35–45	2	pyrago formoje ant grotelių
<b>Žuvis</b>				
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Visa žuvis, 200 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Žuvies filė, 300 g	180	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
<b>Mėsa</b>				
Mėsa maišelyje, 250 g	200	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Mėsos iešmai, 500 g	200	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
<b>Maži kepiniai</b>				
Sausainiai	170	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Migdoliniai sausainiai	170	40–50	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas



Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Keksiukai	180	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Pikantiško skonio krekeriai	160	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Trapios tešlos sausainiai	140	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Tartelėtės	170	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
<b>Vegetariški patiekalai</b>				
Įvairios daržovės maišelyje, 400 g	200	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Omletas	200	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Daržovės skardoje, 700 g	190	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas

## 12.14 Karšto oro srautas

### Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Plokštainis	140–160	40–50	1 + 3
Mielinės bandelės	190–210	10–20	1 + 3
Merengos	100–120	55–65	1 + 3
Sviestinis pyragas	150–170	20–30	1 + 3
Pica	200–220	35–45	1 + 3

## 12.15 AirFry

### Kepiniai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kruasanai, šaldyti	maždaug 350 g	180–220	15–30	2
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, šaldyti	maždaug 400 g	180–220	15–35	2

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, švieži	maždaug 300 g	180–220	15–35	2
Pica, šaldyta	maždaug 340 g	180–220	20–35	2

### Bulvių gaminiai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	maždaug 650 g	180–220	20–30	2
Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos	maždaug 600 g	180–220	20–30	2
Bulvių skiltelės, šaldytos	maždaug 650 g	180–220	15–25	2
Kroketai	maždaug 450 g	180–220	15–30	2

### Šviežios daržovės

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Cukinių griežinėliai, švieži <sup>1)</sup>	maždaug 500 g	180–220	25–35	2

<sup>1)</sup> Iplikite 1 arbatinį šaukštelį alyvuogių aliejaus, kad griežinėliai nesuliptų

### Kita

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

## 12.16 Informacija patikros įstaigoms

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)	Tradicinis kaitinimas	160	kepimo skarda	3	20–30
Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)	Gaminimas su ventilatoriumi	150	kepimo skarda	3	20–30
Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)	Karšto oro srautas	160	kepimo skarda	1 + 3	30–40
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Tradicinis kaitinimas	190	grotelės	1	65–75
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Gaminimas su ventilatoriumi	180	grotelės	2	70–80
Biskvitinis pyragas be riebalų	Tradicinis kaitinimas	180	grotelės	2	20–30
Biskvitinis pyragas be riebalų	Gaminimas su ventilatoriumi	160	grotelės	2	25–35
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	170	grotelės	1 + 3	30–40
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Tradicinis kaitinimas	140	kepimo skarda	3	15–30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Gaminimas su ventilatoriumi	140	kepimo skarda	3	20–30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto oro srautas	140	kepimo skarda	1 + 3	15–30
Skrebutis	Spartus kepimas ant grotelių	250	grotelės	3	5–10

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Mėsainis su jautiena	Terminis kepimas ant grotelių	250	grotelės arba grilio / kepimo indas	3	15–20 pirma pusė; 10–15 antra pusė

## 13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Pastabos dėl valymo

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelnia valymo priemone.

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviai.

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu valymo priemone. Priedų indaplovėje plauti negalima (išskyrus iš AirFry skardos).

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaitės valikliu. Orkaitės valiklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

Jeigu turite neprisvylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštirus daiktus. Tai gali pažeisti neprisvylančią dangą.

### 13.2 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.

### 13.3 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

### 13.4 Apatinės įdubos valymas

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



Rekomenduojame atlikti valymo procesą bent kas 5–10 ciklų panaudoję funkciją „PlusSteam“.

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

### 13.5 Lentynų atramų

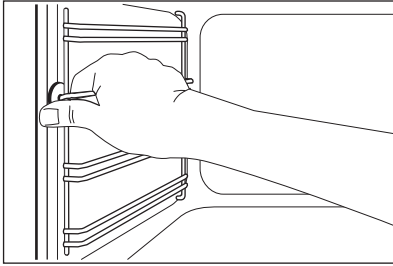
Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.



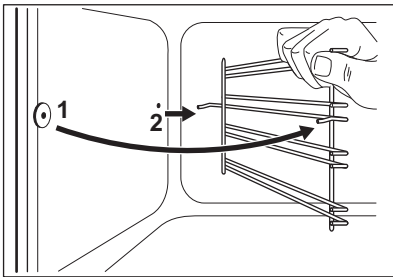
### DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

### 13.6 Katalizinis valymas

Ertmė su katalizine danga yra savaime išsivalanti. Ji sugeria riebalus.

Prieš įjungiant katalizinį valymą:

- išimkite visus priedus ;
  - išvalykite orkaitės apačią šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu;
  - vidinį durelių stiklą išvalykite šiltu vandeniu ir minkšta šluoste.
1. Nustatykite funkciją
  2. Nustatykite maksimalią orkaitės temperatūrą ir palikite ją veikti 1 valandą.
  3. Išjunkite orkaitę.
  4. Kai orkaitė atvėsta, išvalykite ertmę drėgna švelnia šluoste.

Katalizinės dangos dėmės ar spalvos pasikeitimai neturi poveikio katalizininiam valymui.

### 13.7 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

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



#### ĮSPĖJIMAS!

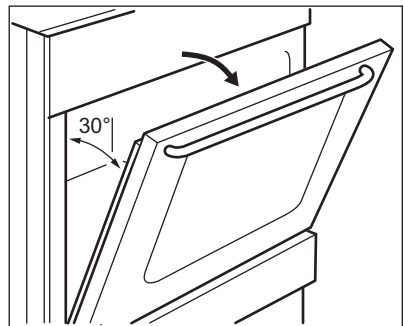
Valydamį palikite orkaitės dureles šiek tiek praviras. Kai atidarysite visiškai, jos gali netyčia užsidaryti ir sukelti žalos.



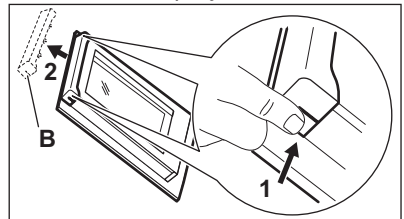
#### ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

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



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



3. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.



#### ĮSPĖJIMAS!

Kai išimate stiklo plokštes, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

- Laikykite durelių stiklo plokščių viršutinį kraštą ir traukite jas vieną po kitos.
- Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite stiklo plokštę.

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



### DĖMESIO

Įsitikinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

## 13.8 Kaip išimti stalčių

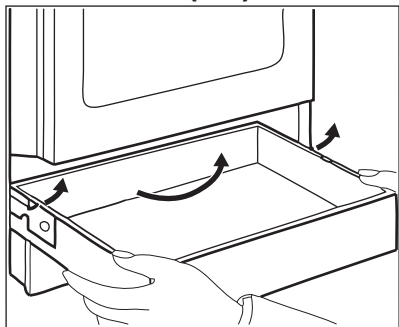


### ĮSPĖJIMAS!

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

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

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



## 14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

2. Lėtai kilstelėkite.
3. Visiškai ištraukite.

Jeigu norite įdėti stalčių, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

## 13.9 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

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 14.1 Ką daryti, jeigu...

<b>Problema</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Atitaisymo būdas</b>
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veiktas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Perdegę saugiklis.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį greičiau nei per 10 sekundžių.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikia pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikia pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmiausia įjunkite vidinį kaitvietės žiedą.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti. Ekrane rodoma „400“ ir girdimas garso signalas.	Orkaitė netinkamai prijungta prie elektros tinklo lizdo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija „PlusSteam“.	Jūs nesuaktyvinote funkcijos „PlusSteam“.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
	Nepripildėte įdubos vandeniui.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.
	Jūs tinkamai nesuaktyvinote funkcijos „PlusSteam“ mygtuku „Plus Steam“.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.
Norite suaktyvinti funkciją Nestiprus karšto oro srautas, bet šviečia papildomų garų mygtuko indikatorius.	Veikia funkcija „PlusSteam“.	Paspauskite papildomų garų mygtuką  , kad išjungtumėte funkciją „PlusSteam“.
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.

## 14.2 Aptarnavimo duomenys

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

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

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

## 15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 15.1 Informacija apie kaitlentę pagal ES direktyvą 66/2014

Modelio žymuo	EKC54972OX
Kaitlentės tipas	Kaitlentė autonominės viryklės viduje



Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Spinduliuojamasis šildytuvas	
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji galinė Dešinioji priekinė Kairioji priekinė	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Neapvalios kaitvietės ilgis (l) ir plotis (P)	Dešinioji galinė	P 14,0 cm l 25,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji galinė Dešinioji galinė Dešinioji priekinė Kairioji priekinė	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	184,5 Wh/kg	

EN 60350-2. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 15.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

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

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

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

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EKC54972OX 943005233
Energijos efektyvumo indeksas	94,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0,84 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0,75 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra

Tūris	58 l
Orkaitės rūšis	Orkaitė autonominės viryklės vi- duje
Masė	44.0 kg

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

## 15.4 Orkaitė – energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

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

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

### Likęs karštis

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

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


### Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas


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

### Drėgnas kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Išsamesnės informacijos rasite skyriaus „Orkaitė. Kasdienis naudojimas“ paragrafe „Orkaitės funkcijos“.

## 16. APLINKOS APSAUGA

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

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



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



867354666-A-092020

