



Viryklē

Vartotojo vadovas

Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



FSM69301XCT

LT / LV

285.3055.75/R.AE/9.08.2023/7-3

7717187658



PERDIRBTAS &
PERDIRBAMAS POPIERIUS

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai **dėl saugos ir aplinkosaugos 4**

Bendrieji saugos reikalavimai	4
Elektros sauga.....	5
Gaminio sauga.....	6
Numatytoji naudojimo paskirtis	9
Vaikų sauga.....	9
Seno gaminio išmetimas	10
Pakavimo medžiagų išmetimas	10

2 Bendra informacija 11

Apžvalga.....	11
Komplekto turinys	12
Techniniai duomenys	13

3 Įrengimas 14

Prieš įrengiant.....	14
Įrengimas ir prijungimas.....	15
Būsimas transportavimas	17

4 Paruošimo Darbai 18

Patarimai, kaip taupyti energiją	18
Naudojant pirmą kartą	18
Laiko nustatymas.....	18
Pirmasis prietaiso valymas	19
Pradinis šildymas.....	19

5 Kaip naudoti šią viryklę 20

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	20
Kaitlenčių naudojimas	22
Valdymo skydelis.....	22

6 Kaip naudoti orkaitę 27

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	27
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	27
Veikimo režimai.....	28
Orkaitės laikrodžio naudojimas.....	29
Maisto gaminimo laiko lentelė	32
Kaip naudoti grilį	35
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	35

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 36

Bendroji informacija	36
Kaitlentės valymas	36
Valdymo skydo valymas	36
Orkaitės valymas	36
Orkaitės durelių valymas.....	38
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas.....	38
Orkaitės lempučių keitimas	39

8 Trikčių nustatymas 41

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių,

nebent jie būtų prižiūrimi arba instrukuoti.

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Niekada prietaiso nestatykite ant grindų su kilimine danga. Tokiu atveju dėl nepakankamos oro tėkmės po prietaisu elektrinės dalys gali perkaisti. Tai sukels problemų naudojantis šiuo prietaisu.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojami asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.

- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys

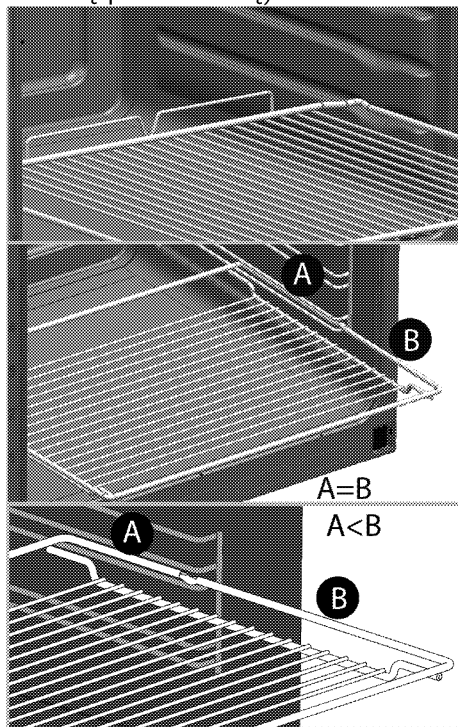
- privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Naudokite tik skyriuje „Techniniai duomenys“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.

- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliiepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.) Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą

Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant

skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- **ĮSPĖJIMAS:** Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.
- **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 ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir puodų dugnas visada yra sausi.
- Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją. Šią indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus, privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gaminimui; kitaip kaitvietės neveiks. Kaip pasirinkti prikaistuvius, žr. *Bendroji informacija apie maisto gaminimą, puslapis 20*.
- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
- Nedėkite ant indukcinės kaitlentės elektroninių gaminių, tokių kaip mobilieji telefonai, planšetiniai kompiuteriai ar kompiuteriai. Jūsų gaminyje gali būti sugadintas.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso

gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- **DĖMESIO:** Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant

rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.

- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

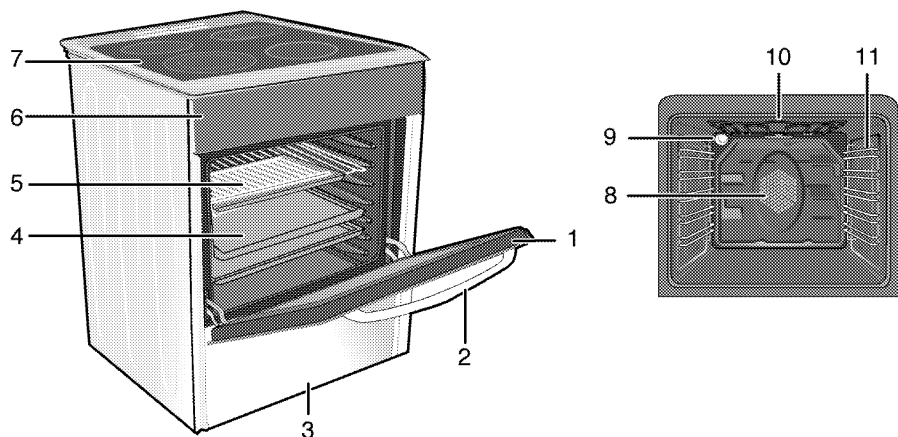
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

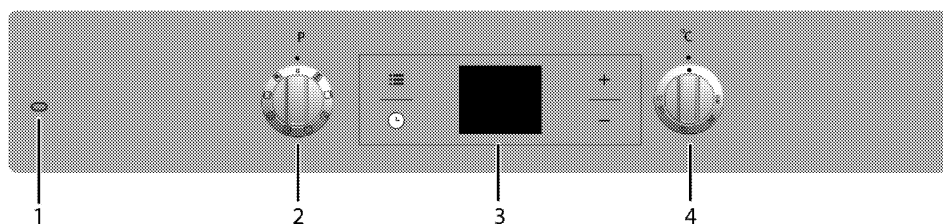
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|-------------------|----|---|
| 1 | Priekinės durelės | 7 | Degiklio plokštė |
| 2 | Rankena | 8 | Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės) |
| 3 | Apatinė dalis | 9 | Lemputė |
| 4 | Skarda | 10 | Grilio šildymo elementas |
| 5 | Grilio grotelės | 11 | Lentynos padėtis |
| 6 | Valdymo skydelis | | |



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Įspėjamoji lemputė |
| 2 | Funkcijų parinkimo rankenėlė |
| 3 | Skaitmeninis laikmatis |
| 4 | Termostato rankenėlė |

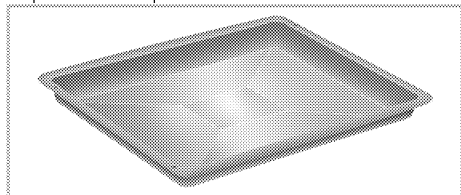
Komplekto turinys

- i** Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

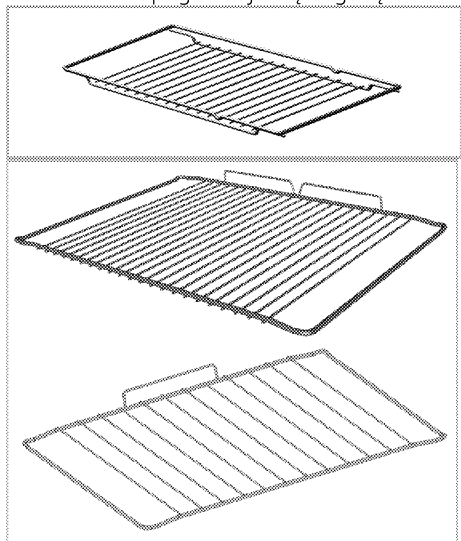
2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. Grilio grotelės

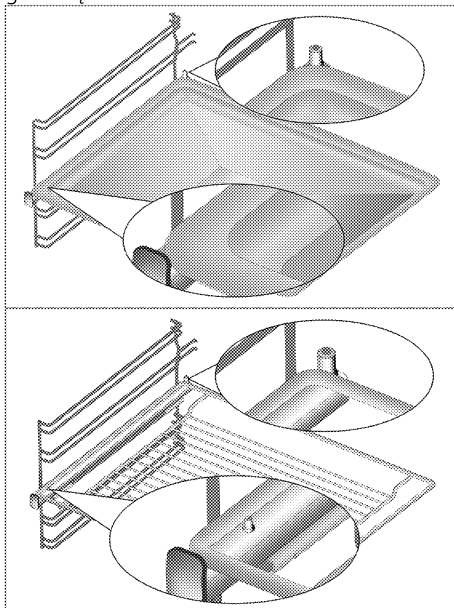
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujimų bėgelių.



4. Kaip tinkamai įdėti grilio grotelės ir skardą ant ištraukiamų bėgelių

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardą bei grilio grotelės. Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



Techniniai duomenys

BENDRA INFORMACIJA	
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	850 mm/600 mm/600 mm
Įtampa/dažnis	220-240 V 1N~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	9,6 kW
Saugiklis	32 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05VV-FG 3 x 10 mm ²
VIRYKLĖ	
Degikliai	
Galinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	2000/2300 W
Priekinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	2000/2300 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	145 mm
Energija	1600/1800 W
Galinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	210 mm
Energija	2000/2300 W
ORKAITĖ/GRILIS	
Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė
Vidaus lemputė	15 25 W
Grilio energijos sąnaudos	2,2 kW

Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.

i Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.

i Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.

i Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalioję asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.

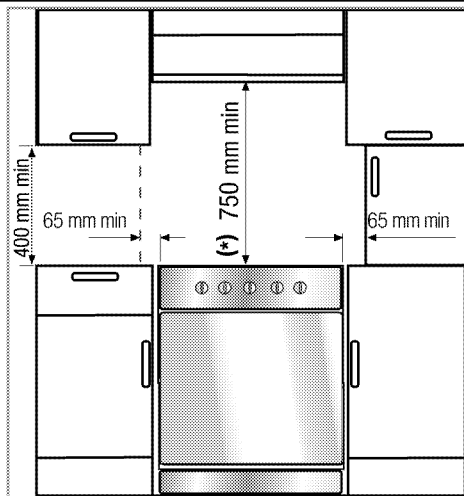
i Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.

! Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.

! Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

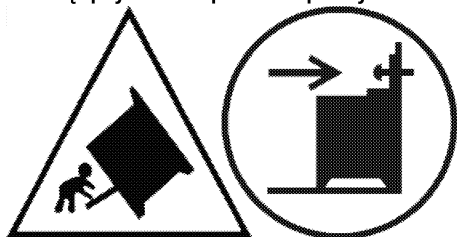
Siekiant užtikrinti, kad po šiuo gaminiu liktų būtinas tarpas orui cirkuliuoti, rekomenduojame statyti šį gaminį ant kieto pagrindo, kad jo kojelės nestovėtų ant jokių kilimų ar minkštos kiliminės dangos. Virtuvės grindys turi būti pakankamai tvirtos, kad išlaikytų prietaiso svorį ir papildomą svorį: virtuvės reikmenis, kepimo indus ir maisto produktus.



- Šis gaminys yra 1 klasės įrenginys pagal EN 30-1-1 standartą, t.y., jį galima statyti galine ir **viena** šonine sienele prie virtuvės sienų, virtuvės baldų arba bet kokio dydžio įrenginio. Iš **kitos** pusės virtuvės baldas ar įrenginys gali būti tik tokio paties dydžio arba mažesnis.
- Šį prietaisą galima naudoti spintelėse bet kurioje pusėje, bet, kad virš kaitvietės liktų mažiausiai 400 mm tarpas, tarpas tarp prietaiso ir šoninės sienos, sienelės ar aukštos spintelės turi būti bent 65 mm.
- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio. Jei gaubto vadove nenurodytas joks dydis, šis aukštis turėtų būti bent 650 mm.
- Bet koks prie šio prietaiso esantis virtuvės baldas privalo būti atsparus šilumai (bent iki 100 °C).



Įspėjimas - apvirtimo pavojus!

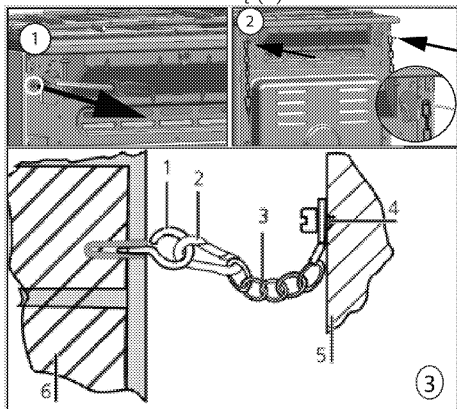


Įspėjimas: Kad prietaisas neapvirstų, būtina įrengti šią stabilizavimo priemonę. Žr. montavimo instrukcijas.

Apsauginė grandinė

Jeigu jūsų gaminyje yra 2 apsauginės grandinės;

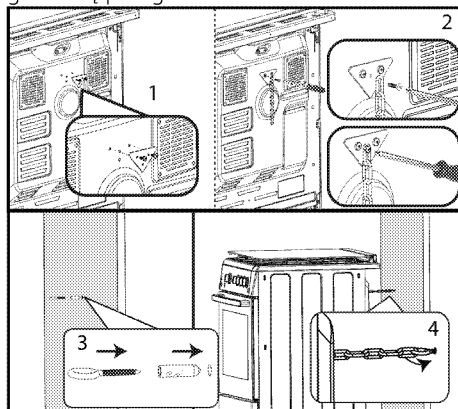
Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirstų, pritvirtinant jį dviem su orkaite pateiktomis apsauginėmis grandinėmis. Pritvirtinkite kabliuką (1) tinkamu varžtu prie virtuvės sienos (6) ir užkabinkite apsauginę grandinę (3) ant kabliuko, naudodami fiksavimo mechanizmą (2).



- 1 Stabilumo kabliukas
- 2 Fiksavimo mechanizmas
- 3 Apsauginė grandinė
- 4 Tvirtai pritaisykite grandinę prie viryklės galinės pusės
- 5 Viryklės galinė pusė
- 6 Virtuvės siena

Jeigu jūsų gaminyje yra 1 apsauginė grandinė;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirstų, pritvirtinant jį su orkaite pateikta apsaugine grandine. Vykdykite paveikslėlyje pavaizduotus veiksmus, kad pritvirtintumėte apsauginę grandinę prie gaminio.



i Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad apsaugotų viryklę nuo pasvirimo į priekį, į šonus ir įstrižai.

Stabilumo grandinė viryklėms, kuriose nėra angos grandinės laikikliui įkabinti.

Įrengimas ir prijungimas

Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.

i Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.

- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.

i Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos. Apgadinamos durelės, rankenos ar vyriai.

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo,

įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

! Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

! Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Kategorijos plokštelę pamatysite arba atidarę dureles arba apatiną dangtą, arba ji bus ant galinės prietaiso sienelės, priklausomai nuo prietaiso modelio. Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

! Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

Maitinimo kabelio prijungimas

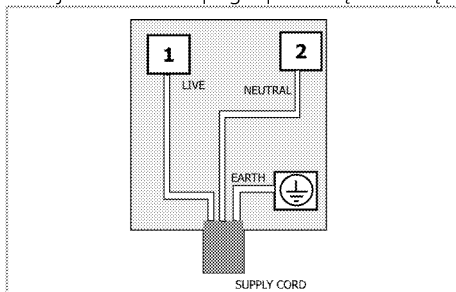
i Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. **Maitinimo laidas su šiuo buitiniu prietaisu nepateikiamas**, maitinimo laidą prie buitinio prietaiso privalo prijungti įgaliotasis asmuo, kuris parinks laidą pagal lentelę (*Techniniai duomenys, puslapis 13*), remdamasis jūsų namo elektros instaliacija, vadovaudamasis laidų jungimo schema.

Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

i Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

2. Atsuktuvu atidarykite išvadų bloko dangtį.
3. Tieskite maitinimo laidą per laido spaustuką, esantį po išvadu, ir pritvirtinkite maitinimo laidą prie pagrindinio korpuso įtaisytu varžtu per laido spaustuką.
4. Prijunkite laidus pagal pateiktą schemą.



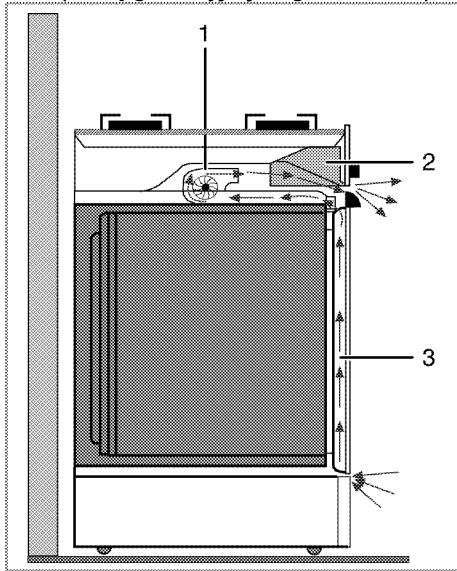
5. Sujungę laidus, uždarykite įvado bloko dangtį.
6. Nuteikite maitinimo kabelį taip, kad jis nesiliestų prie gaminio ir nebūtų suspaustas tarp gaminio ir sienos.

i Saugos sumetimais, maitinimo kabelis neturi būti ilgesnis nei 2 metrai.

- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.
- **Orkaitės kojų reguliavimas**

Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaistuvius judėti. Šios pavojingos situacijos galima išvengti tinkamai išlyginuts ir subalansavus prietaiso aukštį. Savo pačių saugumui pastatykite prietaisą tiesiai, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles, sukdami jas kairėn arba dešinėn, kad prietaisas būtų sulygintas su stalviršiu.

Gaminiams su aušinimo ventiliatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



- 1 Aušinimo ventiliatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Šis ventiliatorius aušina ir valdymo skydelį, ir prietaiso priekį.

- i** Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius veikia dar 20 _ 30 minučių.

Galutinis patikrinimas

1. Prietaisą vėl prijunkite prie elektros tinklo.
2. Patikrinkite elektros veikimą.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsuokite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.

- i** Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikalioje padėtyje.

- i** Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamios spalvos arba emalė padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vienių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba prikaistuvių dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.
- Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu.

Naudojant pirmą kartą

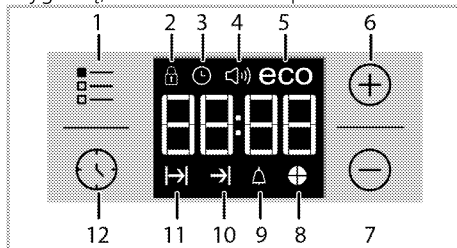
Laiko nustatymas

i Atliekant nustatymus, ekrane žybsios atitinkami simboliai.

Pirmą kartą įjungę orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus **+/–**.

i Jutiklinio valdymo funkciją turinčių modelių atveju pirmiausia palieskite **≡** ir naudokite **+/–** paros laikui nustatyti.

Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį **⌚**, ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.



- 1 Nustatymo mygtukas
 - 2 Užrakto simbolis
 - 3 Laikrodžio simbolis
 - 4 Signalų garsumo simbolis *
 - 5 Ekonominio režimo simbolis
 - 6 Didinimo mygtukas
 - 7 Mažinimo mygtukas
 - 8 Laiko pyrago simbolis
 - 9 Įspėjimo signalo simbolis
 - 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis*
 - 11 Kepimo laiko simbolis
 - 12 Programos parinkimo mygtukas
- * (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

i Jeigu pradinio laiko nenustatysite, laikrodis pradės veikti nuo **12:00** ir bus rodomas simbolis **⌚**. Nustačius laiką, simbolis dings.

i Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nustatymai išsijungia. Laiką reikia nustatyti iš naujo.

Pirmasis prietaiso valymas

i Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 27.*
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 27*

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 35.*
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 35*



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti nemalonius kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų skleidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusauskite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų.

Jeigu tokios medžiagos ištirptų, nedelsdami nuvalykite paviršius. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.

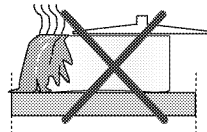
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs.

Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių.

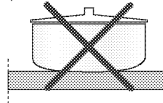
Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Prikaistuvių pasirinkimas

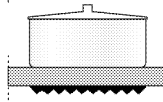
- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais dugnais. Tokie puodai užtikrina geresnį šilumos perdavimą.

„Užvirimo trukmė gali priklausyti nuo prikaistuvio tipo, dydžio ir kaitvietės dydžio. Norint užtikrinti sklandų užvirimą, rekomenduojama naudoti vienu žingsniu didesnę kaitvietę. Naudojant didesnę kaitvietę indukciniuose viryklėse nesuvartojama daugiau energijos, kadangi energija naudojama tik prikaistuvio uždengimo zonoje.“

Naudodami indukcinės kaitlentes, naudokite tik indukciniam gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

Galite naudoti šiuos būdus patikrinti, ar prikaistuvis tinkamas naudoti su indukciine virykle, ar ne.

1. Prikaistuvis tinkamas, jeigu jo dugnas traukia magnetą.
2. Prikaistuvis tinkamas, jeigu padėjus jį ant kaitvietės ir įjungus kaitlentę, nežybjčioja „L“.

Galite naudoti plieninius, tefloninius arba aliumininius prikaistus su specialiais magnetiniais dugnais, kurių tinkamumas

gaminimui indukciniu būdu nurodytas jų etiketėse. Stiklinių, keraminių, molinių ir nerūdijančiojo plieno indų nemagnetiniaiis akiumininiais dugnais naudoti negalima.

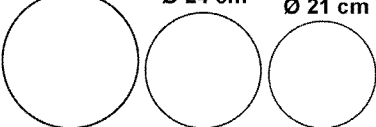
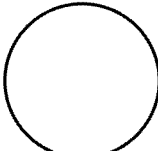
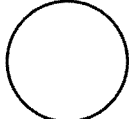
Prikaistuvio atpažinimo-fokusavimo sistema

Naudojant indukcinį maisto gaminimą, energizuojama tik ta atitinkamos kaitvietės sritis, kurią dengia indas. Sistema atpažįsta puodo dugno skersmenį ir automatiškai šildo tik tą sritį. Jeigu virimo metu puodas nuo kaitvietės atkeliamas, virimas nutraukiamas. Pakaitomis žybočioja pasirinkta kaitvietė ir simbolis "L".

Saugus naudojimas

Nesirinkite aukštų kaitinimo lygių, jeigu naudosite nepridegamą (teflono) prikaistuvį be aliejaus arba įpylę labai mažai aliejaus.

Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

Didelė kaitvietė Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm 	Įprasta kaitvietė Ø 18 cm 	Maža kaitvietė Ø 14,5-15 cm 
Didelė kaitvietė • Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. • Optimaliai paskirsto energiją. • Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama tokiems patiekalams kaip labai dideli lietiniai arba didelės puszėlės arba beveik žalios žuvys gaminti.	Įprasta kaitvietė • Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. • Optimaliai paskirsto energiją. • Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama gaminti maistą bet koku būdu.	Maža kaitvietė • Nauodaja lėtam maisto gaminimui (padažams, kremams ruošti) • Naudojama mažoms porcijoms arba porcijoms pagal žmonių skaičių ruošti.

Ant viryklės nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, šakučių, peilių arba puodų dangčių, nes jie įkais.

Kepimui niekada nenaudokite aliuminio folijos. Ant kaitvietės niekada nedėkite į aliuminio foliją susuktų maisto produktų.

i Jeigu po kaitlente įrenga orkaitė ir ji yra įjungta, tuomet kaitlentės jutikliai gali sumažinti gaminimo lygį arba išjungti orkaitę.

i Kaitlentei veikiant, nedėkite ant jos magneto savybių turinčių daiktų, pavyzdžiui, kreditinių kortelių arba kasečių.

Kaitlenčių naudojimas

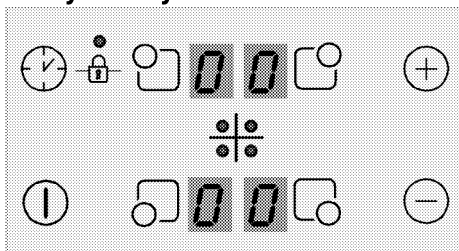


Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.

Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą.

Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys

-  Įjungimo / išjungimo mygtukas
-  Temperatūros / laikmačio nuostatų didinimas
-  Temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimas
-  Mygtukų užraktas
-  Laikmačio įjungimas / išjungimas
-  Priekinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas
-  Galinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas
-  Galinės dešinėsios kaitvietės pasirinkimo mygtukas
-  Priekinės dešinėsios kaitvietės pasirinkimo mygtukas

i Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktiniai rodmenys ir funkcijos gali skirtis pagal kaitlentės modelį.



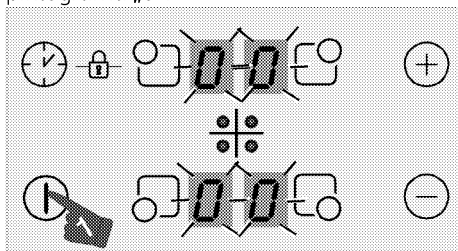
Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniame valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.



Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "I".
Visuose kaitviečių ekranuose pasirodo piktograma „0“.



Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "I".
Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.



Simboliai „H“ arba „h“, rodomi kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

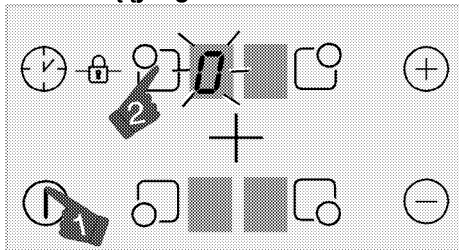
Likutinės šilumos indikatoriaus

Simbolis „H“, rodomas kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekyje pašildyti. Šį simbolį netrukus pakeis simbolis „h“, rodantis, kad šiluma sumažėjo.



Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos indikatoriaus neįsijungs ir neįspės vartotojo apie įkaitusias kaitvietes.

Kaitviečių įjungimas



1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „1“.
2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką. Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „0“, o susijęs ekranas šviečia dar ryškiau.

i Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Temperatūros lygio nustatymas

i Naudojant 1–7 lygius vanduo arba aliejus puode gali virti arba nustoti virti. Todėl vartotojas gali galvoti, kad gaminys periodiškai įsijungia ir išsijungia. Stebimu atveju, ypač, kai vandens arba aliejaus puode yra nedaug, tai nereiškia gaminio gedimo. Tiesiog gaminys taip veikia.

Palieskite mygtuką „+“ arba „–“, jei temperatūros lygį norite nustatyti nuo „1“ iki „9“ arba nuo „9“ iki „1“.

i Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūsų gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai priekaištuvys yra pakankamai didelis, kad uždengtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Mažinant temperatūros lygį iki „0“**
Kaitvietę galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki „0“.
2. **Palietus atitinkamos kaitvietės simbolį** „“ ir palaikius tam tikrą laiko tarpą

Kaitvietę įjunkite paspausdami atitinkamą simbolį „“ tam tikrą laiko tarpą, kad temperatūros reikšmė nukristų iki „0“.

3. Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkcijos išjungimą

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas „0“ arba „00“. Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamas garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

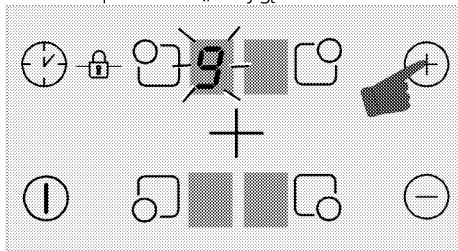
Didelis galingumas (galios didinimas)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Greitam kaitinimui galite naudoti stiprintuvo funkciją „P“. Tačiau šią funkciją naudoti nerekomenduojama verdant ilgai. Galios didinimo funkcijos visose kaitvietėse gali nebūti.

Didelio galingumo (galios didinimo) įjungimas:

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „1“.
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Pirmiausia palieskite mygtuką „+“ arba „–“ ir pasiekite „9“ lygį.



4. Kaitvietei pasiekus „9“ lygį, vieną kartą palieskite mygtuką „+“, kad kaitvietės temperatūrą nustatytumėte ties „P“.

Didelio galingumo (galios didinimo) išjungimas:

- Jei norite išjungti galios didinimo funkciją, palieskite mygtuką „–“ ir temperatūrą nustatykite ties „9“ lygiu.

Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia „9“ lygiu.

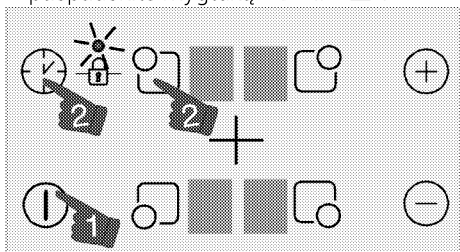
- Temperatūros lygį galite sumažinti paliesdami „⊖“ arba galite visiškai išjungti kaitvietę, temperatūros lygį sumažindami iki „0“.

Mygtukų užraktas

Galite įjungti mygtukų užraktą, kad kaitlentei veikiant netyčia nebūtų pakeistos funkcijos.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „ⓘ“.
2. Jei norite įjungti užraktą, vienu metu paspauskite mygtuką „⌚“ ir „🔒“.



» Užraktas įsijungs, o simboliuje „🔒“ užsižiebs taškas.

- i** Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsitė, kitą kartą įjungus kaitlentę, mygtukų užraktas vėl veiks. Norint valdyti kaitlentę, reikia išjungti mygtukų užrakto funkciją.

Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

1. Kai įjungtas užraktas, vienu metu palieskite mygtukus „⌚“ ir „🔒“.

» Užraktas įsijungs, o taškas simboliuje „🔒“ užges.

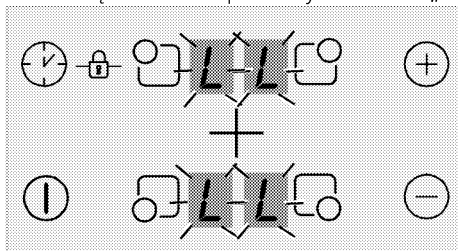
Apsauga nuo vaikų (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Galite apsaugoti kaitlentę, kad vaikai žaisdami netyčia neįjungtų kaitvietės. Apsauga nuo vaikų galima įjungti arba išjungti tik tada, kai viryklė veikia parengties režimu.

- i** Nutraukus maitinimą, užraktas nuo vaikų bus atšauktas.

Apsaugos nuo vaikų įjungimas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „ⓘ“.
 2. Vienu metu paspauskite mygtukus „⊖“ ir „⊕“. Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką „⊕“, taip įjungdami apsaugą nuo vaikų.
- » Apsauga nuo vaikų bus įjungta, o visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis „L“.



Apsaugos nuo vaikų išjungimas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

1. Kai užraktas įjungtas, palietę mygtuką „ⓘ“ įjunkite kaitlentę.
2. Vienu metu paspauskite mygtukus „⊖“ ir „⊕“. Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką „⊖“, taip išjungdami apsaugą nuo vaikų.

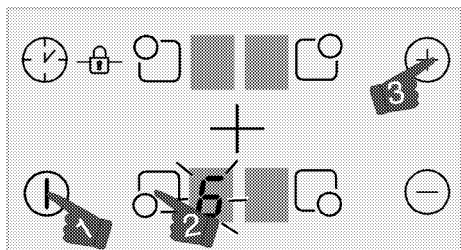
» Apsauga nuo vaikų bus išjungta, o visų kaitviečių ekranuose simbolis „L“ dings.

Laikmačio funkcija

Ši funkcija palengvina gaminimą. Gaminant maistą, nereikės visą laiką stovėti prie kaitlentės. Pasibaigus pasirinktam laikotarpiui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.

Laikmačio įjungimas

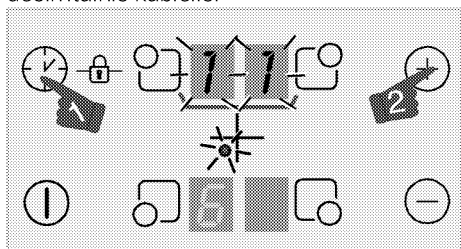
1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „ⓘ“.
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.



3. Jei norite nustatyti pageidaujamą temperatūros lygį, palieskite mygtuką „+“ arba „-“.

4. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką „⌚“.

Laikmačio ekrane užsidegs simbolis „00“, o pasirinktos kaitvietės ekrane pasirodys dešimtainis kablelis.



i Kai įjungtas laikmatis, galinės dešinėsios ir galinės kairiosios kaitviečių ekranai veikia kaip laikmačio ekranas.

5. Jei norite nustatyti pageidaujamą laiką, palieskite mygtuką „+“ arba „-“.

i Galima nustatyti tik jau įjungtos kaitvietės laikmatį.

i Tuos pačius veiksmus pakartokite ir kitoms kaitvietės, kurioms norite nustatyti laikmatį.

i Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nuostata.

i Pasirinkus kaitvietę, kuriai buvo nustatytas laikmatis, likusį laiką pamatysite dar kartą paspausdami mygtuką „⌚“.

Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė bus išjungta automatiškai ir pasigirs įspėjamasis garso signalas.

Norėdami išjungti įspėjamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsite.

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.

2. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką „⌚“.

3. Kol laikmačio ekrane pasirodys simbolis „00“, palieskite mygtuką „-“ ir reikšmę nustatykite ties „00“.

Taško formos lemputė atitinkamame kaitvietės ekrane **visiškai** išsijungia tam tikrą laiko tarpą pamirksėjusi, o laikmatis atšaukiamas.

Saugus ir veiksmingas indukcinį kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Indukcinės kaitvietės kaitina tiesiogiai prikaistuvį. Todėl ji turi daug privalumų, lyginant ją su kitų rūšių kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau ir kaitlentės paviršius neįkaista.

Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.

i Kaitlentėse, priklausomai nuo modelio, gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 145, 180 ir 210-280 mm. Panaudojant indukcinę savybę, kiekviena kaitvietė aptinka ant jos padėtą prikaistuvį. Energija susidaro tik tuomet, kai prikaistuvius liečia kaitvietė ir todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos (žr. 1 lentelę). Jeigu kaitvietei bus priskirtas laikmatis, vėliau išsijungs ir laikmačio ekranas.

Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros lygiui.

Po to, kai kaitvietė automatiškai išsijungia, kaip aprašyta pirmiau, vartotojas vėl gali ją įjungti.

1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis	Naudojimo laiko apribojimas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (galios didinimas)	5-10 min. (*)
(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9	

Apsauga nuo perkaitimo

Kaitlentėje įrengti keli jutikliai, užtikrinantys apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitinimo atveju gali būti pastebėti šie dalykai:

- Veikianti kaitvietė gali būti išjungta.
 - Gali sumažėti pasirinktas kaitinimo lygis.
- Deja šios sąlygos indikatorius neparodys.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Šioje viryklėje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu ekrane rodomas įspėjimas „F“.

Tiksli galios nuostata

Indukcinės kaitvietės žaibiškai reaguoja į komandas – tai yra vienas iš jų veikimo principų. Nuostatas jos pakeičia labai greitai. Todėl galima išvengti išsiliejimo iš puodo (su vandeniu, pienu ir kt.), net jei skystis jame jau beveik išsilieja.

Triukšmai

Maisto ruošimo metu vartotojas gali girdėti triukšmą

Naudojant viryklę, gali girdėtis triukšmas, priklausomai nuo puodų medžiagos. Toks triukšmas yra įprastas indukcinėms technologijoms. Tai ne gedimas.

Galimos triukšmo priežastys:

Ventiliatoriaus keliamas triukšmas

Viryklėje yra ventiliatorius, kuris įsijungia automatiškai pagal produkto temperatūrą. Ventiliatorius veikia keliais skirtingais lygiais ir, priklausomai nuo temperatūros, jis pradeda veikti skirtingame lygyje.

Nedidelis zvimbimas, primenantis transformatoriaus veikimą

Tai yra indukcinų technologijų keliamas triukšmas. Kadangi šiluma yra tiesiogiai perduodama į puodo pagrindą, toks zvimbimas gali priklausyti nuo puodo medžiagos. Todėl vartotojas, naudodamas skirtingus puodus, gali girdėti skirtingus garsus.

Traškėjimas

Virimo metu gali girdėtis traškėjimas. Taip yra dėl puodo pagrindo medžiagos ir konstrukcijos. Jei puodo sluoksniai yra iš skirtingų medžiagų, gali girdėtis traškėjimas.

Švilpimas

Kaistant dviems kaitvietėms toje pačioje viryklės pusėje, bet skirtingais virimo lygiais, gali girdėtis švilpimas.

Tuščias prikaistuvis

Triukšmas gali kilti kaitinant tuščią prikaistuvį. Pripylus į jį vandens arba pridėjus maisto, šis garsas akivaizdžiai dings.

i Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, bus išjungta visa valdymo sistema ir pasigirs įspėjamasis klaidos signalas.

i Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti neįprastai.

6 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Nėleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai. Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininis indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 – 30 minučių daugiau, nei kepat tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 – 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa įjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Keptant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka

kepti kepsnius, ant iešmų kepamą mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas nevirsytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepate grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisoma kepimo skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.

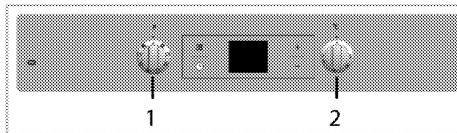


Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui.

Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
- 2 Termostato rankenėlė

1. Funkcijų rankenėlė nustatykite norimą darbo režimą.
2. Temperatūros rankenėlė nustatykite norimą temperatūrą.

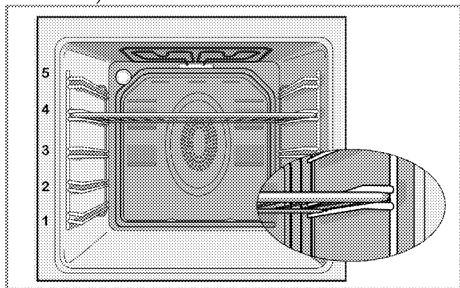
» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

Elektrinės orkaitės išjungimas

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį. Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Veikimo režimai

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

Tradicinis kepimas



Veikia abu šildytuvai ir viršutinis, ir apatinis. Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

Apat. šildymas



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniajam patiekalų apskrudinimui iš apačios.



Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

Veikia su ventiliatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti. Laikas, kurio reikia atšildyti visą mėsos gabalą, yra ilgesnis negu maistas, kuriame yra grūdų.

Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas.

Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.

Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

"3D" funkcija



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi (galinėje sienelėje). Patiekalas tolygiai ir greitai kepamas iš visų pusių. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

Stiprus grilis



Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelį mėsos kiekį.

- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

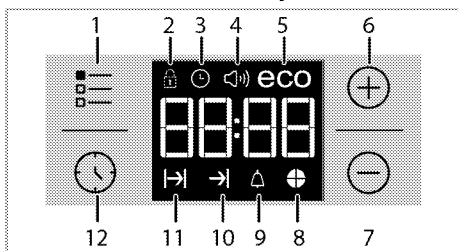
Grilis+vent.



Kepimo drilyje efektas nėra toks stiprus, kaip naudojant didįjį grilį.

- Dėkite mažas arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Orkaitės laikrodžio naudojimas



- 1 Nustatymo mygtukas
 - 2 Užrakto simbolis
 - 3 Laikrodžio simbolis
 - 4 Signalų garsumo simbolis *
 - 5 Ekonominio režimo simbolis
 - 6 Didinimo mygtukas
 - 7 Mažinimo mygtukas
 - 8 Laiko pyrago simbolis
 - 9 Įspėjimo signalo simbolis
 - 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis*
 - 11 Kepimo laiko simbolis
 - 12 Programos parinkimo mygtukas
- * (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

i Maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.

i Atliekant nustatymą, ekrane žybsios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.

i Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.

i Jeigu nustatytas kepimo laikas, pradėjus kepti bus rodomas likęs laikas.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikmatyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
 2. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
 3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus **+** / **-**.
- » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis ir laiko juosta.
4. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.
- » Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgesa. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.
- ### Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
- Nustatę laikmatyje kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką galite nukelti vėlesniam laikui.
1. Pasirinkite kepimo funkciją.

2. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus  / .
- » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .
4. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis .
5. Norėdami nustatyti kepimo pabaigos laiką, spauskite mygtukus  / .
- » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis , simbolis  ir laiko juosta. Kepimui prasidėjus, simbolis  dingęs.
6. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.
- » **Orkaitės laikmatis automatiškai nustato kepimo pradžios laiką, atimdamas kepimo trukmę iš jūsų nustatymo kepimo pabaigos laiko.** Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.
- » Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgesa. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.
7. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „End“ (pabaiga) ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
8. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką. Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

 Jei išsijungus garso signalui paspausite bet kokį mygtuką, orkaitė vėl pradės veikti. Pasukite temperatūros ir funkcijos nustatymo rankenėles į padėtį „0“ (išjungta), kad išjungtumėte orkaitę ir nutilus įspėjimo signalui ji vėl nepradėtų veikti.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaitė.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

» Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).

2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .

» Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia simbolis .

 Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija nebus atšaukta.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

» Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).

2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .

» Išjungus mygtukų užrakto funkciją, ekrane bus rodoma „OFF“ (IŠJUNGTA).

Žadintuvo nustatymas

Šio gaminio laikmatis galite naudoti ne tik kepimo programoms nustatyti, bet ir kaip įspėjimo arba priminimo priemonę. Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

 Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus **+** / **-**.

i Garso signalo, dienos laiko, ekrano šviesumo ir temperatūros funkcijų mygtukai turi būti padėtyje 0 (OFF / IŠJUNGT).

» Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo  simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garso signalai.

3. Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žybcioti žadintuvo laiko simbolis  ir pasigirs garso signalai.

Žadintuvo išjungimas

1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.

» Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.

2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.

i Ekrane bus rodomas žadintuvo skambėjimo laikas. Jeigu bus nustatytas ir žadintuvo, ir kepimo laikas, bus rodomas trumpesnis laikas.

Garso signalų skambėjimo tono keitimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

2. Nustatykite norimą įspėjimo garso toną, spausdami mygtukus **+** / **-**.

3. Jūsų nustatytas tonas netrukus bus suaktyvintas.

» Pasirinktas skambėjimo tonas ekrane rodomas kaip „b-01“, „b-02“ or „b-03“.

Dienos laiko keitimas

Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus **+** / **-**.

3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Taupymo režimas

Nustatę orkaitės kepimo laiką, naudodami taupymo režimą, galite taupyti energiją. Veikiant šiam režimui, kepti baigiama naudojant likusią orkaitės temperatūrą, išjungus kaitinimo elementus kepimo laikui dar nesibaigus.

Taupymo režimo nustatymas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).

» Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).

2. Įjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką **+**.

» Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

Taupymo režimo išjungimas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).

» Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).

2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką **-**.

» Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „Off“ (išjungta).

Setting the screen brightness

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

1. Lieskite  tol, kol ekrane bus rodoma ekrano šviesumo nuostata **d-01**, **d-02** arba **d-03**.

2. Nustatykite norimą šviesumą, spausdami mygtukus **+** / **-**.

» Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Maisto gaminimo laiko lentelė



Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

Kepimas ir kepinimas



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytiksliai, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	180	25 ... 30
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	180	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	200	35 ... 45

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytiksliai, min.)
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, dėti ant grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
Jautienos žlėgtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	100 ... 120
Ėriuko koja (troškiny s)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	60 ... 80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutis (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepant bet kokius patiekalus.
 * Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
 ** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Ruošimo stalas bandomiesiems patiekalams

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomos produktų bandymams.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytiksliai, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	140	20 ... 30

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	180	50 ... 60
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	170	50 ... 60
	2 skardos	1-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaičiams**		1 - 4	170	50 ... 60

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanant bet kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapas, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 °C.
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepinui, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant

tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.

- i** Kepkite teslos gaminius atsižvelgdami į kepinio lentelėje rekomenduojamą kepinio režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.

Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

Kaip naudoti grilį



Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4...5	250/max	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...35 min.
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...30 min. #
Duonos skrebučiai *	Grilio grotelės	4	250/max	1...3 min.

priklausomai nuo storio

*Pakaitinimas 5 minutes

**Jei jūsų gaminio grotelių temperatūros negalima sureguliuoti, grotelės veiks rekomenduojamoje temperatūroje.

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams.

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	250/max	25...35 min.

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepinio laiko.

Prieš kepančią maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitėje.

Grilio įjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę ties norimu grilio simboliu.
 2. Tuomet pasirinkite norimą kepinio grilyje temperatūrą.
 3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5 - 7 minutes.
- » Užsidega temperatūros lemputė

Grilio išjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.



Dėl kepinio grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui.

Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikdžių atvejų.



Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminio likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Kaitlentės valymas

Stiklo keramikos paviršiai

Nuvalykite stiklo keramikos paviršių šaltu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad ant jo neliktų jokios valymo priemonės.

Nusausinkite minkšta, sausa šluoste.

Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą. Ant stiklo keramikos paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais. Kalcio dėmės (geltonas) šalinkite naudodami nedidelį kiekį kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinos sultimis. Taip pat galite naudoti tinkamas, parduotuvėse įsigijamas priemones.

Jeigu paviršius labai suteptas, užpilkite valymo priemonės ant kempinės ir palaukite, kol ji visiškai susigers. Tuomet nuvalykite kaitlentės paviršių drėgnu skudurėliu.



Cukringą maistą, pavyzdžiui, tirštą saldų kremą ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvės. Kitaip stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai nepaveikia prietaiso veikimo.

Spalvos išblukimas ir dėmės, atsiradusios ant stiklo keramikos paviršiaus, yra normalu ir nėra gedimas.

Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.



Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

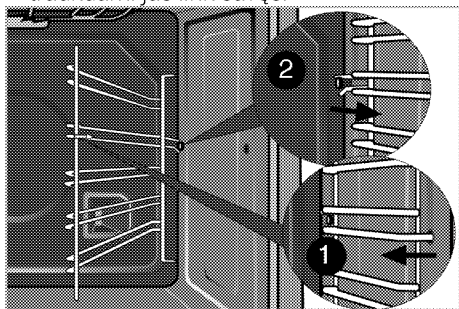
Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

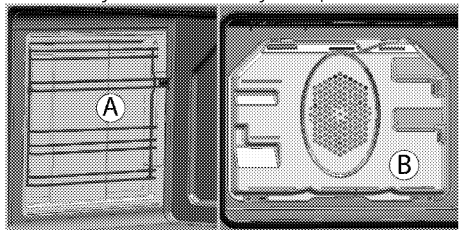
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines grotelles, traukdami jas link savęs.



Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

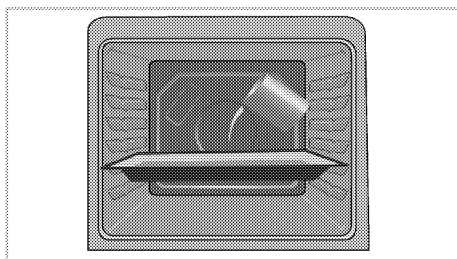
Vidinės šoninės (A) ir (arba) galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir aktyo paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiui užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.



Lengvas valymas garais

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (įsisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo jų orkaitėje susidaręs vandens lašelių kondensatas.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Pripilkite į orkaitės kepimo skardą 500 ml vandens, ir įstatykite skardą į 2-ą orkaitės lentyną.



3. Pasirinkite valymas garais režimą ir leiskite jai paveikti 25 minutes, nustatę 100°C temperatūrą.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.
5. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštu drėgnu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausu skudurėliu.

i Naudojant lengvo valymo garais režimą, vanduo, esantis ant skardos, kuris skirtas šiek tiek suminkštinti orkaitės ertmėje susidariusiems likučiams ir (arba) nešvarumams, išgaruos ir kaip kondensatas susikaups ant orkaitės durelių stiklo vidinės pusės, todėl atidarant orkaitės dureles, vanduo gali lašėti. Nušluostykite kondensatą iš karto, kai atidarysite dureles.

Orkaitės durų valymas

Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

i Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklių. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

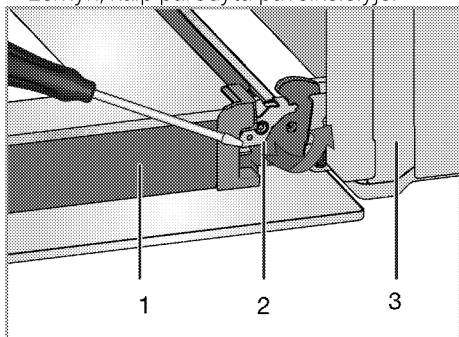
Orkaitės durelių valymas

i Orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių.

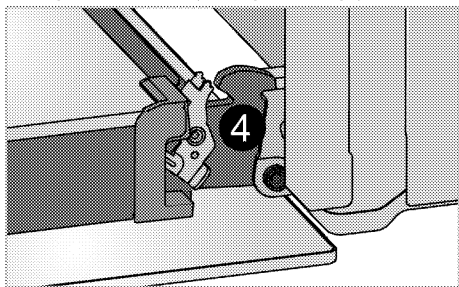
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „orkaitės durelių nuėmimas“ ir „Vidinių durų stiklų nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

Orkaitės durelių išėmimas

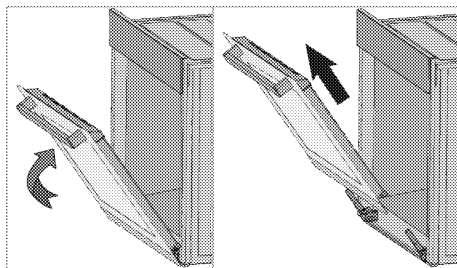
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas(uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas(atidaryta pozicija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.

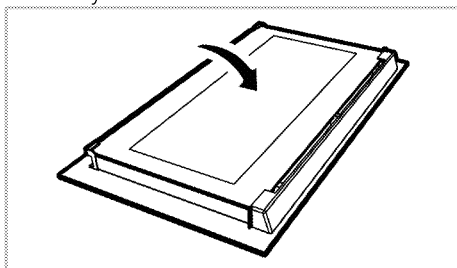
i Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

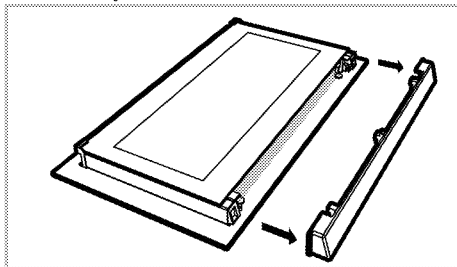
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.

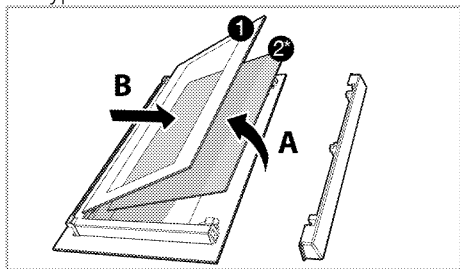


2. Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



3. Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) **A** kryptimi kaip parodyta

paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami **B** kryptimi.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2* Vidinė stiklo plokštė (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
4. Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę (2); pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).
5. Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2). Dėkite – nusklembtą stiklo plokštės kampą, kad jis atsiremtų į nusklembtą plastikinės angos kampą. (Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę). Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).
6. Įdedant tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link. Svarbu, kad tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1) apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.
7. Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėsęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnis nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 °C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją. Šis produktas satur G energijos klases lampų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



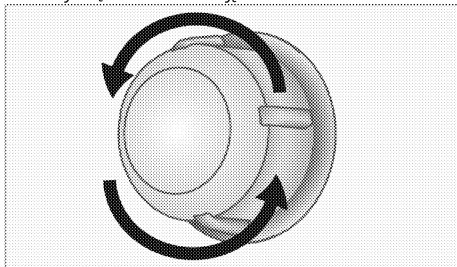
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



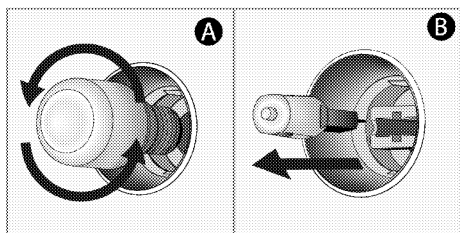
Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

8 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Prietaisas neveikia.

- Perdegę arba suveikę elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas nekištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl jį įjunkite.*
- Įsijungę apsauganuo perkaitimo. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Puodas netinkamas gaminimui. >>> *Naudokite tinkamą puodą.*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

- Perdegę orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Orkaitė nešyla.

- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Nustatykite laiką.* (Prietaisuose su mikrobangų krosnele laikmačio valdikliais valdoma tik mikrobangų krosnelė.)
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „L“.

- Ant įjungtos kaitvietės nepadėjote puodo. >>> *Patikrinkite, ar padėjote puodą ant kaitvietės.*
- Puodas netinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Prikaistuvys pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitvietai. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.*
- Prikaistuvius arba kaitvietę perkaito. >>> *Palaukite, kol jie atvės.*

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

- Galbūt pasibaigę pasirinktai kaitvietai nustatytas laikas. >>> *Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba tiesiog daugiau nebegaminti.*
- Įsijungę apsauganuo perkaitimo. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Koks nors daiktas dengia jutiklinį valdymo skydelį. >>> *Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.*

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

- Puodas netinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Prikaistuvius pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitvietai. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.*

(Modeliuose su laikmačiu) Žybcioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.

- Prieš tai buvo nutrūkęs elektros tiekimas. >>> *Nustatykite laiką / išjunkite ir vėl įjunkite gaminį.*

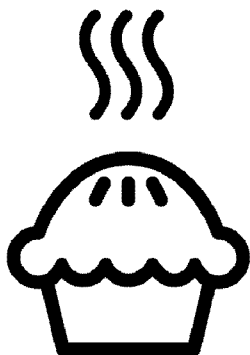


Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.



Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV



PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PAPIRS

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmata var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

4

Vispārējā drošība	4
Elektriskā drošība	5
Produkta drošība	6
Paredzētā lietošana	9
Bērnu drošība	9
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	10
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla ...	10

2 Vispārīgā informācija

11

Pārskats	11
Iepakojuma saturs	12
Tehniskā specifikācija	13

3 Uzstādīšana

14

Pirms uzstādīšanas	14
Uzstādīšana un pievienošana	15
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	17

4 Sagatavošana

18

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu ...	18
Sākotnējā izmantošana	18
Laika iestatīšana	18
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	19
Sākotnējā sakarsēšana	19

5 Plīts virsmas izmantošana

20

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu	20
Plīts virsmu izmantošana	22
Vadības panelis	22

6 Krāsns izmantošana

28

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu	28
Elektriskās krāsns izmantošana	28
Darba režīmi	29
Cepeškrāsns izmantošana	30
Ēdiena gatavošanas laika tabula	33
Grila izmantošana	36
Ēdiena grilēšanas laika tabula	37

7 Apkope un tīrīšana

38

Vispārīga informācija	38
Plīts virsmas tīrīšana	38
Vadības paneļa tīrīšana	38
Krāsns tīrīšana	38
Cepeškrāsns durvju tīrīšana	39
Iekšējo stikla durvju izņemšana	40
Krāsns lampas nomaiņšana	41

8 Traucējummeklēšana

43

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.

- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir

saņēmušas atbilstošu instruktāžu.

Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.

- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.
- Nekādā gadījumā nelieciet mašīnu uz tepiķa. Tas var aizkavēt gaisa plūsmu zem iekārtas un izraisīt elektrisko daļu pārkaršanu. Tas izraisīs iekārtas darbības traucējumus.
- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai

iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Izmantojiet tikai tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādīto savienojuma kabeli.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliedzinieties, ka elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.

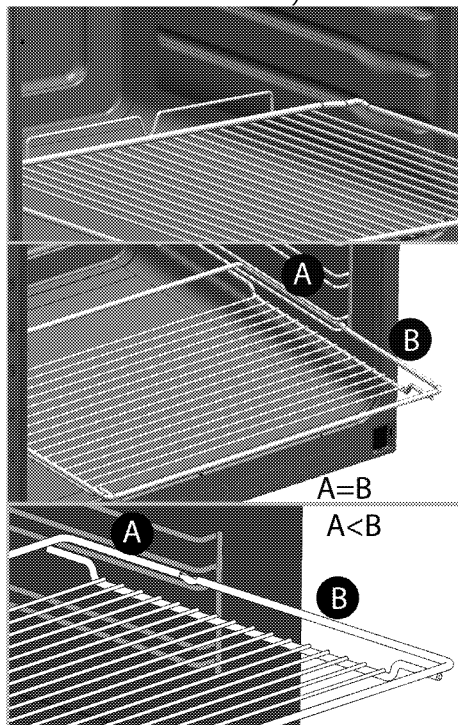
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas

- laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ieplaisāt.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.) Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza

novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdiet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ieplaisājis.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.
- Iekļāji cepamā papīru ēdiena gatavošanas katlā vai

cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neekļāji cepamā papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.

- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.
- Iekārta ir jānovieto tieši uz grīdas. To nedrīkst novietot uz pamatnes vai paaugstinājuma.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar

- ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- **UZMANĪBU!** Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
 - **BRĪDINĀJUMS:** Aizdegšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
 - **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
 - Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
 - Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontroslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
 - Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
 - Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
 - Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tāpēc pārliedzinieties, ka plīts virsma un katlu dibens vienmēr ir sausi.
 - Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 20* par katlu izvēli.
 - Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
 - Nenovietojiet uz indukcijas plīts elektroniskos izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus,

planšetdatorus un datorus.

Jūsu produkts var būt bojāts.

- **BRĪDINĀJUMS:** Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirkstēlo.
- Neizmantojiet bojātu vai ieplīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem

mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.

- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvju sasildīšanai zem grila, dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atlaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

Bērnus drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu. Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem

mājsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

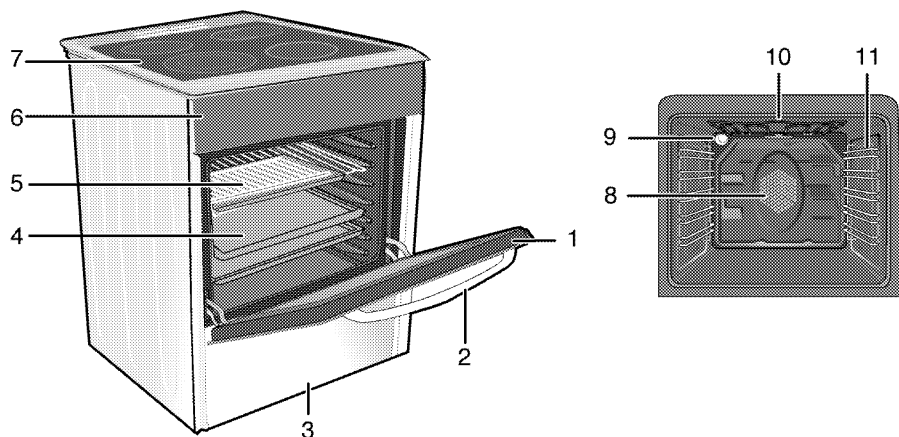
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķīrojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.

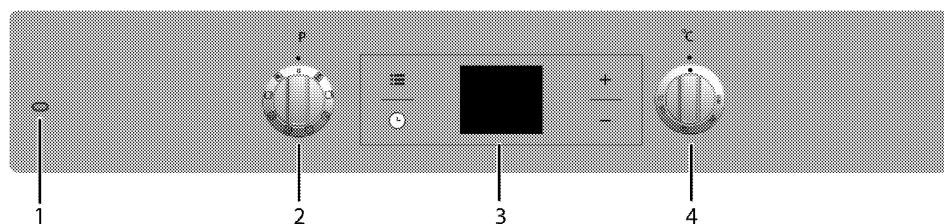
2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- 1 Priekšējās durvis
- 2 Rokturis
- 3 Apakšējā daļa
- 4 Panna
- 5 Stiepļu plaukts
- 6 Vadības panelis

- 7 Degļa plāksne
- 8 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 9 Lampa
- 10 Grila sildelements
- 11 Plaukta stāvokļi



- 1 Brīdinājuma indikators
- 2 Funkciju pārslēgs
- 3 Digitālais taimeris
- 4 Termostata pārslēgs

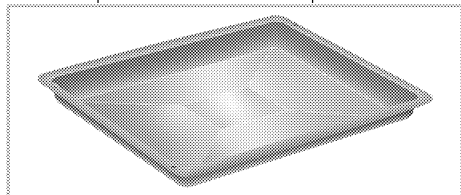
Iepakojuma saturs

- i** Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

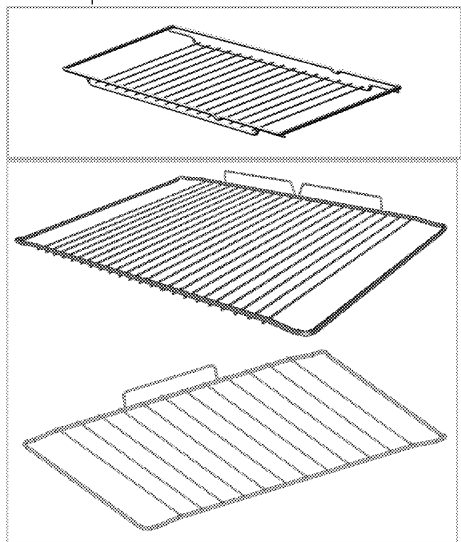
2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepšiem.



3. Grila režģis

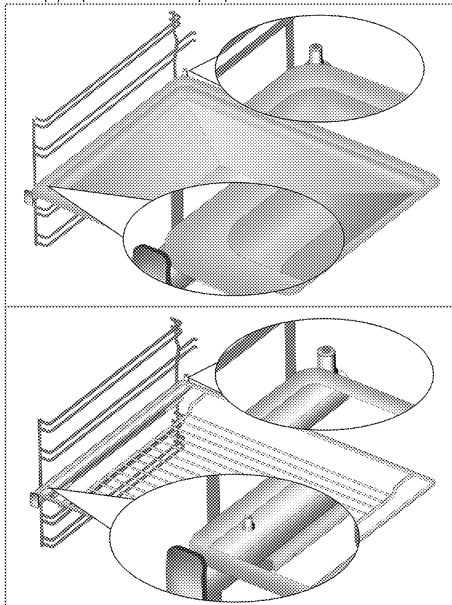
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



4. Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieplu plauktu.

Izmantojot paplāti un stieplu plauktu kopā ar teleskopiskajiem plauktiem, pārliecinieties, ka teleskopiskā plaukta aizmugurē esošās tapas atrodas iepretim stieplu plaukta un paplātes malām.



Tehniskā specifikācija

VISPĀRĒJĀ INFORMĀCIJA	
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	850 mm/600 mm/600 mm
Spriegums/frekvence	220-240 V 1N~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	9,6 kW
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05VV-FG 3 x 10 mm ²
PLĪTS VIRSMA	
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300 W
Priekšpusē kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300 W
Priekšpusē labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	145 mm
Jauda	1600/1800 W
Aizmugures labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/2300 W
CEPEŠKRĀSNS/GRILS	
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Iekšējā lampa	15 25 W
Grila jaudas patēriņš	2,2 kW

Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams).

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa un ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.

i Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.

i Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.

i Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.

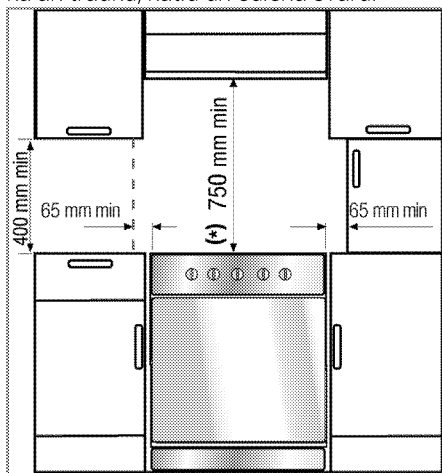
i Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.

! Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.

! Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

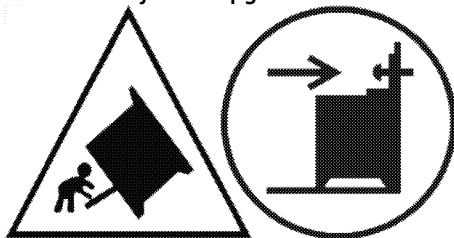
Pirms uzstādīšanas

Lai nodrošinātu to, ka zem iekārtas nepaliek nozīmīga gaisa sprauga, ieteicams šo iekārtu uzstādīt uz izturīgas pamatnes un nodrošināt, lai tās kāja neiegrimst paklājā vai mīkstā grīdas segumā. Virtuves grīdai jāspēj izturēt iekārtas svaru, kā arī trauku, katlu un ēdiena svaru.



- Šis produkts ir 1. klases ierīce saskaņā ar EN 30-1-1 standartu, tādēļ var tikt novietota ar aizmuguri un **vienu** sānu pie virtuves sienas, virtuves mēbelēm vai jebkura izmēra aprikojuma. Virtuves mēbeles vai aprikojums **otrā** pusē drīkst būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.
- To var izmantot arī pa vidu starp mēbelēm, tomēr jāatstāj minimālais 400 mm atstatums virs sildriņķa un 65 mm atstatums sānos starp iekārtu un jebkuru sienu, starpsienu vai bufeti.
- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu. Ja kapuces rokasgrāmata nav noteikts nevienš izmērs, šim augstumam jābūt vismaz 650 mm.
- Jebkurām virtuves mēbelēm, kas atrodas līdzās iekārtai, jābūt karstumizturīgām (min. līdz 100 °C).

! **Brīdinājums - apgāšanās risks!**

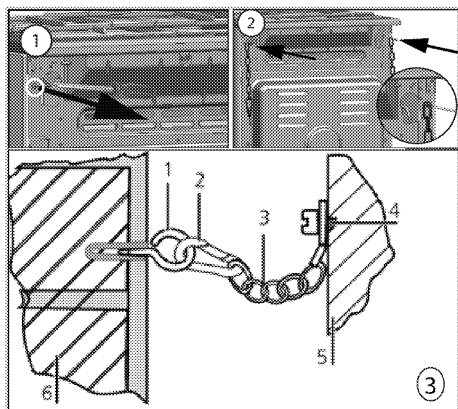


Brīdinājums: Lai novērstu ierīces apgāšanos, ir jāuzstāda šis stabilizācijas līdzeklis. Skatiet uzstādīšanas instrukciju.

Drošības ķēde

Ja jūsu izstrādājumam ir divas drošības ķēdes(2).

Lai iekārta nevarētu zaudēt līdzsvaru, tā jānostiprina ar krāsns komplektācijā iekļautajām divām drošības ķēdēm. Ar pareiza kņa palīdzību nostipriniet āķi (1) pie virtuves sienas (6) un, izmantojot fiksācijas mehānismu (2), pievienojiet pie āķa drošības ķēdi (3).

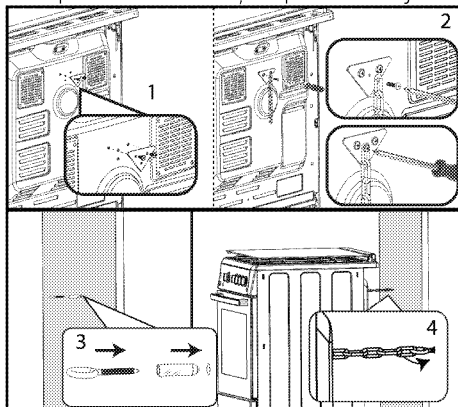


- 1 Āķis stabilitātes nodrošināšanai
- 2 Fiksācijas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Cieši piestipriniet ķēdi plīts aizmugurē
- 5 Plīts aizmugure
- 6 Virtuves siena

Ja jūsu izstrādājumam ir viena drošības ķēde(1).

Lai ierīce nezaudētu līdzsvaru, tā jānostiprina ar cepeškrāsns komplektācijā iekļauto drošības ķēdi.

Izpildiet zemāk norādītās darbības, lai nostiprinātu drošības ķēdi pie izstrādājuma.



- i** Stabilizējošajai ķēdei ir jābūt tik īsai, cik vien tas ir praktiski iespējams, lai izvairītos no krāsns sašķiešanās uz priekšu, pa diagonāli un sāniski.

Plītis stabilizējošā ķēde ir bez spraugas balsteņa ievietošanai.

Uzstādīšana un pievienošana

Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

- i** Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.

- Iekārta ir jānes vismaz divām personām.
- Iekārta ir jānovieto tieši uz grīdas. Tā nedrīkst tikt novietota uz pamatnes vai paaugstinājuma.

- i** Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura. Var tikt bojātas durvis, rokturis vai eņģes.

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- !** Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

- !** Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspīests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Atkarībā no

iekārtas tipa, tehnisko pamatdatu plāksnīte ir redzama tad, kad atvērtas durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas uz iekārtas aizmugurējās sienas. Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".



Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojiet barošanas kabeli.



Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

1. **Ja barošanas kabelis neietilpst iekārtas komplektācijā**, tad, ievērojot norādījumus kabeļa shēmā, pie iekārtas jāpievieno barošanas kabelis, ko varat izvēlēties tabulā (*Tehniskā specifikācija, Lappuse 13*) atbilstoši elektroinstalācijai jūsu mājā.

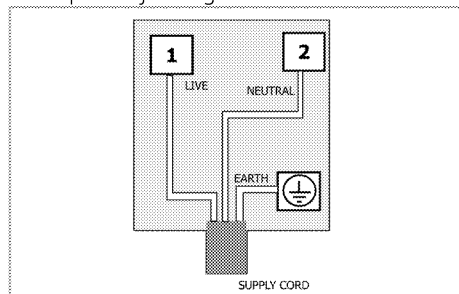
Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.



Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

2. Ar skrūvgriezi atveriet spaiļu bloku.

3. Ievietojiet barošanas kabeli caur kabeļa skavu zem spaiļes un nostipriniet to pie galvenā korpusa ar integrēto skrūvi uz kabeļa pieslēgvietas.
4. Savienojiet vadus atbilstoši komplektācijā ietilpstošajai diagrammai.



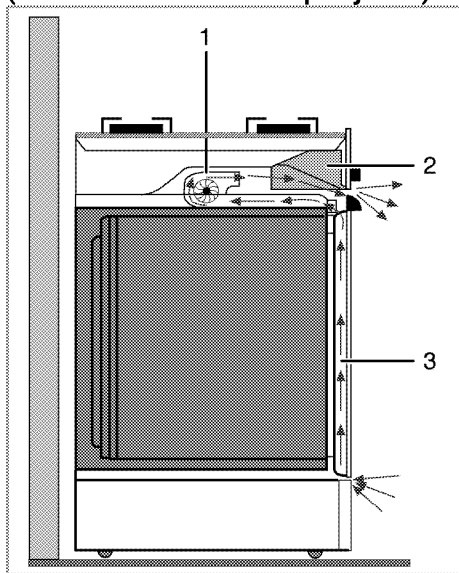
5. Pēc vadu savienošanas aizveriet spaiļu bloka vāku.
6. Novietojiet barošanas kabeli tā, lai tas nepieskaras iekārtai un netiek saspiests starp iekārtu un sienu.



Drošības apsvērumu dēļ barošanas kabelis nedrīkst būt garāks par 2 m.

- Piebīdīd iekārtu pie virtuves sienas.
- **Plīts kāju noregulēšana**
Trauki var kustēties dēļ vibrācijas izmantošanas laikā. No šīm bīstamās situācijās var izvairīties, ja iekārta ir novietota taisni un vienā līmenī. Savai paša drošībai, lūdzu, nodrošiniet, ka iekārta atrodas vienā līmenī, noregulējot četras kājiņas iekārtas apakšā, tās pagriežot pa kreisi vai labi un novietojot vienā līmenī darba virsmu.

Iekārtām ar dzesēšanas ventilatoru (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)



1 Dzesēšanas ventilators

2 Vadības panelis

3 Durvis

Dzesēšanas ventilators atdzesē gan vadības paneli, gan iekārtas priekšpusi.

i Dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20-30 minūtes pēc krāsns izslēgšanas.

Pēdējā pārbaude

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

2. Pārbaudiet elektriskās funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāji iekārtas oriģinālo kastī un transportēji iekārtu tajā. Ievēroji uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakoji iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsnī, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmēji krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietoji iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.

i Nenovietoji uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietoji to stateniski.

i Aplūkoji savu iekārtu un pārliecinies, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdiena cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukus, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvis.
- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdiena novietojot divus traukus ar ēdiena uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdiena gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdiena bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdiena uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakanu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.
- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

- Informāciju par energoefektivitāti saskaņā ar ES 66/2014 var atrast produkta specifikācijā, kas pievienota produktam.

Sākotnējā izmantošana

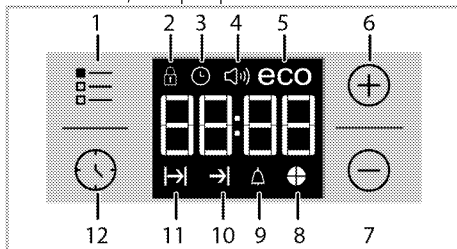
Laika iestatīšana

- i** Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos displejā.

Nospiediet taustiņus **+/−**, lai uzstādītu laiku, cikos pirmo reizi tiek pieslēgta cepeškrāsns.

- i** Ja izmantojat modeli ar skārienvadības iespējām, vispirms pieskarieties pie **⏏** un pēc tam izmantojiet taustiņu **+/−**, lai iestatītu dienas laiku.

Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola **⌚**, pēc tam nepieskarieties nevienam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.



- 1 Regulēšanas taustiņš
 - 2 Taustiņu bloķēšanas simbols
 - 3 Pulksteņa simbols
 - 4 Brīdinājuma skaļuma signāli *
 - 5 Eco režīma simbols
 - 6 Plus taustiņš
 - 7 Mīnuss taustiņš
 - 8 Laika iedaļas simbols
 - 9 Brīdinājuma simbols
 - 10 Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols*
 - 11 Ēdiena gatavošanas laika simbols
 - 12 Programmas taustiņš
- * (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

i Ja sākotnējais laiks nav uzstādīts, pulkstenis sāks skaitīt laiku no 12:00 un tiks parādīts simbols ☹. Pēc laika iestatīšanas šis simbols nozudīs.

i Elektroapgādes traucējumu gadījumā pareiza laika iestatījumi tiek atcelti. Tie jānoregulē atkārtoti.

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize

i Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

Sākotnējā sakarsēšana

Karsējiet iekārtu aptuveni 30 minūtes un pēc tam izslēdziet. Šādā veidā tiks nodedzināti un notīrīti jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.

! Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.

Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 28*.
5. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsnī. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 28*.

Cepeškrāsns ar grilu

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 36*.
4. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 15 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 36*.

i Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku. Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



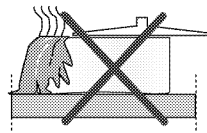
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties notīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādējādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas.
- Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus.

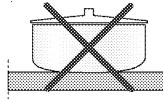
Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu, nebīdiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

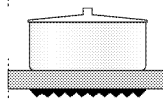
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.

“Vārīšanās intensitāte var atšķirties atkarībā no katla veida, lieluma un ēdiena gatavošanas zonas lieluma; lai vārīšanās būtu vienmērīgāka, var izmantot par vienu pakāpi lielākas ēdiena gatavošanas zonas. Indukcijas plītnīm lielākas ēdiena gatavošanas zonas izmantošanai nav negatīvas ietekmes uz enerģijas patēriņu, jo karstums tiek ģenerēts vienīgi katla vietā.”

Indukcijas plīts virsmām izmantojiet tikai traukus, kas ir piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību.

Kastroļa pārbaude

Lai pārbaudītu, vai kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, veiciet šādas pārbaudes.

1. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja pie tā apakšas pielip magnēts.

2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja "L" nemirgo, kad uzliekat kastroli uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

Varat izmantot tērauda, teflona vai alumīnija kastroļus ar īpašu magnētisku apakšu, uz kuras ir uzlīmes vai brīdinājumi ar norādi, ka kastrolis ir izmantojams ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. Nevar izmantot stikla un keramikas traukus, katlus un nerūsējošā tērauda traukus ar nemagnētisku alumīnija apakšu.

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanās sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosegta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlēta ēdiena

gatavošanas zona un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

Neizvēlieties augstu sakarsēšanas līmeni, izmantojot teflona kastroli (ar nepielīpošu pārklājumu) bez eļļas vai ar ļoti nelielu eļļas daudzumu.

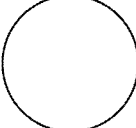
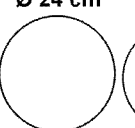
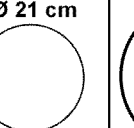
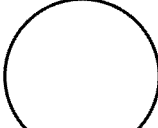
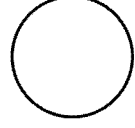
Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšiņas, nažus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.

Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija foliju. Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanas zonā nelieciet alumīnija folijā ietītu pārtiku vai priekšmetus.

i Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.

i Ja ieslēgta plīts virsma, neturiet tās tuvumā priekšmetus ar magnētiskām īpašībām, piemēram, kredītkartes vai kasetes.

Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

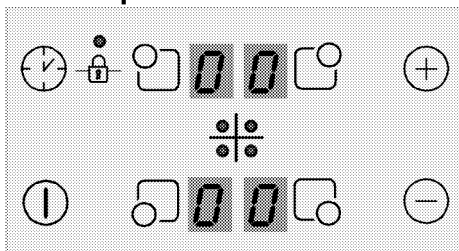
Liela ēdiena gatavošanas zona Ø 28-32  Ø 24 cm  Ø 21 cm 	Parasta ēdiena gatavošanas zona Ø 18 cm 	Maza ēdiena gatavošanas zona Ø 14,5-15 cm 
Liela ēdiena gatavošanas zona • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis.	Parasta ēdiena gatavošanas zona • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai.	Maza ēdiena gatavošanas zona • Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem) • Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

Plīts virsmu izmantošana



Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekavējošas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu. Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

Vadības panelis



Specifikācija

- Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
- Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris
- Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris
- Taustiņu bloķēšana
- Iespējot/atspējot taimeri
- Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
- Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
- Aizmugurējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
- Priekšējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš



Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.



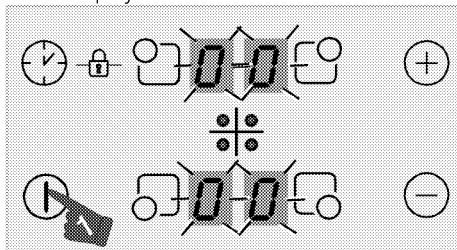
Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikvienu ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.



Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas ar funkciju izpildi.

Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarieties pogai "1" uz vadības paneļa. „0” ikona parādās visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.



Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties pogai "1" uz vadības paneļa. Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.



„H” vai „h” simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

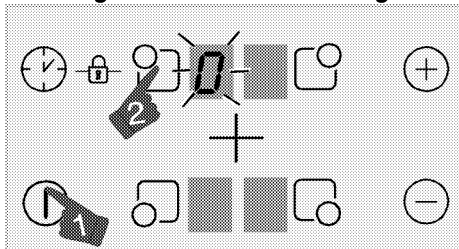
Atlikušā siltuma indikators

„H” simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols drīz pārvērtīsies

par „h” simbolu, kas apzīmē mazāku karstumu.

- i** Kad elektropadeve ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties pogai „1”, lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlaties pogai. „0” simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs kļūst spilgtāks.

- i** Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Temperatūras līmeņa iestatīšana

- i** 1. 7. līmenī ūdens vai eļļa katlā var vārīties vai apstāties. Tādējādi lietotājs var uzskatīt, ka produkts neregulāri ieslēdzas un izslēdzas. Šāda situācija, kas jo īpaši rodas tad, ja ūdens vai eļļa ir maz, nav kļūme; tā produkts darbojas.

Pieskarieties taustiņam „+” vai „-”, lai iestatītu temperatūras līmeni robežās no „1” līdz „9” vai no „9” līdz „1”.

- i** 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļa (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās tiek novietota pietiekami liela panna, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāka par 8. līmeni.

Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”**
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.
2. **Zināmu laiku pieskaroties attiecīgajam ēdiena gatavošanas zonas simbolam „0”.**
Ieslēdziet ēdiena gatavošanas zonu uz zināmu laiku nospiežot attiecīgo simbolu „0”, lai samazinātu temperatūras vērtību līdz „0”.
3. **Izmantojot izslēgšanu ar vēlamās ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību.**
Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies „0” vai „00”.
Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības paneļa.

Liela jauda (pastiprinātājs)

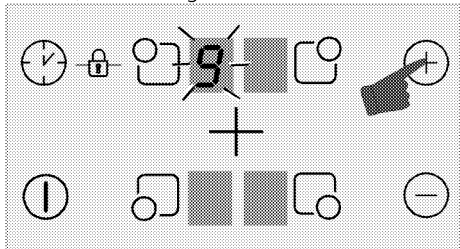
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Straujai sakarsēšanai varat izmantot pastiprinātāja funkciju „P”. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstoši ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana

1. Pieskarieties pogai „1”, lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.

3. Vispirms pieskarieties taustiņam "⊕" vai "⊖", lai sasniegtu līmeni „9”.



4. Kad ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta ar līmeni „9”, vienreiz pieskarieties taustiņam "⊕", lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru kā „P”.

Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana

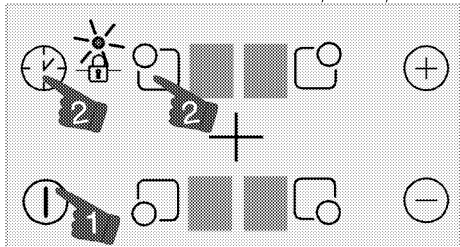
- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam "⊖" un iestatiet temperatūru ar līmeni „9”.
Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni „9”.
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam "⊖", vai varat pilnīgi izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūru līdz līmenim „0”.

Taustiņu blokēšana

Varat aktivizēt taustiņu blokēšanu, lai izvairītos no nejaušas funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

Taustiņu blokēšanas aktivizēšana

- Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "⊕" un "⊖", lai aktivizētu taustiņu blokēšanu.



» Taustiņu blokēšana tiks aktivizēta un iedegsies punkta simbols "⊕".

- i** Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir blokēti, taustiņu blokēšana tiks aktivizēta, kad nākamo reizi ieslēgsiet plīts virsmu. Lai varētu izmantot plīts virsmu, taustiņu blokēšanai jātiek atceltai.

Taustiņu blokēšanas deaktivizēšana

- Laikā, kamēr ir aktīva taustiņu blokēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem "⊕" un "⊖".
- » Taustiņu blokēšana tiks deaktivizēta un punkta simbols "⊕" nozudīs.

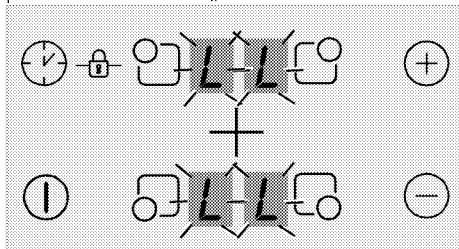
Blokēšanas funkcija (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Varat pasargāt plīts vismu no nejaušas ieslēgšanas un neļaut bērniem ieslēgt ēdiena gatavošanas zonu. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.

- i** Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā bērna atslēga tiks atcelta.

Blokēšanas funkcijas aktivizēšana (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

- Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
 - Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "⊖" un "⊕". Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "⊕", lai aktivizētu blokēšanas funkciju.
- » Blokēšanas funkcija tiks aktivizēta un visu ēdiena gatavošanas zonu displejā parādīsies simbols „L”.



Bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

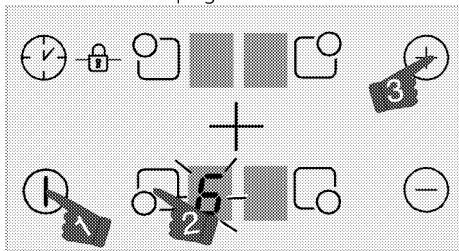
1. Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
 2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "⊖" un "⊕". Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "⊖", lai deaktivizētu bloķēšanas funkciju.
- » Bloķēšanas funkcija tiks deaktivizēta un no visu ēdiena gatavošanas zonu displeja nozudīs simbols „L”.

Taimera funkcija

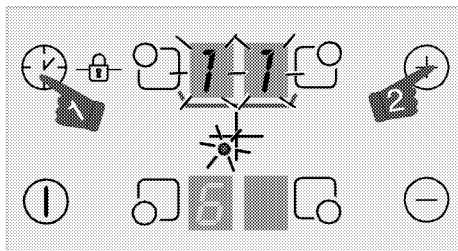
Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt krāsnī. Izvēlētā laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamu ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.



3. Pieskarieties taustiņam "⊕" vai "⊖", lai iestatītu vēlamu temperatūras līmeni.
 4. Pieskarieties pogai "⌚", lai ieslēgtu taimeri.
- „00” simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzīme.



- i** Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.
 5. Pieskarieties taustiņam "⊕" vai "⊖", lai iestatītu vēlamo laiku.
- i** Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.
 - i** Atkārtojiet šo procedūru ar visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.
 - i** Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība.
 - i** Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vēlreiz pieskaroties taustiņam "⌚".

Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatītā laika paišanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls.

Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimeru ātrāka izslēgšana

Ja izslēgsiet taimeri ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet.

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties pogai "⌚", lai ieslēgtu taimeri.

3. Līdz „00” parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam , lai iestatītu vērtību kā „00”.

Pēc noteikta mirgošanas laika paiešanas punktveidīgā gaismīņa attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonas displejā **pilnīgi** izslēdzas un taimeris ir atcelts.

Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

Darbības princips Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādējādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, tai ir dažādas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst.

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vislabākās kvalitātes drošības sistēmu, kas nodrošinās maksimālu lietošanas drošību.

i Plīts virsma var būt aprīkota ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 145, 180 un 210-280 mm. Ar indukcijas funkciju katra ēdiena gatavošanas zona konstatē uz tās novietoto trauku. Enerģija sakrājas tikai tur, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, un tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas kontrolierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas (skat. 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, tad vēlāk izslēgsies arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētajā temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks.

Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, kā iepriekš aprakstīts, tad lietotājs vēlāk var to atkal ieslēgt.

1. tabula. Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (pastiprinātājs)	5-10 min. (*)
(*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēdzas līdz 9. līmenim.	

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā iespējamās pazīmes:

- Aktīvā ēdiena gatavošanas zona var izslēgties.
 - Izvēlētais līmenis var samazināties.
- Tomēr šo stāvokli nenorāda indikators.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas nostrādā, ja ēdiens pārplūst pāri malām. Ja kaut kāda iemesla dēļ uz vadības paneļa notiek šķidruma izplūšana, sistēma automātiski atvieno iekārtu no elektrotīkla, lai izslēgtu plīts virsmu. Šajā laikā displejā parādās brīdinājums „F”.

Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādējādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.

Trokšņi

Lietotājs gatavojot, iespējams, dzirdēs trokšņus

Plīts virsmas izmantošanas laikā atkarībā no katlu materiāla, iespējams, var rasties trokšņi. Šie trokšņi ir ierasta indukcijas tehnoloģijas daļa. Tas nav defekts.

Iespējamie trokšņu iemesli un veidi:

Ventilatora troksnis

Plīts virsmai ir ventilators, kas tiek aktivizēts automātiski atkarībā no produkta temperatūras. Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tie tiek aktivizēti atkarībā no temperatūras.

Zemas frekvences dūcoša skaņa, kas līdzinās transformatora darbības troksnim

Šis troksnis ir ierasts indukcijas tehnoloģijai. Tā kā karstums tiek vadīts tieši uz trauku pamatni, dūcošais troksnis var rasties trauku materiāla dēļ. Tāpēc lietotājs var dzirdēt dažādus trokšņus, gatavojot ar dažādiem traukiem.

Krakšķēšana

Gatavojot, iespējams, dzirdēsiet krakšķēšanu. Šie trokšņi saistīti ar trauku pamatnes materiālu un trauku uzbūvi. Ja

traukam ir vairāki dažādu materiālu slāņi, var rasties krakšķēšana.

Svilpojoši trokšņi

Svilpojoši trokšņi var rasties, vienlaikus gatavojot uz divām sildriņķiem vienā plīts virsmas pusē ar dažādiem gatavošanas līmeņiem.

Tukšs katls

Troksnis var būt dzirdams, karsējot tukšu katlu. Troksnis vairs nebūs dzirdams, kad ēdiena pagatavošanas traukā ieliesiet ūdeni vai ieliksiat ēdienu.

 Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas signālu.

 Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

6 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.

Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienes un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.



Atveriet krāsns durvis uzmanīgi, jo pa tām var izplūst karsts tvaiks. Izplūstošais tvaiks var applaucēt rokas, seju un/vai acis.

Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu pārkļājumu, pie kura pārtika nepielīp, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsta.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.

- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājputni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma uzdurami gaļas gabali un cīsiņi, kā arī dārzeņi ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

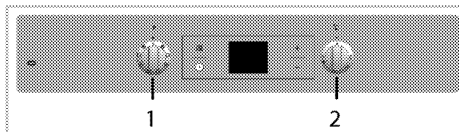
- Izkārtējiet grilējamās gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu plauktu vai cepešpannu ar grilu vajadzīgajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu plaukta, ievietojiet cepešpannu apakšējā pozīcijā – tādējādi cepešpannā nokļūs tauki. Ievietojamās cepešpannas izmēram jābūt tādām, lai nosegtu visu grilēšanas apgabalu. Šāda cepešpanna var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Lai cepešpannu būtu vieglāk tīrīt, ielejiet tajā nedaudz ūdens.



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Elektriskās krāsns izmantošana

Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



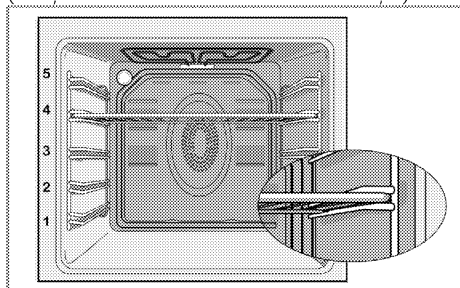
- 1 Funkciju pārslēgs
- 2 Termostata pārslēgs
1. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.
2. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.

» Krāsns sakarsīs līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to. Sakarsēšanas laikā temperatūras lampiņa deg.

Elektriskās krāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju pogu un temperatūras pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu). Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdīet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veikspēju.

(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Darba režīmi

Šeit redzamo darba režīmu secība var atšķirties atkarībā no jūsu iekārtas izkārtojuma.

Augšējais un apakšējais sildelements



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements. Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Piemēram, tas ir piemēroti kūkām, konditorijas izstrādājumiem, kūsiem un sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

Apakšējais sildelements



Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnināšanai no apakšas. Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

Izmantošana ar ventilatoru



Krāns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Sasaldētā granulētā pārtika tiek lēni atlaidīnāta istabas temperatūrā un pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts. Laiks, kas nepieciešams, lai atkausētu veselu gaļas gabalu, ir ilgāks nekā ēdienam ar graudiem.

Karsēšana, izmantojot ventilatoru



Notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasilšana nav nepieciešama. Piemērota ēdiena gatavošanai dažādos plauktu līmeņos. Piemērota ēdiena gatavošanai uz vairākām paplātēm. Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

"3D" funkcija



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Pārtika tiek vienmērīgi un ātri pagatavota no visām pusēm. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

Pilns grila režīms



Darbojas lielais grils krāsns griestos. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.

- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz plaukta pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

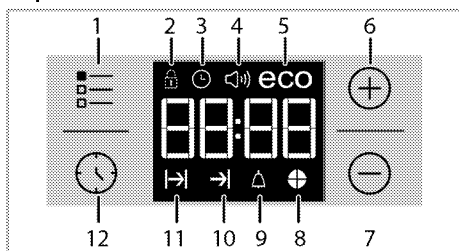
Grils + ventilators



Grila darbība nav tik jaudīga kā pilna grilēšanas režīma laikā.

- Novietojiet nelielas vai vidēja izmēra porcijas plaukta pareizajā vietā zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

Cepeškrāsns izmantošana



1 Regulēšanas taustiņš

- 2 Taustiņu bloķēšanas simbols
 - 3 Pulksteņa simbols
 - 4 Brīdinājuma skaļuma signāli *
 - 5 Eco režīma simbols
 - 6 Plus taustiņš
 - 7 Mīnuss taustiņš
 - 8 Laika iedaļas simbols
 - 9 Brīdinājuma simbols
 - 10 Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols*
 - 11 Ēdiena gatavošanas laika simbols
 - 12 Programmas taustiņš
- * (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

i Maksimālais ēdiena gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes. Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāieprogrammē krāsns.

i Veicot iestatījumus, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli. Iestatījumi stāsies spēkā pēc īsa brīža.

i Ja ēdiena gatavošana nav iestatīta, tad nevar iestatīt pareizu laiku.

i Ja, sākot gatavošanu, ir iestatīts gatavošanas laiks, tiks parādīts atlikušais gatavošanas ilgums.

Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku;

Varat uzstādīt cepeškrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādītā gatavošanas laika beigās.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
2. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+** / **-**.

» Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols un laika atskaite.

4. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.

» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sāta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

Gatavošanas beigu laika iestatīšana vēlāk; (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas taimeris varat norādīt plānoto gatavošanas beigu laiku.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
2. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+** / **-**.

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .

4. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas beigu laika simbols .

5. Nospiediet taustiņus **+** / **-**, lai uzstādītu gatavošanas beigu laiku.

» Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols  un simbols , un laika atskaite. Kad tiek sāta gatavošana, simbols  pazūd.

6. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sāta ēdiena gatavošana.

» Krāsns taimeris aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku.

Kad pienāk gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītais darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām.

» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sāta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir

viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

7. Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas displejā tiek parādīts **"End"**, un taimeris atskaņo audio brīdinājumu.
8. Audio brīdinājums skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

i Ja nospiedīsiet jebkuru taustiņu audi brīdinājuma beigās, cepeškrāsns atsāks darboties. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu ieslēgšanos pēc brīdinājuma signāla beigām, pagrieziet temperatūras un funkciju kloķus **"0"** (izslēgts) pozīcijā.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai novērstu krāsns nevēlamu ieslēgšanu.

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies uzraksts **"OFF"** (izslēgts).

2. Nospiediet **+**, lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.

» Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums **"On"** (ieslēgts), un simbols  paliks izgaismots.

i Ja ir aktivizēta taustiņu bloķēšana, krāsns funkciju taustiņi nedarbojas. Strāvas padeves atteices gadījumā taustiņu bloķēšana netiks atcelta.

Lai deaktivizētu taustiņu bloķēšanu

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies uzraksts **"On"** (ieslēgts).

2. Atspējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa .

» Pēc taustiņu bloķēšanas deaktivizēšanas displejā parādīsies **"OFF"** *4*(izslēgts).

Brīdinājuma signāla iestatīšana

Ierīces taimeris varat iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai gatavošanas programmai.

Modinātājpulkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika paiešanas vēlaties krāsnī apgriezt ēdienu uz otru pusi. Iestatītā laika beigās taimeris atskanēs skaņas signāls.

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

i Maksimālais brīdinājuma atskanēšanas laiks var būt 23 stundas un 59 minūtes.

2. Uztādiat brīdināšanas laiku ar taustiņiem **+** / **-**.

i Brīdinājuma toņa, laika, displeja spilgtuma un temperatūras taustiņiem jābūt iestatītiem pozīcijā 0 (IZSLĒGTS).

» Kad brīdinājuma laiks būs iestatīts, simbols  paliks izgaismots un displejā būs redzams brīdinājuma laiks.

3. Kad brīdinājuma laiks būs pagājis, sāks mirgot simbols  un būs dzirdams skaņas signāls.

Brīdinājuma izslēgšana

1. Skaņas signāls skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

Signāla atcelšana;

1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Nospiediet un turiet taustiņu **■**, līdz tiek parādīts **"00:00"**.

i Parādīsies brīdinājuma laiks. Ja vienlaikus iestatīts brīdinājuma laiks un ēdiena gatavošanas laiks, tad būs redzams tas laiks, kas pienāks pirmais.

Brīdinājuma toņa maiņa

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Pielāgojiet brīdināšanas toni ar taustiņiem **+** / **-**.

3. Izvēlētais tonis tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

» Izvēlētais brīdinājuma signāla tonis parādīsies displejā kā **"b-01"**, **"b-02"** vai **"b-03"**.

Laika mainīšana

Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Uztādiat laiku ar taustiņiem **+** / **-**.

3. Uztādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

Ekonomiskais režīms

Varat taupīt enerģiju, gatavojot ekonomiskajā režīmā un iestatot gatavošanas laiku.

Šajā režīmā gatavošana tiek pabeigta krāsns iekšējā temperatūrā, izslēdzot sildelementus pirms gatavošanas laika beigām.

Ekonomiskā režīma uzstādīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.

» Displejā parādīsies uzraksts **"OFF"** (izslēgts).

2. Iespējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam **+**.

» Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums **"On"** (ieslēgts), un simbols **eco** paliks izgaismots.

Ekonomiskā režīma atspējošana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.

» Displejā parādīsies uzraksts **"On"** (ieslēgts).

2. Atspējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam **■**.

» Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts **"Off"**.

Ekrāna spilgtuma iestatīšana

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

1. Pieskarieties , līdz displejā tiek parādīts **d-01** vai **d-02**, vai **d-03** displeja spilgtuma iestatīšanai.

2. Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem **+** / **-**.

» Uztādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

Ēdiena gatavošanas laika tabula



Šajā tabulā norādītie laiki ir norādīti informatīviem nolūkiem. Tie var atšķirties atkarībā no ēdiena temperatūras, biezuma, tipa un jūsu ierastā ēdiena gatavošanas veida.

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



1. krāsns režģis ir **apakšējais** režģis.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplātē	Viena panna	Standarta paplāte*		3	180	25 ... 30
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		2	180	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	180	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzīlā paplāte*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzīlā paplāte*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stilbs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	60 ... 80
Apcēpts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Tītars (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsi.						
* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.						
** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.						

Pārbaudes ēdienu gatavošanas tabula

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Smilšu maize	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītķūka	Viena panna	Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Ābolu pīrāgs	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	180	50 ... 60
	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	170	50 ... 60
	2 pannas	1-Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa** 4-Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	170	50 ... 60

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Padomi par kūku cepšanu

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par apt. 10°C un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūka ir pārāk tumša, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja ārpuse ir labi izcepusies, bet iekšpuse ir vēl arvien lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10°C un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse kļūst brūna, bet apakšpuse nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.

i Cepiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamo reizi ielieciet krāsnī par vienu plauktu zemāk.

Padomi par dārzeņu vārīšanu

- Ja dārzeņu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzeņu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvēriiet dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsnī.

Grila izmantošana



Grilēšanas laikā aizveriet krāsns durvis.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

Grila ieslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu līdz vēlamajam grila simbolam.
 2. Pēc tam iestatiet vēlamo grila temperatūru.
 3. Ja nepieciešams, veiciet aptuveni 5 minūtes ilgu iepriekšēju sakarsēšanu.
- » Temperatūras indikators ieslēgsies.

Grila izslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grilu

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Ieteicamā temperatūra (°C)**	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivis	Grila režģis	4...5	250/max	20...25 min. [#]
Sagriezts cālis	Grila režģis	4...5	250/max	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbifs	Grila režģis	4...5	250/max	25...30 min. [#]
Tēļa gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	250/max	25...30 min. [#]
Grauzdēta maize *	Grila režģis	4	250/max	1...3 min.

[#] atkarībā no biezuma

*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

**Ja jūsu produkta grilu temperatūru nevar noregulēt, grils darbosies ieteicamajā temperatūrā.

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek gatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi.

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Grauzdēta maize	Grila režģis	4	250/max	1...3 min.
Kotletes (liellopa gaļa) - 12 gab.	Grila režģis	4	250/max	25...35 min.

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.

Pirms jebkura ēdiena gatavošanas ieteicams iepriekš uz 5 minūtēm sakarsēt cepeškrāsi.

7 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.
Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.
Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsmas

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrīšanas līdzeklis.
Noslaukiet ar mīkstu un sausu drāniņu.
Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikās virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķīsiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.
Notīriet kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kaļķakmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru lupatiņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un sīrups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīs. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību.
Stikla keramikas virsmas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

Vadības paneļa tīrīšana

Notīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.



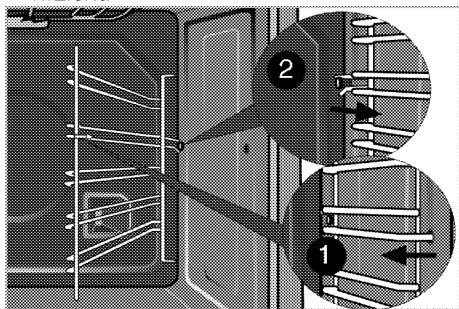
Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tīrot vadības paneli, nenoņemiet vadības rokturus.
Var tikt sabojāts vadības panelis!

Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

1. Noņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā

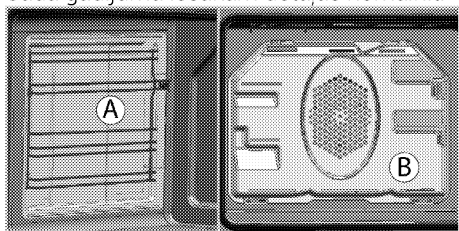


Katalītiskās sienas

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra.

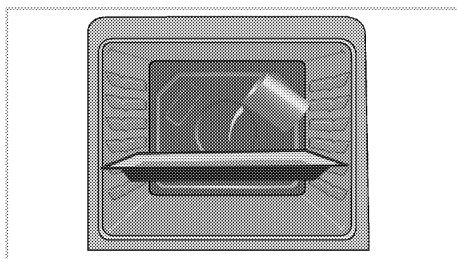
Pateicoties savai perforētajai struktūrai, katalītiskās virsmas absorbē taukus un, kad virsma ir uzsūkusi taukus, tās sāk spīdēt. Šādā gadījumā iesakām detaļas nomainīt.



Viegla tīrīšana ar tvaiku

Tas nodrošina vieglu tīrīšanu, jo netīrumus (ja nav gaidīts pārāk ilgi) atmieķšķē tvaiks, kas izveidojas krāsnī, un ūdens lāsītes, kas kondensējas uz krāsns iekšējām virsmām.

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Ielejiet krāsns paplātē 500 ml ūdens un ievietojiet paplāti krāsns otrajā plauktā.



3. Uzstādīt cepeškrāsni līdz viegli tvaika tīrīšanas režīmā un palaist pie 100 °C temperatūrā 25 minūtes.
4. Atveriet durvis un nolaukiet krāsns iekšējās virsmas ar mitru sūklīti vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.



Vieglajā tvaika tīrīšanas režīmā ūdens tiek ieliets tvertnē, lai mīkstinātu nogulsnes/netīrumus, kas izveidojušies krāsns korpusā, tādējādi tie izgaros un kondensējas krāsns korpusā un uz krāsns durtiņu iekšējā stikla, tāpēc, atverot krāsns durtiņas, var pilēt ūdens. Notīriet kondensātu uzreiz pēc krāsns durtiņu atvēršanas.

Notīriet krāsns durvis

Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.

Noslaukiet stiklu ar etiķi un pēc tam noskalojiet kalķa atlikumus, kas var rasties uz krāsns stikla.



Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

Cepeškrāsns durvju tīrīšana

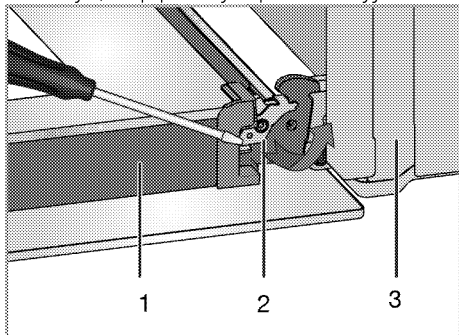


Cepeškrāsns durvju un stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vilnu vai balinātājus.

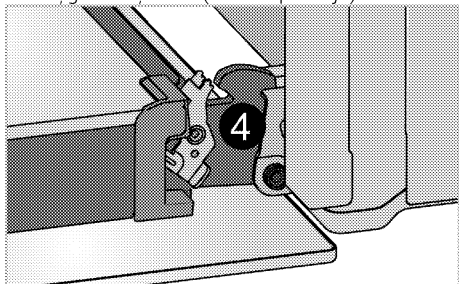
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās "Cepeškrāsns durvju noņemšana" un "Durvju iekšējo stiklu noņemšanas". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli, un nosusiniet tos ar sausu drānu. Noslaukiet stiklu ar etiķi un pēc tam noskalojiet kalķa atlikumus, kas var rasties uz krāsns stikla.

Krāsns durvju izņemšana

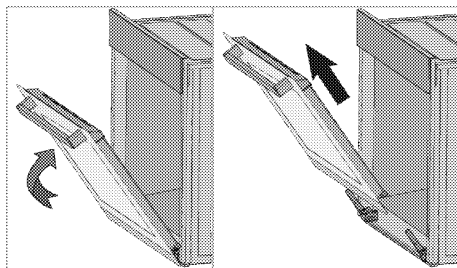
1. Atidarykite priekšines dureles (1).
2. Atlenkite spauštukus, esančios prie dešinēs ir kairēs priekinių durelių pusēs vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durvis
- 2 Enģes blokēšana(aizvērtā pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Enģes blokēšana(atvērtā pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekšines dureles.



4. Nuimkite priekšines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.

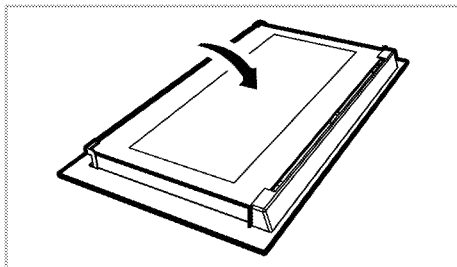
i Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spauštukų.

Iekšėjo stikla durvju izņemšana

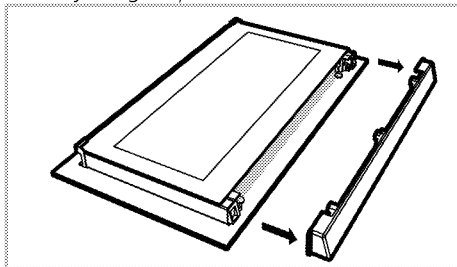
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

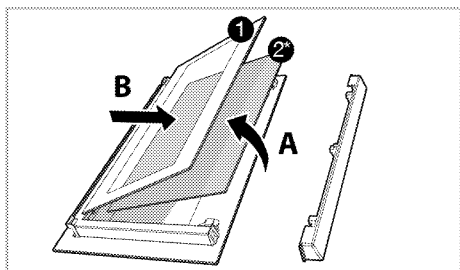
1. Atveriet krāsns durvis.



2. Pavelciet savā virzienā un izņemiet plastmasas daļu, kas ievietota priekšējo durvju augšdaļā.



3. Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli (1) virzienā **A** un pavelciet uz āru virzienā **B**.



1 Iekšējais stikla panelis

2* Iekšējais stikla panelis (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

4. Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli (2); Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2).
5. Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ. Atbalstiet stikla paneļa nošķelto stūri plastmasas gropes nošķeltajā stūrī. (Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli). Iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšējā stikla paneļa (1).
6. Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pārvērsiet paneļa apdrukāto pusi iekšējā stikla paneļa virzienā. Svarīgi, lai iekšējā stikla paneļa (1) apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā.
7. Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

Krāsns lampas nomaiņošana



Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomaiņošanas pārliecinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

i Šajā krāsnī tiek izmantota kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums mazāks par 60 mm, diametrs mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar ligzdu G9, jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Krāsns lampas var iegūt no pilnvarotiem servisa aģentiem vai tehniķa ar licenci. Šīame gaminyje yra G energijos klasės lempa.

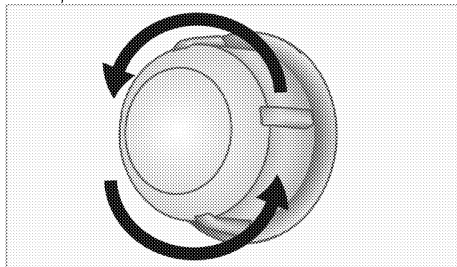
i Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

i Šajā ierīcē izmantotā lampa nav piemērota māsasaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.

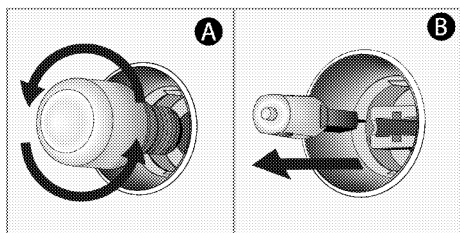
i Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



3. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



4. Uzlieciet stikla vāku.

8 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

- Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Ja displejs netiek izgaismots pēc atkārtotas plīts virsmas ieslēgšanas >>> *Atvienojiet iekārta ar slēgiekārtas palīdzību. Pagaidiet 20 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Ēdiena gatavošanai izvēlētais katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet katlu.*

Krāsns apgaismojums nestrādā.

- Krāsns lampa ir bojāta. >>> *Nomainiet krāsns lampu.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

Krāsns nesakarst.

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Modeļiem ar taimeri nav iestatīts taimeris. >>> *Noregulējiet laiku.* (Iekārtām ar mikroviļņu krāsni taimeris kontrolē tikai mikroviļņu krāsni.)
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "L" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvās ēdiena gatavošanas zonas. >>> *Pārbaudiet, vai katls ir novietots uz ēdiena gatavošanas zonas.*
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> *Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir pārkaris vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkarusi. >>> *Ļaujiet tiem atdzist.*

Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepeši izslēdzas.

- Iespējams pagājis ēdiena gatavošanas laiks izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā. >>> *Varat iestatīt jaunu ēdiena gatavošanas laiku vai beigt ēdiena gatavošanu.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Iespējams kāds priekšmets nosedz skārienvadības paneli. >>> *Noņemiet šo objektu no panela.*

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> *Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.*

(Modeļiem ar taimerī) Pulksteņa displejs mirgo vai redzams pulksteņa simbols.

- Pirms kāda laika noticis elektropadeves pārtraukums. >>> *Noregulējiet laiku. / Izslēdziet un atkal ieslēdziet iekārtu.*



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

