



47036IU

LV Lietošanas instrukcija
LT Naudojimo instrukcija

2
37



 **AEG**
perfekt in form und funktion

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS	7
4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS	8
5. PLĪTS VIRSMA - IZMANTOŠANA IKDIENĀ	8
6. PLĪTS VIRSMA - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI	12
7. PLĪTS VIRSMA - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA	14
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ	15
9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS	17
10. CEPEŠKRĀSNS - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI	18
11. CEPEŠKRĀSNS - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA	30
12. KO DARĪT, JA	33
13. UZSTĀDĪŠANA	35

VISLABĀKAJIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Esam to radījuši, lai ilgstoši nodrošinātu nevainojamu veikspēju, izmantojot novatoriskas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi, – iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes lasīšanai, lai sasniegtu vislabākos rezultātus.

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atrādīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.aeg.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:
www.aeg.com/productregistration



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:
www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Šazinoties ar apkopes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai.



Vispārīgā informācija un piemēri



Vides informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiēt šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība



BRĪDINĀJUMS

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiēt iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskaņģšanas, var izcelties ugunsgrēks.

- Nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.



BRĪDINĀJUMS

Pārļiecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

Elektriskais savienojums



BRĪDINĀJUMS

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektro-sistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomai-nītu bojātu strāvas kabeli.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Izmantojiet tikai pareizas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.2 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosēgtas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sa- karst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ie- vietojot piederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lieto- ta, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Ierīci darbinot, nedrīkst izmantot ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tīklvadības sistēmu.
- Ierīces darbības laikā vienmēr turiet ie- rīces durvis aizvērtas.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tās sakarst.
- Pēc lietošanas iestatiet gatavošanas zonu pozīcijā "Izslēgt".
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsma vai uz- glabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusī, neka- vējoties atvienojiet ierīci no elektrotīk- la. Tas jādara, lai novērstu elektrošo- ku.
- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no in- dukcijas gatavošanas zonām, kad ierī- ce tiek darbināta.



BRĪDINĀJUMS

Pastāv aizdegšanās vai sprā- dziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzlie- smojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvie- lām un eļļu, netuviniet tām atklātu lies- mu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas

temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.

- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liešmai saskarties ar ierīci, kad atverat cepeškrāsns durvis.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Nedzēsiet ar ūdeni. Atvienojiet ierīci un pārklājiet liesmu ar vāku vai ugunsdzēsības segu.



BRĪDINĀJUMS

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvērties tukšiem.
- Sargieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, ja uz tām novietoti tukši ēdiena gatavošanas trauki, vai bez ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stikla keramiku. Pārvietojot šādus

priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.

2.3 Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.4 Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai mājāsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



BRĪDINĀJUMS

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.5 Ierīces utilizācija



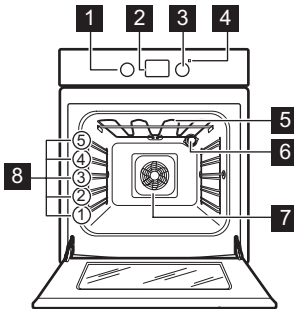
BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainošanās vai no-smakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

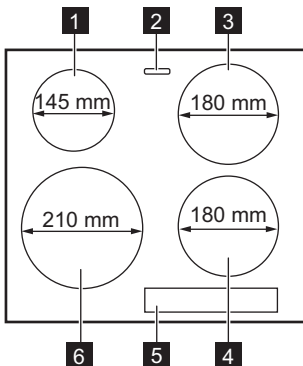
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Temperatūras indikators
- 5 Sildelements
- 6 Cepeškrāsns lampa
- 7 Ventilators un sildelements
- 8 Plauktu pozīcijas

3.2 Plīts virsmas shēma



- 1 Indukcijas gatavošanas zona 1400 W ar jaudas funkciju 2500 W
- 2 Tvaika izvads
- 3 Indukcijas gatavošanas zona 1800 W ar jaudas funkciju 2800 W
- 4 Indukcijas gatavošanas zona 1800 W ar jaudas funkciju 2800 W
- 5 Vadības panelis
- 6 Indukcijas gatavošanas zona 2300 W ar jaudas funkciju 3600 W

3.3 Papildpiederumi

- **Cepeškrāsns plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem un cepešiem.
- **Sekla cepešpanna**
Kūkām un cepumiem.
- **Dzīlā cepamā panna**

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Noņemamas teleskopiskās vadotnes**
Plauktu vai paplāšu ievietošanai.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Zem cepeškrāsns nodalījuma ir izvietota uzglabāšanas atvilktnē.

4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

4.1 Pirmā tīrīšana

- Izņemiet visus papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus (ja tādi ir).
- Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.

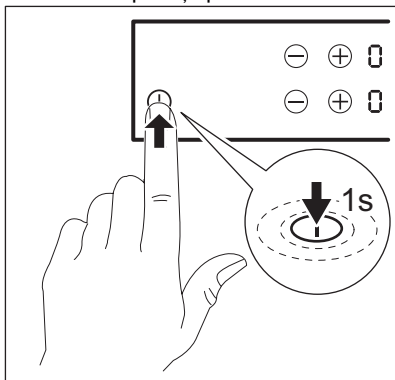


Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

4.2 Sensora lauks



Ierīces ieslēgšanai pieskarieties un turiet vismaz 1 sekundi uz vadības paneļa parādīto sensoru.

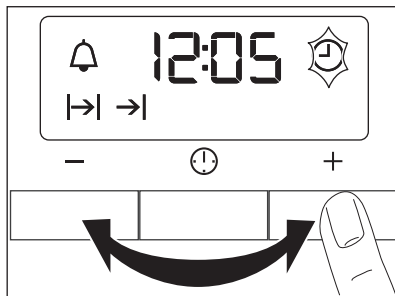


4.3 Laika iestatīšana



Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

Kad pieslēdzat ierīci elektrības padevei vai pēc barošanas pārrāvuma, mirgo diennakts laika funkcijas indikators. Piespiediet taustiņu + vai -, lai iestatītu pareizu laiku.



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



Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet , kamēr sāk mirgot Diennakts laika funkcija. Nedrīkst vienlaikus iestatīt Darb. laika  vai Beigu  funkciju.

4.4 Uzkarsēšana

Lai nodedzinātu atlikušos taukus, uzkaršējiet ierīci, kad tā ir tukša.

1. Iestatiet  funkciju un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties vienu stundu.
3. Iestatiet  funkciju un maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties desmit minūtes.
5. Iestatiet  funkciju un maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet ierīcei darboties desmit minūtes.

Papildpiederumi var sakarst vairāk nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma ir pietiekama.

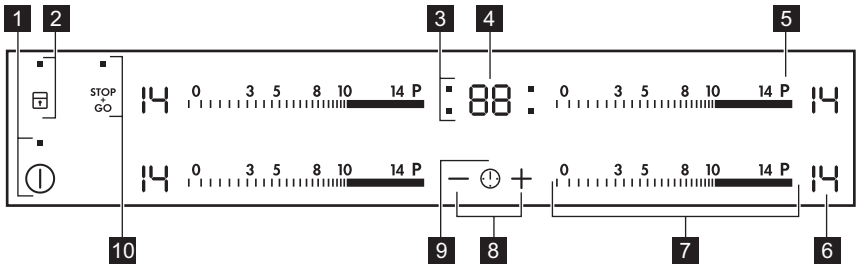
5. PLĪTS VIRSMA - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

5.1 Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Indikatori un displejs norāda uz ieslēgtām funkcijām.

Sensora lauks	Funkcija
1	Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	Vadības paneļa bloķēšanas/atbloķēšanai.
3 Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai gatavošanas zonai iestāfts laiks.
4 Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
5 P	Lai aktivizētu jaudas funkciju.
6 Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
7 Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.
8 + / -	Paidzina vai saīsina laiku.
9	Iestata gatavošanas zonu.
10	STOP+GO funkcijas ieslēgšanai un atslēgšanai.

5.2 Sildīšanas pakāpes displejs

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona izslēgta.
-	Gatavošanas zona ir atslēgta.
	Darbojas STOP+GO / siltuma uzturēšanas funkcija.
	Darbojas automātiskās sakarsēšanas funkcija.
	Darbojas jaudas funkcija.
un cipars	Radusies kļūda.
/ /	OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana/siltuma uzturēšana/atlikušais siltums.

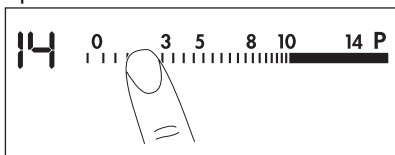
Displejs	Apraksts
	Aktivizēta bērnu drošības ierīce.
	Nepiemēroti virtuves trauki vai to lielums ir par mazu, vai arī uz gatavošanas zonas nav trauku.
	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanās funkcija.

5.3 Plīts aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

5.4 Sildīšanas pakāpe

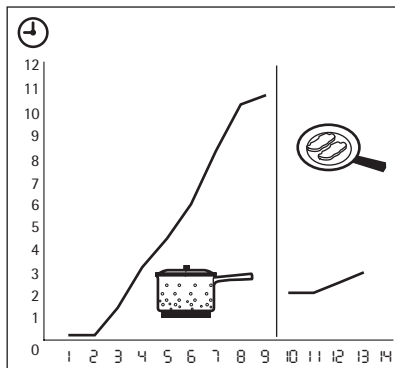
Pieskarieties vajadzīgajai sildīšanas pakāpei vadības joslā. Pavirzieties uz kreiso vai labo pusi, ja nepieciešams. Neatlaidiet, pirms nav iestatīta pareizā sildīšanas pakāpe. Displejs rāda sildīšanas pakāpi.



5.5 Automātiskās sakarsēšanas funkcija

Automātiskā sakarsēšanas funkcija ļauj jums sasniegt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā laikā. Tā uz laiku (skatiet shēmu) iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei. Lai aktivizētu automātisko sakarsēšanas funkciju:

1. Pieskarieties **P**. Displejā iedegsies .
2. Uzreiz iestatiet vajadzīgo sildīšanas pakāpi. Pēc 3 sekundēm displejā parādās .
3. Lai deaktivizētu funkciju, mainiet sildīšanas pakāpi.

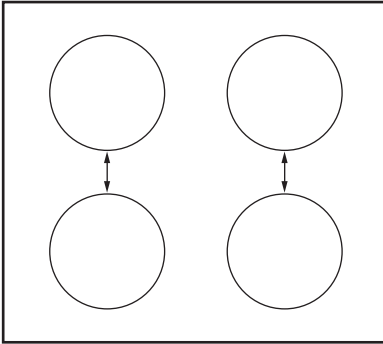


5.6 Jaudas funkcija

Jaudas funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Jaudas funkcija tiek aktivizēta ne ilgāk kā 10 minūtes. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sakarsēšanas līmeni. Lai aktivizētu, pieskarieties **P**. parādās displejā. Lai deaktivizētu, pieskarieties sildīšanas pakāpei - .

5.7 Jaudas pārvaldība

Jaudas pārvaldība sadala jaudu starp divām gatavošanas zonām pārī (skatiet attēlu). Jaudas funkcija palielina jaudu līdz maksimālam līmenim vienai gatavošanas zonai pārī un samazina to otrai gatavošanas zonai. Displejs samazinātās zonas maiņai starp diviem līmeņiem.



5.8 Taimeris

Lietojiet to, lai iestatītu automātisko atslēgšanās laiku gatavošanas zonai.

1. Iestatiet gatavošanas zonu. Atkārtoti pieskarieties pie , līdz iedegsies vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.



Gatavošanas zona jāiestata pirms taimera aktivizēšanas.

2. Iestatiet sildīšanas pakāpi gatavošanas zonai. To var arī iestatīt pēc taimera aktivizēšanas.
3. Lai aktivizētu taimeri vai mainītu iestatīto laiku, pieskarieties **+** vai **-** uz plīts vadības paneļa. Maksimālais laiks, kuru var iestatīt, ir 99 minūtes. Gatavošanas zonas indikators sāks lēnām mirgot. Sākas uzstādītā taimera laika atskaite.
4. Lai aplūkotu atlikušo laiku, pieskarieties  vairākas reizes, līdz vajadzīgās gatavošanas zonas indikators sāks ātri mirgot. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

Kad gatavošanas laiks būs beidzies, sāks mirgot **00** un atskanēs skaņas signāls. Gatavošanas zona ir izslēgta.

5. Pieskarieties , lai izslēgtu signālu.



Lai deaktivizētu taimeri pirms iestatītā laika beigām, iestatiet gatavošanas zonu ar  un pieskarieties **-**. Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Nodzisīs gatavošanas zonas indikators.

Kad gatavošanas zonas nedarbojas, varat lietot taimeri kā laika atgādinājumu.

Lai to izdarītu, iestatiet gatavošanas zonu un aktivizējiet taimeri, taču neiestatiet sildīšanas pakāpi.

5.9 Stop and Go

Funkcija "Stop and Go"  iestata visas ieslēgtās gatavošanas zonas, kas darbojas pie zemākās sildīšanas pakāpes ().

Šī funkcija neizslēdz taimera funkciju.

- Lai aktivizētu šo funkciju, pieskarieties . Displejs rāda simbolu .
- Lai deaktivizētu šo funkciju, pieskarieties . Displejā redzama iepriekš iestatītā sildīšanas pakāpe.



Kad darbojas funkcija "Stop and Go", sildīšanas pakāpi mainīt nav iespējams.

5.10 Bloķēšana

Kad ieslēgtas gatavošanas zonas, jūs varat nobloķēt vadības paneli, taču ne . Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Šī funkcija neizslēdz taimera funkciju.

1. Iestatiet sildīšanas pakāpi.
2. Lai aktivizētu šo funkciju, pieskarieties . Displejā četras sekundes redzams simbols .
3. Lai deaktivizētu šo funkciju, pieskarieties . Displejā redzama iepriekš iestatītā sildīšanas pakāpe.



Kad ierīce tiek izslēgta, funkcija tiek deaktivizēta.

5.11 Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Bērnu aizsardzības ierīces ieslēgšana

1. Lai ieslēgtu plīti, pieskarieties . Neiestatiet sildīšanas pakāpi.
2. Pieskarieties  4 sekundes. Displejs rāda simbolu . Aktivizēta bērnu drošības ierīce.
3. Lai izslēgtu plīti, pieskarieties .

Bēnu aizsardzības ierīces deaktivizēšana

- 1. Lai ieslēgtu plīti, pieskarieties  . Neiestatiet sildīšanas pakāpi.
- 2. Pieskarieties  4 sekundes. Displejs rāda simbolu  .
- 3. Lai izslēgtu plīti, pieskarieties  .

Bēnu drošības funkcijas deaktivizēšana uz vienu produktu pagatavošanas ciklu

- 1. Lai ieslēgtu plīti, pieskarieties  . Displejs rāda simbolu  .
- 2. Pieskarieties  4 sekundes.
- 3. Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā. Varat lietot plīti.
- 4. Kad deaktivizējāt ierīci, bērnu drošības ierīce atkal sāks darboties.

5.12 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

OptiHeat Control rāda atlikušā siltuma līmeni ( \  \ ). Indukcijas gatavošanas zonas rada siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Ēdiena gatavošanas trauka radītais siltums sasilda stikla keramiku.



BRĪDINĀJUMS

No atlikušā siltuma var apdedzināties.

5.13 Automātiskā izslēgšanās

Plīts virsma automātiski izslēdzas, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas  ;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz plīts virsmas vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Ņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad kastrolis ir izvārījies sauss). Pirms atkārtotas plīts virsmas lietošanas gatavošanas zonai jāatdzišas;
- jūs izmantojāt nepareizu trauku. displejā redzams simbols  un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm;
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika (skatiet tabulu), displejā redzams simbols  un plīts virsma izslēdzas.

Sildīšanas pakāpe	Izslēgšanās laiks
  - 	6,0 h
 - 	5,0 h
 - 	4,0 h
 - 	1,5 h

6. PLĪTS VIRSMA - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

6.1 Indukcijas gatavošanas zonām piemēroti ēdiena gatavošanas trauki



Gatavojot ar indukcijas palīdzību, spēcīgs elektromagnētiskais lauks gandrīz uzreiz rada karstu mu ēdiena gatavošanas traukos.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **Pareizais:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ko ražotājs norādījis par pareizu).
- **Nepareizais:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīts augstākais siltuma iestatījums;

- jūs varat pielikt magnētu ēdiena gatavošanas trauka apakšā.



Ēdiena gatavošanas trauku apakšējām daļām jābūt pēc iespējas biezākām un plakanākām. **Ēdiena gatavošanas trauku izmēri:** indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšpusēs izmēram. Ēdienu gatavošanas trauka apakšējai magnētiskajai daļai jābūt vismaz minimālajam izmēram.

Gatavošanas zona	Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Aizmugurējā labā — 180 mm	145
Priekšējā labā — 180 mm	145
Aizmugurējā kreisā — 145 mm	125
Priekšējā kreisā — 210 mm	180

6.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);

- svilpieni: viena vai vairākas gatavošanas zonas darbojas ar augstu jaudas pakāpi un trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- dūkoņa: viena vai vairākas gatavošanas zonas darbojas ar augstu jaudas pakāpi;
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- šņākšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir normāla parādība un nenorāda uz ierīces darbības traucējumiem.

6.3 Energijas taupīšana



- Ja iespējams, uzlieciet uz virtuves traukiem vākus.
- Uzlieciet virtuves traukus uz gatavošanas zonas, pirms to ieslēdzat.

6.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1-3	Pagatavot holandiešu mērci, kausēt: sviests, šokolāde, želatīns.	5-25 min.	Laiku pa laikam samaisiet.
1-3	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas.	10-40 min.	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.

Sildī- ša- nas pakā- pe	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi
3-5	Vārītu rīsus un gatavotu piena ēdienus uz mazas uguns, uzsil-dītu pusfabrikātus.	25-50 min.	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes ga-tavošanas laikā.
5-7	Tvaicētu dārzenus, zivis, gaļu.	20-45 min.	Pievienojiet dažas ēdamka-rotas šķidruma.
7-9	Tvaicētu kartupeļus.	20-60 min.	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
7-9	Gatavotu lielu ēdienu daudz-umu, sautējumus un zupas.	60-150 min.	Līdz 3 l šķidruma un sastāv-daļas.
9-12	Apcepšana: eskalopu, teļa ga-ļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, vir-tuļu cepšana.	pēc vāja-dzības	Cepšanas laikā apgrieziet.
12-13	Kārtīgi apcept ēdienu, ceptu fi-lejas steikus, steikus.	5-15 min.	Cepšanas laikā apgrieziet.
14	Vārītu lielu ūdens daudzumu, vārītu makaronus, apbrūninātu gaļu (gula-šu, sautētu cepeti), ceptu kartupeļus frī eļļā.		

Jaudas funkcija vislabāk piemērota liela šķidruma daudzuma sakarsēšanai.

7. PLĪTS VIRSMA - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norā-des".

Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes. Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.



Skrāpējumi vai tumši plankumi uz stikla keramikas neietekmē ierī-ces darbību.

Nefūrumu noņemšana:

1. – **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā var sabojāt ierīci. Stikla

tīrīšanai izmantojiet speciālu skrā-pi. Novietojiet skrāpi uz stikla virs-mas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņem, kad ierīce ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krā-su izmaiņas uz spīdīgās metāli-skās virsmas. Lietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla ke-ramikas vai nerūsēšā tērauda virs-mām.

2. Tīriet ierīci ar mitru drāniņu un maz-gāšanas līdzekli.
3. Tīrīšanas beigās **nosusiniet ierīci, iz-mantojot tīru drāniņu.**

8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

8.1 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators ieslēdzas automātiski. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

2. Pagriežot temperatūras kontroles rokturi, iestatiet nepieciešamo temperatūru.

Temperatūras indikators iedegas, kad ierīcē paaugstinās temperatūra.

3. Lai pārtrauktu ierīces darbību, pagrieziet funkciju regulatoru un temperatūras kontroles rokturi izslēgtā (Off) stāvoklī.

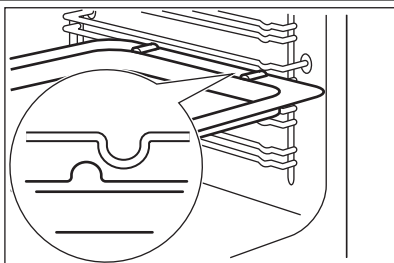
8.2 Ierīces aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, izvēlieties cepeškrāsns funkciju.

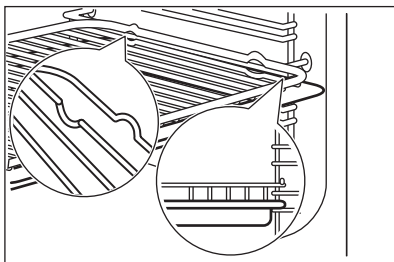
8.3 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija		Lietojums
0	Pozīcija Izslēgts	Ierīce ir izslēgta.
	Ventilatora karsēšana	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus. Iestatiet par 20-40 °C zemāku temperatūru nekā Augš+Apakškarsēšanas režīmā.
	Augš. + apakškarsēšana	Lai ceptu un grauzdētu vienā cepeškrāsns līmenī. Vienlaicīgi darbojas augšējais un apakšējais sildelements.
	Picas uzstādījumi	Picas vai pīrāga pagatavošanai. Iestatiet par 20-40 °C zemāku temperatūru nekā Augš+Apakškarsēšanas režīmā.
	Infratermiskā grilēšana	Lai gatavoto lielus gaļas gabalus. Grila sildelements un cepeškrāsns ventilators darbosies pārmaiņus, nodrošinot sakarsētā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Ātrā grilēšana	Lai grilētu plānu pārtiku lielos daudzumos. Lai grauzdētu maizi. Aktivizēts pilna izmēra grila sildelements.
	Viegla gatavošana	Cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta līmenī zemā temperatūrā.
	Atkausēšana	Lai atlaidinātu saldētu pārtiku.
	Cepeškrāsns lampas	Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.

8.4 Cepeškrāsns piederumu uzstādīšana



Cepamai pannai un cepeškrāsns plauktam ir sānu malas. Šīs malas un vadotņu forma pasargā ēdiena gatavošanas traukus no slidēšanas.



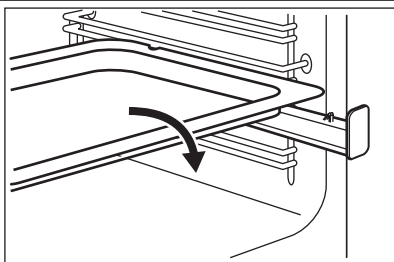
Uzstādot cepeškrāsns plauktu un cepamo pannu kopā

Uzlieciet cepeškrāsns plauktu uz cepamās pannas. Iestumiet dziļo cepešpannu starp viena cepeškrāsns līmeņa vadotņu restēm.

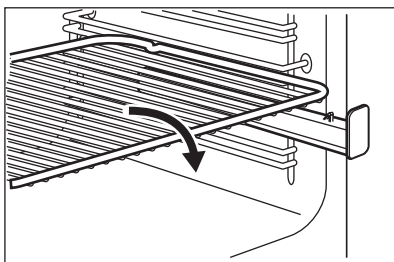


Saglabājiēt uzstādīšanas instrukcijas un teleskopiskās vadotnes nākotnes vajadzībām.

8.5 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

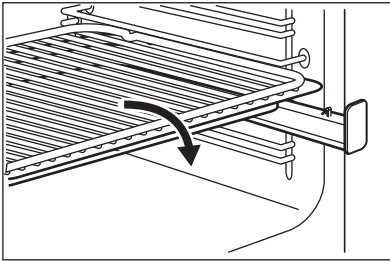


Uzlieciet cepamo paplāti vai cepešpannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Paaugstinātā apmalē ap cepeškrāsns plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.

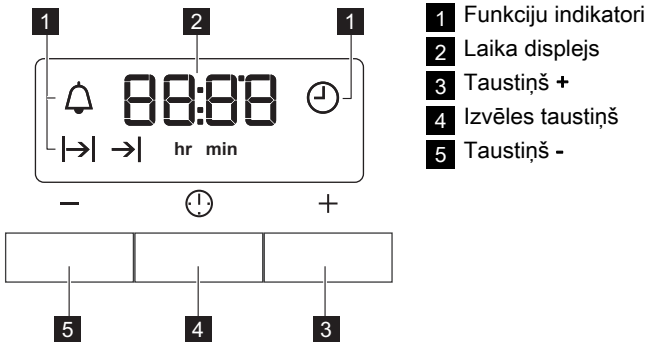
8.6 Cepeškrāsns plaukta un cepešpannas ievietošana kopā



Uzlieciet cepeškrāsns plauktu uz dziļās cepešpannas. Uzlieciet cepeškrāsns plauktu un cepešpannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

9.1 Elektroniskais programmētājs



- 1 Funkciju indikatori
- 2 Laika displejs
- 3 Taustiņš +
- 4 Izvēles taustiņš
- 5 Taustiņš -

Pulksteņa funkcija	Lietojums
Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
Laika atgādinājums	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
Darbības laiks	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas.
Beigas	Lai iestatītu laiku, kad ierīce deaktivizēsies.

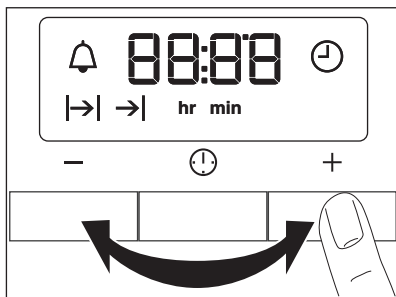


Funkcijas Darb. laiks un Beigu laiks var izmantot vienlaicīgi, ja ierīci nepieciešams aktivizēt un deaktivizēt vēlāk. Vispirms iestatiet darbības laiku, pēc tam beigas.

9.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana

1. Darb. laikam un Beigām iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru. To nav nepieciešams darīt, lietojot funkciju Laika atgādinājums .

2. Pieskarieties izvēles taustiņam vairākas reizes, līdz sāk mirgot vajadzīgās pulksteņa funkcijas indikators.



3. Piespiediet taustiņu + vai -, lai iestatītu nepieciešamo pulksteņa funkciju. Displejā redzams iestatītās pulksteņa funkcijas indikators. Kad iestatītais laiks beidzies, indikators mirgo un divas minūtes skan skaņas signāls.



Ar funkcijām Darb. laiks |→| un Beigas →| ierīce izslēdzas automātiski.

4. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

9.3 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet izvēles taustiņu, līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet taustiņu -. Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

10. CEPEŠKRĀSNS - NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".



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



UZMANĪBU

Gatavojot ļoti sulīgus un treknus sacepumus, izmantojiet dziļu cepamo paplāti. Augļu sulas var atstāt nenomazgājamus traipus uz emaljas.

- Cepot ilgāku laiku, varat izslēgt cepeškrāsns apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu.

Izmantojot sasaldētu pārtiku, cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

Kā izmantot cepšanas tabulas

- Cepot pirmo reizi, ieteicams lietot zemāku temperatūras iestatījumu.
- Ja nevarat atrast konkrētai receptei paredzētos iestatījumus, meklējiet recepti, kas ir gandrīz tāda pati.
- Cepot kūkas vairākos līmeņos, cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm.
- Cepot kūkas un konditorejas izstrādājumus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.

10.1 Cepšana

Vispārīgi norādījumi

- Jūsu jaunā cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku) un plauktu līmeņus tabulā uzrādītajām vērtībām.

10.2 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūka nav pietiekami apbrūnināta no apakšas.	Nepareizs plaukta stāvoklis.	Novietojiet kūku zemāk.
Kūka sakrīt (kļūst glīdzaina, lipīga, ūdens strīpas).	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākošajā cepšanas reizē iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka sakrīt (kļūst glīdzaina, lipīga, ūdens strīpas).	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, palielinot cepšanas temperatūru.
Kūka sakrīt (kļūst glīdzaina, lipīga, ūdens strīpas).	Mīklā ir pārāk daudz šķidruma.	Lietojiet mazāk šķidruma. Ievērojiet maisīšanas laiku, sevišķi, lietojot mikseri.
Kūka ir pārāk sausa.	Temperatūra cepeškrāsnī ir pārāk zema.	Nākošajā cepšanas reizē iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Izvēlēts pārāk ilgs cepšanas laiks.	Nākošajā cepšanas reizē iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka apbrūninās nevienmērīgi.	Temperatūra cepeškrāsnī pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku.
Kūka apbrūninās nevienmērīgi.	Mīkla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet mīklu cepamajā paplātē vienmērīgi.
Kūka neizcepas iestatītajā cepšanas laikā.	Temperatūra cepeškrāsnī ir pārāk zema.	Nākošajā cepšanas reizē iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

10.3 Viegla gatavošana ☞



Ieteikumi viegla gatavošanas funkcijai:

- Izmantojiet funkciju cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta līmenī zemā temperatūrā.
- Cepiet vienlaicīgi tikai vienā traukā vai paplātē.
- Iepriekšējai cepeškrāsns uzkaršēšanai izmantojiet ☞.

Cepšanas veids	Temperatūra °C	Laiks minūtēs
Cepumi	180 – 190	10 - 20 ¹⁾

Cepšanas veids	Temperatūra °C	Laiks minūtēs
Konditorejas izstrādājumi: Štopkūkas	180 – 190	30 - 40 ¹⁾
Konditorejas izstrādājumi: Smilšu mīklas izstrādājumi	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Bezē	80-100	120 - 150

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

10.4 Ventilatora karsēšana

Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

Cepšana formās

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Kēkss un brioši	2	150 - 160	50 - 70
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kūkas / augļu kūkas	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Pamatnes biskvīts — no biskvīt kūkas mīklas	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās paplātes

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Drumstalu maize (sausā)	3	150 - 160	20 - 40
Valējie augļu pīrāgi (no rauga / biskvīt kūkas mīklas) ¹⁾	3	150	35 - 55
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	3	160 - 170	40 - 80

¹⁾ Lietojiet dziļo cepešpannu

Cepumi

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Smilšu mīklas cepumi	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	3	150 - 160	15 - 20
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	3	80 - 100	120 - 150
Mandeļcepumi	3	100 - 120	30 - 50
Cepumi no rauga mīklas	3	150 - 160	20 - 40
Kārtainās mīklas maizītes	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Maizītes	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (20 gabali/paplāte)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

Tabula Sacepumi un apcepinaṭi gatavi produkti

Ēdiens	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Pildīti dārzeṇi	1	160 - 170	30- 60

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

Cepšana daudzos līmeṇos

Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās paplātes

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
	2 līmeṇi		
Krēm kūkas/eklēri	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Sausa drupaču kūka	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

Cepumi/small cakes/kūkas/maizītes

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
	2 līmeņi		
Smilšu mīklas cepumi	2/4	150 - 160	20 - 40
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	2/4	140	25 - 45
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	2/4	160 - 170	25 - 40
Cepumi ar olu baltumu, bezē	2/4	80 - 100	130 - 170
Mandeļcepumi	2/4	100 - 120	40 - 80
Cepumi no rauga mīklas	2/4	160 - 170	30 - 60
Kārtainās mīklas maizītes	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Maizītes	2/4	180 ¹⁾	25- 40
Small cakes (20 gabali/paplāte)	2/4	150 ¹⁾	20 - 40

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

10.5 Cepšana ar augš.+apakškarsēšanu vienā ievietošanas līmenī:

Cepšana formās

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Kēkss un brioši	2	160 - 180	50 - 70
Ar citronu un Ma-deiras vīnu piesūcināts kūkas / augļu kūkas	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40
Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)	1 - 2	180	60 - 90

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Sāļais atvērtais pī-rāgs (piemēram, quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Siera kūka	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās plātes

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Pītā maize / kliņģeris no rauga mīklas	2	170 - 190	40 - 50
Ziemassvētku marcipāna kēkss ar rozīnēm un riekstiem	2	160 - 180 1)	50 - 70
Maize (rudzu mai-ze):			
1. Cepšanas procesa pirmā daļa.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Cepšanas procesa otrā daļa.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Krēm kūkas/eklēri	3	190 - 210 1)	20 - 35
Ruletes	3	180 - 200 1)	10 - 20
Drumstalu maize (sausā)	3	160 - 180	20 - 40
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas	3	190 - 210 1)	20 - 30
Valējie augļu pīrāgi (no rauga / biskvītkūkas mīklas) ²⁾	3	170	35 - 55
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	3	170 - 190	40 - 60
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pica (ar bagātīgu garnējumu) ²⁾	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Pica (ar plānu garozu)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Neraudzēta maize	1	230 - 250	10 - 15
Groziņi	1	210 - 230	35 - 50

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

²⁾ Lietojiet dziļo cepešpannu

Cepumi

Cepšanas veids	Plauktu pozīcijas	Temperatūra °C	Laiks min.
Smilšu mīklas cepumi	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 ¹⁾	20 - 35
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	3	170 - 190	20 - 30
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	3	80 - 100	120- 150
Mandeļcepumi	3	120 - 130	30 - 60
Cepumi no rauga mīklas	3	170 - 190	20 - 40
Kārtainās mīklas maizītes	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Maizītes	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 55
Small cakes (20 gabali/paplāte)	3 - 4	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

Tabula Sacepumi un apcepīnāti gatavi produkti

Ēdiens	Plauktu pozīcijas	Temperatūra °C	Laiks min.
Makaronu sacepums	1	180 - 200	45 - 60
Lazaņa	1	180 - 200	35 - 50
Dārzeņu sacepums	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 30
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Saldi sacepumi	1	180 - 200	40 - 60
Zivju sacepumi	1	180 - 200	40 - 60
Pildīti dārzeņi	1	180 - 200	40 - 60

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

10.6 Picas iestatījums

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Pica (plāna garoza) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Pica (ar bagātīgu garnējumu) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Groziņi	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (pikantais pīrāgs)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Šveices ābolu pīrāgs	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Siera kūka	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Pārklāta ābolu kūka	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Dārzeņu pīrāgs	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Neraudzēta maize	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Pīrādziņi	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

¹⁾ Lietojiet dziļo cepešpannu

²⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

10.7 Cepšana

Cepeši

- Cepšanai izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus (skatiet ražotāja instrukcijas).
- Lielus cepeša gabalus var cept uzreiz dziļajā cepešpannā vai uz restotā

plaukta virs dziļās cepešpannas (ja tāda ir).

- Cepiet liesus gaļas gabalus cepešpannā, uzliekot tai vāku. Šādi gaļa būs sulīgāka.
- Visu veidu gaļu, kuru var apbrūnināt vai kurai var būt kraukšķīga garoziņa, var gatavot cepešpannā bez vāka.

10.8 Cepšana ar Augš. + apakškarsēšanu

Liellopu gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Sautēts ceptis	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Rostbifs vai fileja: pusjēls	pēc biezuma cm	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Rostbifs vai fileja: vidēji izcepts	pēc biezuma cm	1	220 - 230	8 - 10
Rostbifs vai fileja: labi izcepts	pēc biezuma cm	1	200 - 220	10 - 12

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

Cūkas gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Plecs, kakls, šķiņķa gabals	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Gaļas rulete	750 g -1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Cūkas stilbs (iepriekš apvārīts)	750 g -1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Teļa gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Teļa cepetis ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Teļa locītava	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

¹⁾ izmantojiet slēgtu cepeša trauku

Jēra gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Jēra kāja, jēra cepetis	1 – 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Jēra mugura	1 – 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Medījums

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Zaķa mugura, zaķa stilbiņš	līdz 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Brieža mugura	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Brieža gurns	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrānsi

Putnu gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Putnu gaļas gabali	200-250 g katra	1	220 - 250	20 - 40
Puse vistas	400-500g katra	1	220 - 250	35 - 50
Vista, broileris	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Pīle	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Zoss	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Tītars	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Tītars	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Zivs

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Zivs, vesela, līdz 1kg	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.9 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

Liellopu gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Rostbifs vai fileja: pusjēls	pēc biezuma cm	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rostbifs vai fileja: vidēji izcepts	pēc biezuma cm	1	180 - 190	6 - 8
Rostbifs vai fileja: labi izcepts	pēc biezuma cm	1	170 - 180	8 - 10

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrānsi

Cūkas gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Plecs, kakls, šķiņķa gabals	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete	750 g -1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs (iepriekš apvārīts)	750 g -1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Teļa gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Teļa cepetis	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Teļa locītava	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jēra gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Jēra kāja, jēra cepetis	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Putnu gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks min.
Putnu gaļas gabali	200-250 g katrs	1	200 - 220	30 - 50
Puse vistas	400-500 g katrs	1	190 - 210	35 - 50
Vista, broileris	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Pīle	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Titars	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Titars	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.10 Grilēšana

Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr izmantojiet augstāko temperatūras iestatījumu



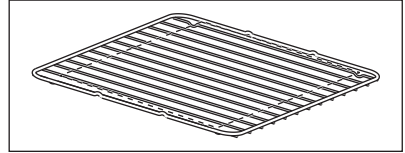
Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām



Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr no sākuma uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

- Ievietojiet plauktu līmenī, kas ieteikts grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet paplāti tauku savākšanai pirmajā plaukta līmenī.
- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.

Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū



Grilēšana

Ēdiena veidi grilēšanai	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Grilēšanas laiks min.	
			Viena puse	Otra puse
Burgers	4	maks. 1)	9 - 15	8 - 13
Cūkgaļas fileja	4	maks.	10 - 12	6 - 10
Sardeles	4	maks.	10 - 12	6 - 8
Filejas steiki, teļa gaļas steiki	4	maks.	7 - 10	6 - 8
Grauzdiņš	4 - 5	maks. 1)	1 - 4	1 - 4
Grauzdiņš ar garnējumu	4	maks.	6 - 8	-

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

10.11 Atkausēšana

Izņemiet ēdienu no iepakojuma. Novietojiet ēdienu uz plāts.

Neapsedziet to ar blodu vai plāti. Tas var paildzināt atkausēšanas laiku.

Izmantojiet pirmo cepeškrāsns plaukta līmeni. To, kas apakšā.

Ēdiens	Atkausēšanas laiks (minūtēs).	Turpmākas atkausēšanas laiks (minūtēs).	Komentāri
Vista, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Ielieciet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī, apgrieziet to cepšanas laikā
Gaļa, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi
Gaļa, 500 g	90 - 120	20 - 30	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi
Forele, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Sviests, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Krējums, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputo arī tad, ja tas vēl ir nedaudz sasalis

Ēdiens	Atkausēšanas laiks (minūtēs).	Turpmākas atkausēšanas laiks (minūtēs).	Komentāri
Putukrējuma kūka, 1400 g	60	60	-

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu produktu) brūnināšana, var radīt risku

veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdianu pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlietu neapbrūnināt.

11. CEPEŠKRĀSNS - KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

- Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli
- Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tad varēs vieglāk noņemt netīrumus un tie nepiedegs.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.
- Notīriet visus cepeškrāsns piederumus pēc katras lietošanas reizes un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mīkstu drāniņu, siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Piedegumdrošus piederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekš-

metiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgāšanas mašīnā. Tā var sabojāt piedegumdrošo pārklājumu.



Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

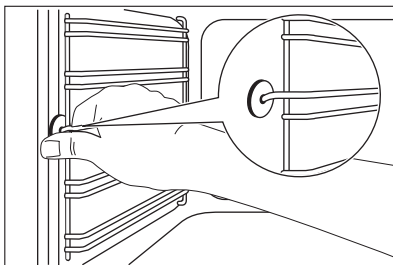
Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

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

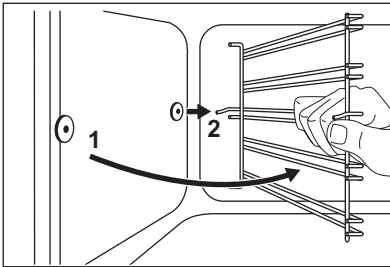
11.1 Cepeškrāsns režģi

Lai tīrītu iekšējās sānu sienas, varat izņemt cepeškrāsns režģus.

Cepeškrāsns režģu izņemšana



1. Pavelciet cepeškrāsns režģa priekšējo daļu nost no sānu sienas.



Cepeškrāsns režģu uzstādīšana

Uzstādiet cepeškrāsns režģus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Darbojas ar teleskopiskām vadotnēm:

Plauktu teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem cepeškrāsns priekšpusē virzienā!



UZMANĪBU

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

2. Pavelciet cepeškrāsns režģa aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

11.2 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



BRĪDINĀJUMS

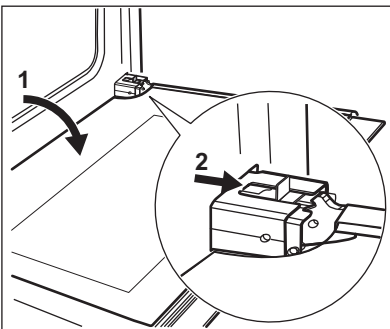
Pirms stikla durvju tīrīšanas pārļiecinieties, ka stikla paneļi ir atdzisuši. Pastāv risks, ka stikls var ieplīst.



BRĪDINĀJUMS

Ja durvju stikla paneļi ir bojāti vai saskrāpēti, stikls zaudē izturību un var saplīst. Lai to novērstu, tie ir jānomaina. Lai saņemtu sīkākās instrukcijas, sazinieties ar tuvāko servisa centru.

Durvju noņemšana:



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdni, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdnis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.



Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

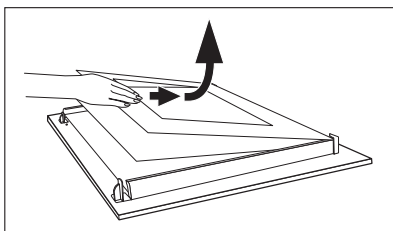
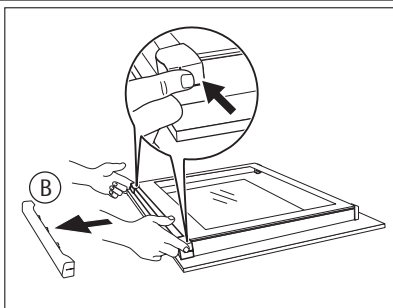
Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsns durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

11.3 Cepeškrāsns stikla paneļi



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

Durvju stiklu izņemšana un tīrīšana



1. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa bīvi.
2. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
3. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu uz augšu no vadīklas.
4. Notīriet durvju stikla paneļus.

Lai ievietotu paneļus, veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā.



UZMANĪBU

Izņemamajiem stikla paneļiem uz vienas pusēs ir atzīmes. Šīm atzīmēm jāatrodas augšējā kreisās puses stūrī.

2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.



Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrāsns lampu.

4. Uzlieciet stikla pārsegu.

11.4 Cepeškrāsns lampas



BRĪDINĀJUMS

Esiet piesardzīgi, mainot cepeškrāsns lampu. Var gūt elektrošoku.

Pirms nomaināt cepeškrāsns lampu:

- Deaktivizējiet cepeškrāsns.
- Izņemiet drošinātāju no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet slēgiekārtu.



Novietojiet audumu cepeškrāsns apakšā, lai aizsargātu cepeškrāsns lampu un stikla apvalku.

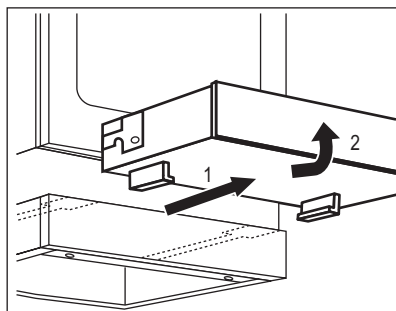
Cepeškrāsns lampas nomaiņa

1. Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns dobuma aizmugurē. Pagrieziet stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.

11.5 Atvilktnes izņemšana

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Paceliet atvilktni nelielā lenķī un izņemiet to no atvilktnes atbalsta sliedēm.

Atvilktnes ievietošana

1. Novietojiet atvilktni uz atbalsta slie-
dēm. Pārliecinieties, ka fiksatori pa-
reizi nofiksējas sliedēs.
2. Nolaidiet atvilktni horizontālā stāvoklī
un iestumiet to.

**BRĪDINĀJUMS**

Cepeškrāsns lietošanas laikā at-
vilktnē var uzkrāties siltums. Ne-
glabājiet tur viegli uzliesmojošus
priekšmetus, piemēram, tīrīšanas
materiālus, polietilēna maisījumus,
cepeškrāsns cimdus, papīru, tīrī-
šanas aerosolus u.c.

12. KO DARĪT, JA ...

**BRĪDINĀJUMS**

Skatiet sadaļu "Drošības norā-
des".

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce nedarbojas	Nostrādājis mājas elek- trosistēmas drošinātājs	Nomainiet drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Ierīce nedarbojas	Skarti 2 vai vairāki sen- soru lauki vienlaicīgi	Pieskartiē tikai vienam sensora laukam
Ierīce nedarbojas	Uz vadības paneļa nonā- cis ūdens vai tauku traipi	Noslaukiet vadības pa- neli
Ierīce nedarbojas	Aktivizējusies bērnu dro- šības ierīce, taustiņu blo- ķēšana vai STOP GO	Skatiet sadaļu „Ierīces lietošana”.
Ierīce nedarbojas	Ierīce nav ieslēgta	Ieslēdziet ierīci
Cepeškrāsns nesakarst	Nav iestatīti nepiecieša- mie iestatījumi	Pārbaudiet iestatījumus
Neieslēdzas cepeš- krāsns lampa	Cepeškrāsns lampa ir bojāta	Nomainiet cepeškrāsns lampu
Uz pārtikas un cepeš- krāsns iekšpusē parādās tvaiks un kondensāts	Ēdieni cepeškrāsnī atstā- ti pārāk ilgi	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus ce- peškrāsnī ilgāk par 15– 20 minūtēm
Displejā redzams “12.00” un “LED”	Strāvas padeves pār- traukums	Atkārtoti iestatiet pulkste- ni
Neiedegas atlikušā siltu- ma indikators.	Gatavošanas zona nav sakarsusi, jo tā darbojas tikai neilgu laiku	Ja gatavošanas zonai jā- būt karstai, sazinieties ar tuvāko servisa centru
Gatavošanas zona sa- mazina sildīšanas pakāpi līdz	Pārklāts viens vai vairāki sensoru lauki vai uz va- dības paneļa ir ūdens vai tauķu traipi.	Atsedziet sensoru lau- kus. Noslaukiet vadības paneli
Pēc ierīces izslēgšanas atskan skaņas signāli	Pārklāts viens vai vairāki sensoru lauki	Atsedziet sensoru lau- kus.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Sildīšanas pakāpe mainās	Jaudas pārvaldība ir aktīva	Skatiet sadaļu „Jaudas pārvaldība”.
Atskan skaņas signāls, ierīce sāk darboties un tad atkal apstājas. Pēc 5 sekundēm atskan vēl viens skaņas signāls	Pārklāts ①	Atbrīvojiet sensoru lauku
 iedegas	Aktivizējas automātiskā izslēgšanās	Izslēdziet ierīci un atkal ieslēdziet
 iedegas	Ieslēdzas gatavošanas zonas pārkaršanas aizsardzība	Izslēdziet gatavošanas zonu. Atkal ieslēdziet gatavošanas zonu
 iedegas	Uz gatavošanas zonas nav uzlikts ēdiena gatavošanas trauks	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas
 iedegas	Šis nav pareizais ēdiena gatavošanas trauks	Izmantojiet pareizu ēdiena gatavošanas trauku
 iedegas	Ēdiena gatavošanas trauka apakšdaļas diametrs gatavošanas zonai ir par mazu	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz mazākas gatavošanas zonas
 un skaitlis iedegas.	Ierīces darbībā radies traucējums	Uz laiku atslēdziet ierīci no elektropadeves. Atslēdziet drošinātāju no mājas elektroapgādes sistēmas. Pieslēdziet atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru
 iedegas	Radusies ierīces kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvāriņies sauss vai arī izmantots nepareizs ēdiena gatavošanas trauks. Ieslēdzas gatavošanas zonas pārkaršanas aizsardzība. Aktivizējas automātiskā izslēgšanās	Izslēdziet ierīci. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet gatavošanas zonu.  jānodziest; atlikušā siltuma indikators var palikt izgaismots. Ļaujiet traukam atdzist un pārbaudiet sadaļā “Indukcijas gatavošanas zonām paredzētie trauki” minēto informāciju.

Ja neizdodas atrisināt problēmu pašam, sazinieties ar savu izplatītāju vai apkopes centru.

Servisa centram nepieciešamie dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītē. Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (mod.)

Izstrādājuma Nr. (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

13. UZSTĀDĪŠANA



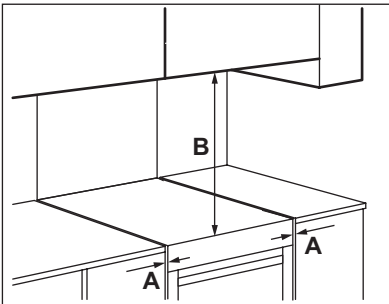
BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

Izmēri	
Augstums	847 - 867 mm
Platums	596 mm
Dziļums	600 mm
Cepeškrāsns ietilpība	74 l
Spriegums	230V
Frekvence	50 Hz

13.1 Ierīces novietošana

Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.

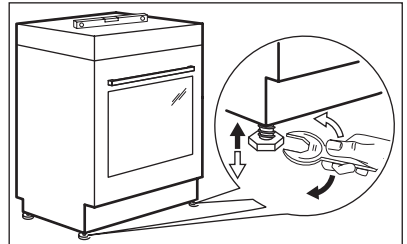


Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	2
B	685

13.2 Līmeņošana

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



13.3 Aizsardzība pret savēršanos



UZMANĪBU

Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret savēršanos. Ja to neuzstādīsiet, ierīce var savērties. Ierīcei ir simbols, kas norādīts uz zīmējuma (ja piemērojams) atgādinājumam par aizsardzības uzstādīšanu pret savēršanos.



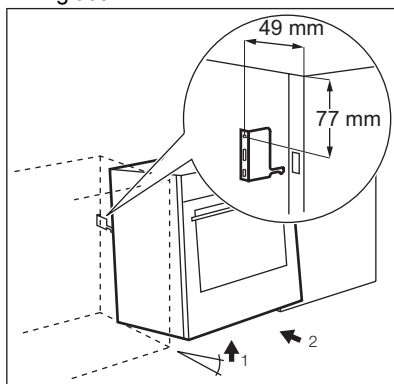
Uzstādiet aizsargu pret savēršanos pareizā augstumā.

1. Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret savēršanos.
2. Uzstādiet aizsargu pret savēršanos 77 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 49 mm no ierīces kreisā sāna apaļajā caurumā uz kronšteina (skatiet attēlu). Pieskrūvējiet to pie cieta materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).
3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē (skatiet attēlu).

Paceliet ierīces priekšdaļu (1) un ievietojiet to starp skapīšiem (2). Ja at-

starpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.

Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.



13.4 Elektroinstalācija



Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti sadaļā „Drošības informācija”.

Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktdakšas un barošanas vada.

Lietojamie kabelu veidi: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu ♻️. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA	38
2. SAUGOS INSTRUKCIJA	39
3. GAMINIO APRAŠYMAS	42
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART	43
5. VIRYKLĖS VIRŠUS. KASDIENIS NAUDOJIMAS	43
6. VIRYKLĖS VIRŠUS. NAUDINGI PATARIMAI	47
7. VIRYKLĖS VIRŠUS. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	49
8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS	50
9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS	52
10. ORKAITĖ. NAUDINGI PATARIMAI	53
11. ORKAITĖ. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	65
12. KĄ DARYTI, JEIGU.....	68
13. ĮRENGIMAS	70

PUIKIEMS REZULTATAMS PASIEKTI

Ačiū, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad jis nepriekaištingai veiktų daugelį metų – pasižymintis pažangiomis technologijomis, kurios padeda palengvinti gyvenimą, jis turi funkcijų, kurių galite nerasti įprastuose buitiniuose prietaisuose. Skirkite kelias minutes perskaityti instrukciją, kad galėtumėte jį maksimaliai panaudoti.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.aeg.com



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.aeg.com/productregistration



įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪROS IR APTARNAVIMO

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.
Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija.



Bendroji informacija ir patarimai



Informacija dėl aplinkos apsaugos

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



ĮSPĖJIMAS

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su sutrikusiais fiziniais, jutimais ar protiniais gebėjimais bei stokojantys patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo arba asmens, kuris yra atsakingas už jų saugą.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisti gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

- Niekada negesinkite gaisro vandenių, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- Norint išimti lentynėles, pirmiausia patraukite lentynėlės priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Jei stiklo keraminis paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mėvėkite apsaugines pirštines.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.

- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.
- Neįrenkite prietaiso ant pagrindo.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkatusius prikaištuvius nuo prietaiso.



ĮSPĖJIMAS

Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirstų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų plokštelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą, įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų prietaiso durelių, ypač kai durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkite, kad, įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), izeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarplis.

2.2 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Ventiliacijos angos būtinai privalo būti neužblokuotos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Veikiančio prietaiso vidus įkaista. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- Prietaisui veikiant, prietaiso durelės visada privalo būti uždarytos.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie įkaista.
- Panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą, kai prietaisas veikia.



ĮSPĖJIMAS

Gaisro arba sprogo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.

- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Nebandykite gesinti gaisro vandeniu. Atjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu arba audiniu gaisrui gesinti.



ISPĖJIMAS

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukų:
 - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
 - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui. Tai nelaikomas defektu ir jam garantija netaikoma.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistus.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.

2.3 Valymas ir priežiūra



ISPĖJIMAS

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai arba maistas gali sukelti gaisrą.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.4 Vidinė apšvietimo lemputė

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.



ISPĖJIMAS

Elektros smūgio pavojus.

- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.5 Seno prietaiso išmetimas



ĮSPĖJIMAS

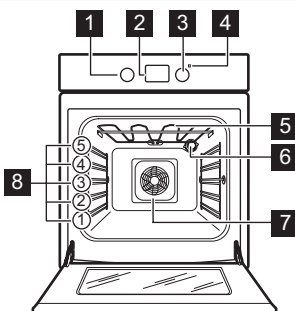
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.

- Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.
- Nuimkite durelių velkę, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neužsidarytų prietaisė.

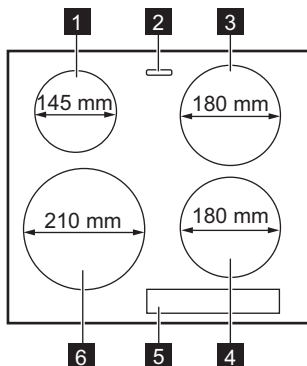
3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 2 Elektroninis programavimo įrenginys
- 3 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 4 Temperatūros indikatorius
- 5 Kaitinamasis elementas
- 6 Orkaitės lemputė
- 7 Ventiliatorius ir kaitinimo elementas
- 8 Lentynų padėtys

3.2 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 1400 W galios indukcinė kaitvietė su 2500 W galingumo funkcija
- 2 Garų išleidimo anga
- 3 1800 W galios indukcinė kaitvietė su 2800 W galingumo funkcija
- 4 1800 W galios indukcinė kaitvietė su 2800 W galingumo funkcija
- 5 Valdymo skydelis
- 6 2300 W galios indukcinė kaitvietė su 3600 W galingumo funkcija

3.3 Priedai

• Orkaitės lentyna

Prikaistuviams, pyragų formoms, kepiamo skardoms.

• Ploščias kepimo padėklas

Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

• Gilus kepimo indas

Skirtas kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

• Išimami ištraukiami bėgeliai

Lentynoms ar dėklams uždėti.

• Saugojimo stalčius

Po orkaitė yra saugojimo stalčius.

4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

4.1 Pradinis valymas

- Išimkite visus priedus ir išimamas lentinų atramas (jeigu taikytina).
- Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.

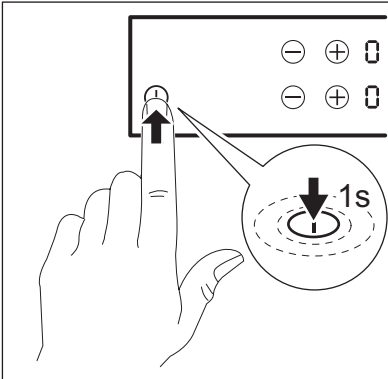


Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

4.2 Jutiklio laukas



Palieskite ir palaikykite ne mažiau kaip 1 sekundę jutiklio lauką ant valdymo skydelio prietaisui valdyti.

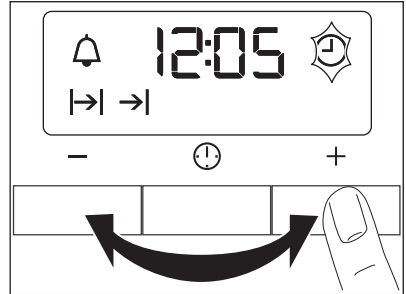


4.3 Laikrodžio nustatymas



Prieš naudodami orkaitę, turite nustatyti laiką.

Prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba nutrūkus elektros tiekimui, mirksi paros laiko funkcijos indikatorius. Paspauskite mygtuką + arba -, kad nustatytumėte tinkamą laiką.



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



Jeigu norite keisti laiką, spauskite , kol pradės mirksėti paros laiko funkcijos indikatorius. Tuo pačiu metu neturite nustatyti trukmės  arba pabaigos  funkcijos.

4.4 Išankstinis įkaitinimas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad išdegtų likę riebalai.

1. Nustatykite funkciją  ir didžiausią temperatūrą.
2. Palikite prietaisą veikti vieną valandą.
3. Nustatykite funkciją  ir didžiausią temperatūrą.
4. Palikite prietaisą veikti dešimt minučių.
5. Nustatykite funkciją  ir didžiausią temperatūrą.
6. Palikite prietaisą veikti dešimt minučių.

Priedai gali labiau nei įprastai įkaisti. Iš prietaiso gali skliti kvapas ir dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą vėdinimą.

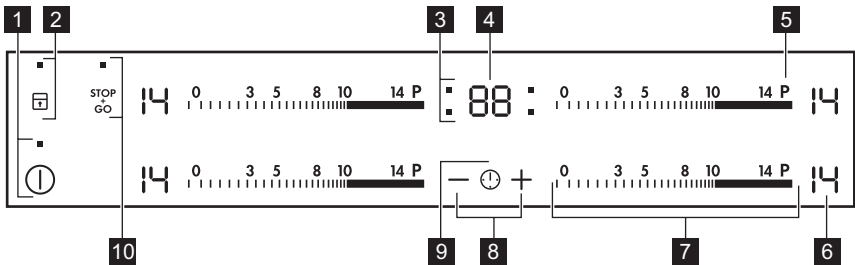
5. VIRYKLĖS VIRŠUS. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

5.1 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite naudodami jutiklių laukus. Indikatoriai ir rodiniai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas		Funkcija
1	I/O	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2	STOP/GO	Užrakina / atrakina valdymo skydelį.
3	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.
4	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
5	P	Įjungia galingumo funkciją.
6	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
7	Valdymo skydelis	Nustato kaitinimo lygį.
8	+ / -	Padidinamas arba sumažinamas laikas.
9	Clock icon	Nustatoma kaitvietė.
10	STOP + GO	Įjungia ir išjungia funkciją STOP+GO.

5.2 Kaitinimo nustatymo indikatorius

Rodiny	Aprašymas
0	Kaitvietė išjungta.
1 - 14	Kaitvietė veikia.
u	Veikia funkcija STOP+GO / „Šilumos palaikymas“.
A	Veikia automatinio įkaitinimo funkcija.
P	Veikia galingumo funkcija.
E + skaitmuo	Įvyko veikimo triktis.
≡ / ≡ / ≡	OptiHeat Control (trijų veiksmų likusio karščio indikatorius): gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis.
L	Veikia užrakinimo / apsaugos nuo vaikų įtaisas.

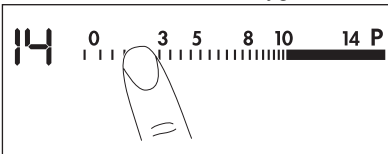
Rodinys	Aprašymas
	Prikaistuvys yra netinkamas ar per mažas arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvys.
	Veikia automatinio išjungimo funkcija.

5.3 Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

5.4 Kaitinimo lygis

Palieskite valdymo skydelį ties reikiama kaitinimo nuostata. Jei reikės, pakeiskite į kairę arba į dešinę. Neatleiskite, kol nepasirinksite tinkamo kaitinimo lygio. Ekrane rodomas kaitinimo lygis.

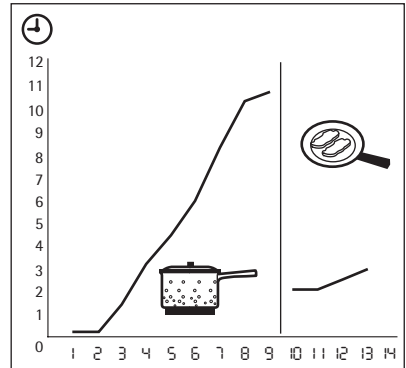


5.5 Automatinis įkaitinimas

Automatinio įkaitinimo funkcija leidžia pasiekti reikiamą kaitinimo lygį per trumpesnį laiką. Ja kuriam laikui nustatoma didžiausia įkaitinimo temperatūra (žr. pav.), o vėliau ji mažinama iki reikiamos temperatūros.

Norėdami paleisti automatinio įkaitinimo funkciją:

1. Palieskite **P**. Ekrane užsidega .
2. Nedelsdami nustatykite reikiamą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių ekrane įsižiebia .
3. Norėdami išjungti šią funkciją, pakeiskite įkaitinimo lygį.

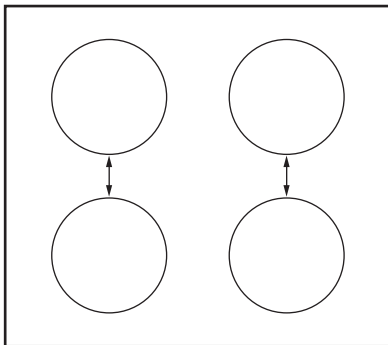


5.6 Galingumo funkcija

Įjungta galingumo funkcija padidina indukcinės kaitvietės galią. Galingumo funkcija veikia ilgiausiai 10 minučių. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį. Norėdami įjungti, palieskite **P**; ekrane įsižiebs . Norėdami išjungti, palieskite kaitinimo lygį  – .

5.7 Galios valdymas

Galios valdymo mechanizmas padalina galią dviem suporuotoms kaitvietėms (žr. paveikslėlį). Galingumo funkcija padidina vienos kaitvietės iš poros galią iki didžiausios ir automatiškai sumažina antros kaitvietės galią. Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



5.8 Laikmatis

Naudokite jį kaitvietės automatinio išjungimo laikui nustatyti.

1. Nustatykite kaitvietę. Lieskite pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.



Prieš įjungdami laikmatį, turite nustatyti kaitvietę.

2. Nustatykite kaitvietės kaitinimo lygį. Jį taip pat galite nustatyti įjungę laikmatį.
3. Kad įjungtumėte laikmatį arba pakeistumėte nustatytą laiką, palieskite **+** arba **-** kaitlentės valdymo skydelyje. Didžiausia galima nustatyti trukmė yra 99 minutės.

Kaitvietės indikatorius mirksi lėtai. Laikmatis pradeda atgalinę atskaitą.

4. Norint pamatyti likusį laiką, vėl ir vėl lieskite , kol greitai pradės mirksėti reikiamos kaitvietės indikatorius. Ekrane rodomas likęs laikas.

Pasibaigus nustatytam laikui, mirksi **00** ir girdimas signalas. Kaitvietė išsijungia.

5. Palieskite signalui išjungti.



Kad galėtumėte išjungti laikmatį prieš pasibaigiant nustatytam laikui, nustatykite kaitvietę ir palieskite **-**. Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**. Kaitvietės indikatorius užgesa.

Kai kaitvietės neveikia, laikmatį galima naudoti kaip minučių skaitlį. Kad galėtumėte tą daryti, nustatykite kaitvietę ir įjunkite laikmatį, bet nenustatykite kaitinimo lygio.

5.9 Sustabdymas ir paleidimas

Funkcija sustabdymas ir paleidimas nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį ().

Ši funkcija neišjungia laikmačio funkcijos.

- Norėdami įjungti šią funkciją, palieskite . Ekrane rodomas simbolis .
- Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite . Ekrane rodomas jūsų anksčiau nustatytas kaitinimo lygis.



Kai veikia sustabdymo ir paleidimo funkcija, jūs negalite keisti kaitinimo lygių.

5.10 Užrakinimas

Kaitvietėms veikiant, galite užrakinti valdymo skydelį, bet ne . Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo nustatymo pakeitimo.

Ši funkcija neišjungia laikmačio funkcijos.

1. Nustatykite kaitinimo nuostatą.
2. Norėdami įjungti šią funkciją, palieskite . Ekrane 4 sekundes rodomas simbolis .
3. Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite . Ekrane rodomas jūsų anksčiau nustatytas kaitinimo lygis.



Išjungus prietaisą, funkcija išjungama.

5.11 Apsaugos nuo vaikų užraktas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas

1. Palieskite , kad įjungtumėte kaitlentę. Kaitinimo lygio nenustatykite.
2. Palieskite ir palaikykite 4 sekundes. Ekrane rodomas simbolis . Vaikų saugos užraktas įjungtas.
3. Palieskite , kad išjungtumėte kaitlentę.

Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas

1. Palieskite , kad įjungtumėte kaitlentę. Kaitinimo lygio nenustatykite.

2. Palieskite  ir palaikykite 4 sekundes. Ekrane rodomas simbolis .
3. Palieskite , kad išjungtumėte kaitlentę.

Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas vienai gaminimo sesijai

1. Palieskite , kad įjungtumėte kaitlentę. Ekrane rodomas simbolis .
2. Palieskite  ir palaikykite 4 sekundes.
3. Nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių. Kaitlentę galima naudoti.
4. Kai kaitlentę išjungiame, apsaugos nuo vaikų užraktas vėl įsijungia.

5.12 OptiHeat Control (trijų veiksmų likusio karščio indikatorius)

OptiHeat Control rodo likusio karščio lygį (  ). Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio apačią. Prikaistuvio karštis kaitina stiklo keramiką.



ĮSPĖJIMAS

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

5.13 Automatinio išsijungimo funkcija

Kaitlentė išsijungia automatiškai, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos ;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant kaitlentės valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- Kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Prieš pakartotinai naudojant kaitlentę, kaitvietė turi atvėsti.
- Naudojate netinkamus prikaistus. Ekrane rodomas simbolis  ir kaitvietė automatiškai išsijungia po 2 minučių.
- Neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko (žr. lentelę) ekrane rodomas simbolis  ir kaitlentė išsijungia.

Kaitinimo lygis	Išjungimo laikas
  - 	6,0 val.
 - 	5,0 val.
 - 	4,0 val.
 - 	1,5 val.

6. VIRYKLĖS VIRŠUS. NAUDINGI PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prikaistuviai indukcinėms kaitvietėms



Gaminant maistą indukcinio būdu, galingas elektromagnetinis laukas beveik akimirksniu sukuria karštį prikaistuvio viduje.

Prikaistuvių medžiaga

- **Tinka:** ketus, plienas, emaliuota plienas, nerūdijantis plienas, daugias-

luoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).

- **Netinka:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai tinka indukciniai viryklei, jeigu:

- vanduo labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausią galia;
- prie prikaistuvio apačios galite pritvirtinti magnetą.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvio matmenys: indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį iki tam tikros ribos. Prikaistuvio apačios magnetinė dalis turi turėti minimalų skersmenį.

Kaitvietė	Mažiausias prikaistuvio skersmuo (mm)
Dešinioji galinė – 180 mm	145
Dešinioji priekinė – 180 mm	145
Kairioji galinė – 145 mm	125
Kairioji priekinė – 210 mm	180

- Švilpimą: viena arba kelios kaitvietės veikia didele galia ir prikaistuviai, pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- Dūzgimą: viena arba kelios kaitvietės veikia didele galia.
- Spragsėjimą: elektrinis perjungimas.
- Šnypštimą, gaudimą: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia prietaiso gedimo.

6.3 Energijos taupymas



- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.

6.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Duomenys lentelėje yra tik rekomendacinio pobūdžio.

6.2 Triukšmas veikiant

Jeigu girdite:

- Traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).

Kaitinimo nuostata	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai
1	Išlaikykite pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį.
1–3	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5–25 min.	Retkarčiais pamaišykite.
1–3	Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40 min.	Uždenkite prikaistuvį.
3–5	Tinka virti ryžius ir gaminti pieno šaukštus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50 min.	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno šaukštus patiekalus, juos retkarčiais pamaišykite.
5–7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45 min.	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio.

Kaiti- nimo nuo- stata	Naudojimas:	Truk- mė	Patarimai
7–9	Bulvių virimas garuose.	20–60 min.	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
7–9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150 min.	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9–12	Lengvas kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
12–13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15 min.	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
14	Tinka užvirti didelį kiekį vandens, gaminti makaronus, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius aliejuje.		

Galingumo funkcija tinka norint pašildyti didelį maisto kiekį.

7. VIRYKLĖS VIRŠUS. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo.

Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.



Įbrėžimai ar tamsios dėmės stiklo keramikos paviršiuje neturi įtakos prietaiso veikimui.

Norėdami pašalinti purvą:

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti prietaisą.
- **Prietaisą valykite drėgnu skudurėliu** ir nedideliu valymo priemonės kiekiu.
- **Baigę nušluostykite prietaisą švaria šluoste.**

taisą. Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę. Grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite atmenis paviršiumi.

- **Prietaisui pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes ir metalo spalvos dėmes. Naudokite specialų valiklį, skirtą stiklo keramikos arba nerūdijančiojo plieno paviršiams valyti.

8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

8.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai. Prietaisą išjungus, ventiliatorius veikia toliau, kol prietaisas atvėsta.

2. Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

Temperatūrai prietaise didėjant, įsijungia temperatūros indikatorius.

3. Norėdami išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų valdymo ir temperatūros valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

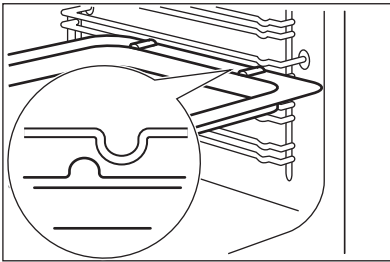
8.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę ties orkaitės funkcija.

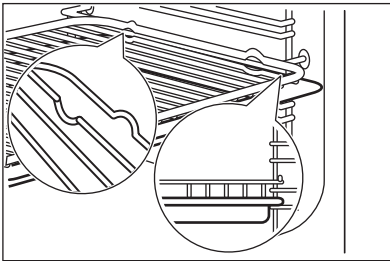
8.3 Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija		Pritaikymas
0	Išjungimo padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
	Karšto oro srautas	Skrudinti arba skrudinti ir kepti maistą toje pačioje temperatūroje daugiau nei vienoje skardoje nesimaišant kvapams. Nustatykite 20–40 °C mažesnę orkaitės temperatūrą, nei gaminant tradiciniu būdu.
	Įprastas gaminimas	Kepti ir skrudinti viename orkaitės lygyje. Viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai veikia vienu metu.
	Pica	Picai, apkepams ar pyragams kepti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę orkaitės temperatūrą, nei gaminant tradiciniu būdu.
	Terminis keptuvas	Dideliems mėsos gabalams kepti. Vienas paskui kitą veikia grilio elementas ir orkaitės ventiliatorius ir cirkuliuoja karštą orą aplink maistą.
	Spartus kepimas ant grotelių	Plokštiems patiekalams dideliais kiekiais kepti grilyje. Gaminti skrebučius. Veikia visas grilio elementas.
	Lengvas maisto gaminimas	Kepti skardose ir džiovinti viename lentynos lygyje žemoje temperatūroje.
	Atitirpinti	Šaldytam maistui atšildyti.
	Orkaitės lemputė	Įjungti orkaitės lemputę be maisto gaminimo funkcijos.

8.4 Orkaitės priedų įdėjimas



Gili keptuvė ir orkaitės lentyna turi šoninius kraštus. Šie kraštai ir kreipiamųjų laikiklių forma yra specialūs, kad prikaistuviai nenuslystų.



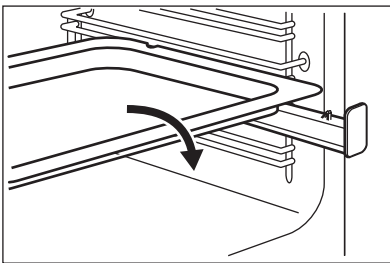
Orkaitės lentynos ir gilaus prikaistuvio dėjimas kartu

Dėkite orkaitės lentyną ant gilaus prikaistuvio. Įstumkite gilų prikaistuvį į vieną iš orkaitės kreipiamųjų laikiklių lygių.

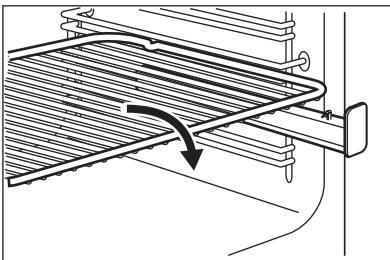


Išsaugokite teleskopinių bėgelių įdėjimo instrukcijas, kad galėtumėte pasižiūrėti prireikus.

8.5 Ištraukiami bėgeliai – orkaitės priedų įdėjimas

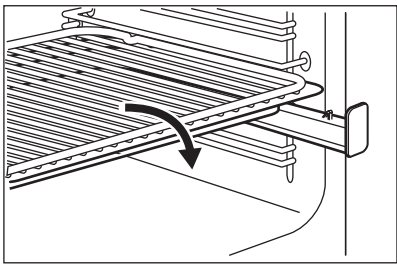


Dėkite kepimo skardą arba kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.



Aukštas kraštas aplink orkaitės lentyną yra speciali priemonė, apsauganti prikaistuvius, kad jie nenuslystų.

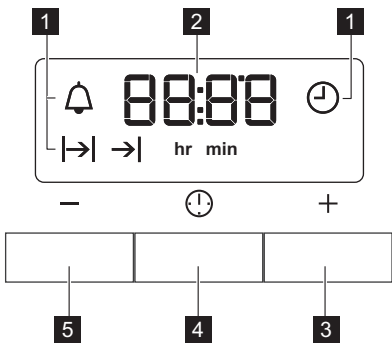
8.6 Orkaitės lentynos ir kepimo indo įdėjimas kartu



Dėkite orkaitės lentyną ant kepimo indo. Uždėkite orkaitės lentyną ir kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.

9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

9.1 Elektroninis programavimo įrenginys



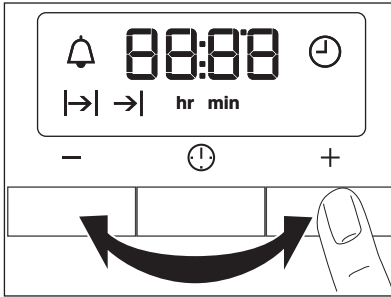
- 1 Funkcijų indikatoriai
- 2 Laiko rodmuo
- 3 Mygtukas +
- 4 Pasirinkimo mygtukas
- 5 Mygtukas -

Laikrodžio funkcija		Naudojimas
	paros laikas;	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
	Laikmatis	Galinei laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.
	Trukmė	Prietaiso veikimo trukmei nustatyti.
	Pabaiga	Nustatyti, kada prietaisas turi išsijungti.

Tuo pačiu metu galite naudoti trukmės ir pabaigos funkcijas nustatyti laikui, kada prietaisas turi įsijungti ir išsijungti. Pirmiausia nustatykite funkciją „Trukmė“, tada „Pabaiga“.

9.2 Laikrodžio funkcijų nustatymas

- Funkcijoms „Trukmė“ ir „Pabaiga“ nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą. Tai nereikalinga minučių skaitliui .
- Spaudinėkite pasirinkimo mygtuką, kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos indikatoriaus.



3. Norėdami nustatyti reikiamą laikrodžio funkciją, paspauskite + arba - . Ekrane rodomas jūsų nustatytos laikrodžio funkcijos indikatorius. Pasibaigus nustatytam laikui, dvi minutes mirksi indikatorius ir girdimas signalas.



Naudojant funkcijas „Trukmė“ |→| ir „Pabaiga“ →|, prietaisas išsijungia automatiškai.

4. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.
5. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

9.3 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite pasirinkimo mygtuką, kol pradės žybcioti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką - . Laikrodžio funkcija išsijungia per keletą sekundžių.

10. ORKAITĖ. NAUDINGI PATARIMAI



ISPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.



Lentelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientyrai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų ingredientų kokybės ir kiekio.



ATSARGIAI

Daug drėgmės turintiems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Ant emalio gali likti dėmės nuo vaisių sulčių.

minimo laiko pabaigos, kad būtų panaudotas likęs karštis.

Jei gaminimui naudojate užšaldytus maisto produktus, gaminimo metu kepamosios skardos gali išsilenkti. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

Kaip naudotis kepimo lentelėmis

- Pirmą kartą rekomenduojame naudoti žemesnę temperatūrą.
- Jei lentelėje nerandate konkretaus patiekalo gaminimo nuostatų, naudokite nuostatas, skirtas gaminti patiekalą, kuris labiausiai panašus į tą, kurį norite gaminti.
- Jei pyragus kepate keliuose lygiuose, gaminimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
- Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose pradžioje gali skrusti nevienodai. Jei taip nutinka, nustatytos temperatūros nekeiskite. Kepimo metu apskrudimo lygiai suvienodės.

10.1 Kepimas

Bendrieji nurodymai

- Jūsų naujoji orkaitė gali kepti ir skrudinti kitaip negu ankstesnioji. Įprastai naudojamas nuostatas (temperatūrą, gaminimo trukmę) ir lentynų lygius pakeiskite atsižvelgdami į lentelėse pateiktas vertes.
- Jei gaminimo trukmė ilgesnė, orkaitę galima išjungti likus 10 minučių iki ga-

10.2 Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymas
Pyragas viduje nepakankamai parudavęs.	Netinkama lentynos padėtis.	Pyragą dėkite žemiau.
Pyragas sukrenta (pasidaro tšusus, vandeningas, suskilinėja).	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas sukrenta (pasidaro tšusus, vandeningas, suskilinėja).	Per trumpos kepimo laikas.	Nustatykite ilgesnę kepimo trukmę. Kepimo laiko negalima sutrumpinti nustačius didesnę temperatūrą.
Pyragas sukrenta (pasidaro tšusus, vandeningas, suskilinėja).	Tešloje per daug skysčio.	Naudokite mažiau skysčio. Atkreipkite dėmesį, kiek laiko maišyti, ypač jeigu naudojate plakiklį.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą kepdami nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą kepdami nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai paskrunda.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpos kepimo laikas.	Nustatykite žemesnę orkaitės temperatūrą ir ilgesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai paskrunda.	Tešla netolygiai paskirstyta.	Vienodai paskirstykite tešlą ant kepimo skardos.
Pyragas neiškepa per nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.

10.3 Lengvas maisto gaminimas



Patarimai lengvo maisto gaminimo funkcijai:

- Naudokite šią funkciją kepti skardose ir džiovinti viename lentynos lygyje žemoje temperatūroje.
- Vienu metu kepkite tik vieną skardą ar padėklą.
- Jeigu norite iš anksto įkaitinti orkaitę, naudokite

Kepimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė, min.
Sausainiai	180–190	10–20 ¹⁾
Tešlainiai: plikyta tešla	180–190	30–40 ¹⁾
Tešlainiai: trapūs	180–190	25–35 ¹⁾
Merengos	80–100	120–150

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

10.4 Karšto oro srautas ☼

Kepimas viename orkaitės lygyje

Kepimas skardose

Kepimo tipas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Riostainis arba sviestinės bandelės	2	150 - 160	50 - 70
Trapus pyragas / vaisinis tortas	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Apkepas, trapus pyragas	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Apkepas, biskvito tešla	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (dvi 20 cm skersmens skardos, įstrižai subalansuotos)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

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

¹⁾ Naudokite gilų kepimo indą

Sausainiams

Kepimo tipas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Trapūs sausainiai	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Sausainiai iš skystos tešlos	3	150 - 160	15 - 20
Pyragai su kiaušinio baltymu, meringos	3	80 - 100	120 - 150
Migdoliniai sausainiai	3	100 - 120	30 - 50
Sausainiai iš mielinės tešlos	3	150 - 160	20 - 40
Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Bandelės	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (20 vnt. kiekvienoje skardoje)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę

Kepinių ir apkepų lentelė

Patiekalas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Ilgai batonai su lydytu sūriu	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Įdarytos daržovės	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę

Kepimas keliais lygiais**Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona**

Kepimo tipas	Lentynos padėtis Du lygiai	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Pyragaičiai su kremu / eklerai	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Trupininis pyragas	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę

Sausainiai /small cakes / pyragaičiai / bandelės

Kepimo tipas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
	Du lygiai		
Trapūs sausainiai	2/4	150 - 160	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	2/4	140	25 - 45
Sausainiai iš skystos tešlos	2/4	160 - 170	25 - 40
Sausainiai su kiaušinio baltymu, merengos	2/4	80 - 100	130 - 170
Migdoliniai sausainiai	2/4	100 - 120	40 - 80
Sausainiai iš mielinės tešlos	2/4	160 - 170	30 - 60
Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Bandelės	2/4	180 ¹⁾	25- 40
Small cakes (20 vnt. kiekvienoje skardoje)	2/4	150 ¹⁾	20 - 40

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę

10.5 Įprastas kepimas viename lygyje —**Kepimas skardose**

Kepimo tipas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Riestainis arba sviestinės bandelės	2	160 - 180	50 - 70
Trapus pyragas / vaisinis tortas	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40
Apkepas, trapus pyragas	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Apkepas, biskvito tešla	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (dvi 20 cm skersmens skardos, įstrižai subalansuotos)	1 - 2	180	60 - 90

Kepimo tipas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Daržovių apkepas (pvz., „quiche lorraine“)	1	180 - 220	35- 60
Varškės pyragas	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Įkaitinkite orkaitę

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Kepimo tipas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Mielinė pynutė / riestainis	2	170 - 190	40 - 50
Kalėdinis pyragas	2	160 - 180 1)	50 - 70
Duona (ruginė duona):			
1. Pirmoji kepimo proceso dalis.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Antroji kepimo proceso dalis.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Kreminiai / sluoksnuotos tešlos pyragaičiai	3	190 - 210 1)	20 - 35
Šveicariškas vyniotinis	3	180 - 200 1)	10 - 20
Trupininis pyragas (sausas)	3	160 - 180	20 - 40
Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai	3	190 - 210 1)	20 - 30
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos)2)	3	170	35 - 55
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	3	170 - 190	40 - 60
Pyragas su jautriais karščiui produktais (pvz., varškės, grietinės, pieno, kiaušinių)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pica (su dideliu kiekiu garnyro) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pica (plonapadė)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Nerauginta duona	1	230 - 250	10 - 15

Kepimo tipas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Tortai (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Įkaitinkite orkaitę

2) Naudokite gilų kepimo indą

Sausainiams

Kepimo tipas	Lentynų padėtys	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Trapūs sausainiai	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Sausainiai iš skystos tešlos	3	170 - 190	20 - 30
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	3	80 - 100	120- 150
Migdoliniai sausainiai	3	120 - 130	30 - 60
Sausainiai iš mielinės tešlos	3	170 - 190	20 - 40
Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai	3	190 - 210 1)	20 - 30
Bandelės	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 vnt. kiekvienoje skardoje)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Įkaitinkite orkaitę

Kepinių ir apkepų lentelė

Patiekalas	Lentynų padėtys	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Makaronų apkepai	1	180 - 200	45 - 60
Lazanija	1	180 - 200	35 - 50
Daržovių užkepėlė	1	180 - 200 1)	15 - 30
Ilgai batonai su lydytu sūriu	1	200 - 220 1)	15 - 30
Saldūs kepiniai	1	180 - 200	40 - 60
Kepta žuvis	1	180 - 200	40 - 60
Įdarytos daržovės	1	180 - 200	40 - 60

1) Įkaitinkite orkaitę

10.6 Picos nustatymas

Kepimo tipas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pica (plonapadė) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Pica (su dideliu kiekiu garnyro) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Apkepai	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Špinatų apkepas	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (aštrus pyragas)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Biskvitinis apkepas	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Varškės pyragas	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Obuolių tortas, uždengtas	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Daržovių pyragas	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Nerauginta duona	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Sluoksniuotos tešlos apkepas	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Piroggen (rusiška perlenktos picos versija)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Naudokite gilų kepimo indą

2) Įkaitinkite orkaitę

10.7 Kepsnių kepimas

Kepsniai

- Kepimui naudokite karščiui atsparius orkaitių indus (perskaitykite gamintojo instrukcijas).
- Didelius kepsnius galima kepti giliame kepimo inde (jeigu yra) arba ant grotelių virš gilaus kepimo indo.

- Liesą mėsą kepkite kepimo skardoje su dangčiu. Taip mėsa išliks sultingesnė.
- Jeigu norite, kad kepama įvairi mėsa būtų apskrudusi, ją kepkite atidengtoje kepimo skardoje.

10.8 Kepimas naudojant apatinį+viršutinį kaitinimą

Jautiena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Troškinta mėsa	1–1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos pa- dėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Jautienos kepsnys arba filė: su krauju	vieno centimetro storio	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškeptas	vieno centimetro storio	1	220 - 230	8 - 10
Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškeptas	vieno centimetro storio	1	200 - 220	10 - 12

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę

Kiauliena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos pa- dėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Mentė, sprandinė, kumpis	1–1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai	1–1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Mėsos ruletas	750 g–1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Kiaulės koja (prieš tai išvirta)	750 g–1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Veršiena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos pa- dėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Kepta veršieną ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Veršienos kulninė	1,5–2 kg	1	200 - 220	150 - 180

¹⁾ uždaro kepimo indo naudojimas

Aviena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos pa- dėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Ėriuko koja, kepta aviena	1 – 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Avienos nugarinė	1 – 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Žvėriena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Zuikio nugarinė, šlaunelės	iki 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Elnienos nugarinė	1,5–2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Elnienos šlaunis	1,5–2 kg	1	200 - 210	90 - 120

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę

Paukštiena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas, min.
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	200 – 250 g kiekviena	1	220 - 250	20 - 40
Vištienos puselės	400 – 500 g kiekviena	1	220 - 250	35 - 50
Viščiukas, višta	1–1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Antis	1,5–2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Žąsis	3,5–5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Kalakutiena	2,5–3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Kalakutiena	4–6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Žuvis

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

10.9 Kepimas terminiamo kepinu **Jautiena**

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Jautienos kepsnys arba filė: su krauju	vieno centimetro storio	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškeptas	vieno centimetro storio	1	180 - 190	6 - 8

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos pa- dėtis	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Jautienos kepsnys arba filė: gerai iš-keptas	vieno centi- metro storio	1	170 - 180	8 - 10

1) Įkaitinkite orkaitę

Kiauliena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos pa- dėtis	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mentė, spran- dinė, kumpis	1–1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šon- kauliukai	1–1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Mėsos ruletas	750 g–1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Kiaulės koja (prieš tai išvir- ta)	750 g–1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veršiena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos pa- dėtis	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kepta veršie- na	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Veršienos kul- ninė	1,5–2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Aviena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos pa- dėtis	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ėriuko koja, kepta aviena	1–1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Avienos nu- garinė	1–1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Paukštiena

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos pa- dėtis	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	200–250 g kiekviena	1	200 - 220	30 - 50

Mėsos rūšis	Kiekis	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Vištienos puselės	400–500 g kiekviena	1	190 - 210	35 - 50
Viščiukas, višta	1–1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Antis	1,5–2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Žąsis	3,5–5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalakutiena	2,5–3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalakutiena	4–6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.10 Mažasis kepinukas

Naudodami grilio funkciją, visada nustatykite didžiausią temperatūros nuostatą



Maistą ant grotelių visada ruoškite uždare užkaitės dureles



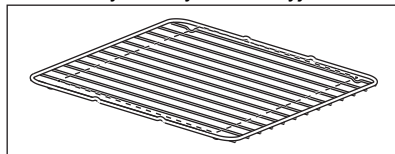
Visada 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę su kepinimo grilyje funkcijomis.

- Lentyną dėkite į kepinimo su griliu lentelėje nurodytą lygį.

- Pirmame lentynos lygyje visada padėkite indą nuvarvėjusiems riebalams surinkti.

- Grilyje kepkite tik plokščius mėsos arba žuvies gabalus.

Grilio sritis yra lentynos viduryje



Mažasis kepinukas

Maistas kepinimui grilyje	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Kepimo grilyje laikas minutėmis.	
			Viena pusė	Antra pusė
Burgers	4	maks. ¹⁾	9 - 15	8 - 13
Kiaulienos filė	4	maks.	10 - 12	6 - 10
Dešrelės	4	maks.	10 - 12	6 - 8
Filė žlėgtainiai, veršienos žlėgtainiai	4	maks.	7 - 10	6 - 8
Skrebučiai	4 - 5	maks. ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Skrebutis su garnyru	4	maks.	6 - 8	-

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę

10.11 Atšildymas

Nuimkite maisto pakuotę. Padėkite maistą ant lėkštės.

Neuždenkite nei dubeniu, nei lėkšte. Tai gali pailginti atšildymo laiką.

Naudokite pirmą orkaitės lentynos padėtį. Tą, kuris yra apatinis.

Patiekalas	Atitirpinimo trukmė, min.	Likusio atitirpinimo trukmė, min.	Pastabos
Viščiukas, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Padėkite vištą ant apverstos lėkštutės ant didelės lėkštės. Įpusėjus trukmei, apverskite
Mėsa, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Laikui įpusėjus, apverskite
Mėsa, 500 g	90 - 120	20 - 30	Laikui įpusėjus, apverskite
Upėtakis, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Braškės, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Sviestas, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grietinėlė, 2 × 200 g	80 - 100	10 - 15	Grietinėlę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpdytą
Didelis, puošnus tortas, 1 400 g	60	60	-

Informacija apie akliaamidus

Svarbu Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra

krakmolo) dėl sudėtyje esančių akrilamidų gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

11. ORKAITĖ. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

- Prietaiso priekį valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemonėmis.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite įprastą valymo priemonę
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip lengviau nuvalysite nešvarumus ir jie nepridegs.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.
- Visus orkaitės priedus išvalykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Naudokite minkštą šluostę, šiltą vandenį ir valymo priemonę.
- Jeigu turite neprisvylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis.

mis, aštriais daiktais arba indaplovėje. Taip galite pažeisti neprisvylančią dangą.



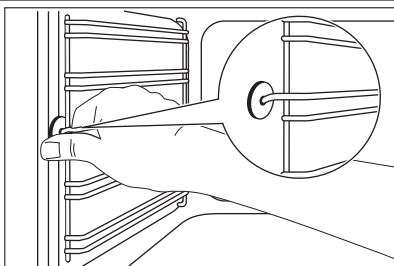
Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai

Orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nusausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jie gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

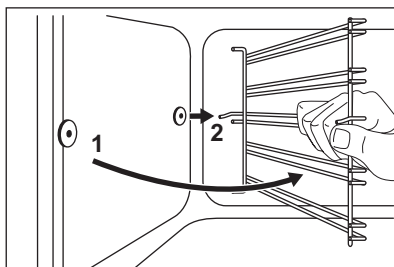
11.1 Lentynų atramos

Galite ištraukti lentynų atramas ir išvalyti šonines sienes.

Lentynų atramų išėmimas



1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



2. Atitraukite lentynos atramos galą nuo sienelės ir išimkite.

Lentynų atramų įdėjimas

Įdėkite lentynų atramas atvirkščia tvarka.



Galima naudoti su ištraukiamomis lentynėlių grotelėmis:

Ištraukiamų lentynėlių grotelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį!



ATSARGIAI

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



ĮSPĖJIMAS

Prieš valydami stiklines dureles, patikrinkite, ar stiklo plokštės atvėso. Gali sutrūkti stiklo plokštės.



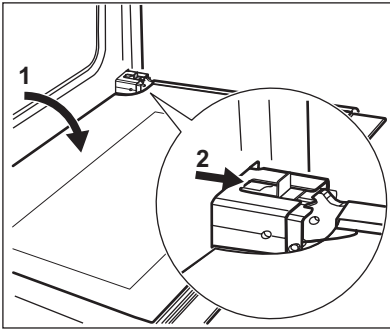
ĮSPĖJIMAS

Jeigu durelių stiklo plokštės pažeistos arba subraižytos, stiklas susilpnėja ir gali suskilti. Kad to išvengtumėte, pakeiskite apgadintą stiklą. Išsamesnės informacijos kreipkitės į techninio aptarnavimo tarnybą.

11.2 Orkaitės durelių valymas

Kad būtų lengviau valyti, nuimkite dureles.

Durelių nuėmimas:



1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Stumkite slankiklį, kol išgirsite spragtelėjimą.
3. Uždarykite dureles, kol slankiklis užsifiksuos.
4. Nuimkite dureles.

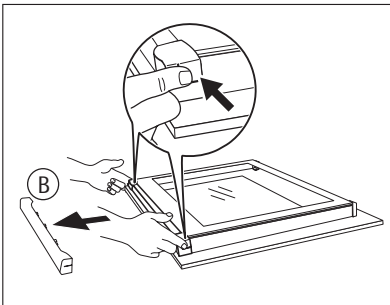
i Norint nuimti dureles, pirmiausia patraukite dureles į išorę iš vienos pusės, o tada – iš kitos.

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

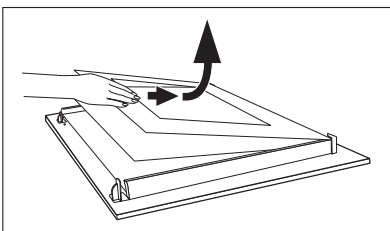
11.3 Orkaitės stiklo plokštės

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

Durelių stiklų išėmimas ir valymas



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



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

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



ATSARGIAI

Ant išimamų stiklo plokščių vienos pusės yra žyma. Užtikrinkite, kad ši žyma būtų viršutiniame kairiajame kampe.



11.4 Orkaitės lemputė

ĮSPĖJIMAS

Keisdami orkaitės lemputę, būkite atsargūs. Yra elektros smūgio pavojus.

Prieš keisdami orkaitės lemputę:

- Išjunkite orkaitę.
- Išimkite saugiklius iš skirstomosios saugiklių dėžutės arba išjunkite jungtuvą.

 Orkaitės apačioje padėkite skudurėlį, kad apsaugotumėte orkaitės lemputę ir stiklinį gaubtelį.

Orkaitės lempos keitimas

1. Stiklinį lemputės gaubtelį rasite orkaitės vidaus gale.
Sukite stiklinį lemputės gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui orkaitės lempute.

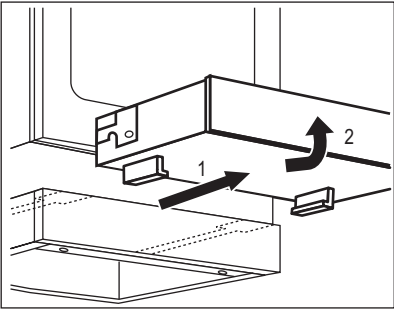
 Naudokite to paties tipo orkaitės lemputę.

4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

11.5 Kaip išimti stalčių

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

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Pakelkite stalčių nedideliu kampu ir išimkite jį iš stalčiaus atraminių bėgelių.

Kaip įdėti stalčių

1. Stalčių padėkite ant atraminių bėgelių. Įsitikinkite, kad pagaunamieji įtaisai tinkamai susijungtų su bėgeliais.
2. Nuleiskite stalčių į horizontalią padėtį ir įstumkite.

 **ISPĖJIMAS**
Orkaitei veikiant, stalčius gali įkaisti. Nelaikykite čia degių daiktų (pvz., valomųjų medžiagų, plastikinių maišelių, orkaitės pirštinių, popieriaus, valomųjų purškiklių ir kt.).

12. KĄ DARYTI, JEIGU...

 **ISPĖJIMAS**
Žr. saugos skyrius.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymas
Prietaisas neveikia	Išsijungę saugiklių dėžėje esantis saugiklis	Patikrinkite saugiklį. Jei-gu saugiklis suveikia ke-lis kartus iš eilės, kreipki-tės į kvalifikuotą elektri-ką.
Prietaisas neveikia	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų	Lieskite tik vieną jutiklio lauką
Prietaisas neveikia	Ant valdymo skydelio yra vandens arba jis aptaš-kytas riebalais	Nuvalykite valdymo sky-delį
Prietaisas neveikia	Veikia vaikų saugos už-raktas, mygtukų užraktas arba 	Žr. skyrių „Prietaiso nau-dojimas“.

Problema	Galima priežastis	Attaisymas
Prietaisas neveikia	Prietaisas neįjungtas	Ijunkite prietaisą
Orkaitė nekaista	Nenustatyti būtini nustatymai	Patikrinkite nustatymus
Neveikia orkaitės lempu- tė	Sugedo orkaitės lempu- tė	Pakeiskite orkaitės lem- putę
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas	Orkaitėje patiekalą pali- kote pernelyg ilgai lai- kui	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių
Ekrane rodoma „12.00“ ir „LED“	Nutrūko elektros tieki- mas	Iš naujo nustatykite laik- rodį
Neužsidega likusio karš- čio indikatoriai	Kaitvietė nėra karšta, nes veikė pernelyg trum- pai	Jei kaitvietė būtų karšta, kreipkitės į techninės priežiūros centrą
Kaitvietė sumažina kaiti- nimo nustatymą iki 	Uždengėte vieną ar dau- giau jutiklių laukų, ant valdymo skydelio yra vandens arba jis aptaš- kytas riebalais.	Atidenkite jutiklių laukus. Nuvalykite valdymo sky- delį
Kai prietaisas išjungtas, girdimas signalas	Uždengėte vieną arba kelis jutiklių laukus	Atidenkite jutiklių laukus.
Kinta kaitinimo nustaty- mas	Veikia galios valdymas	Skaitykite skyrių „Galios valdymas“
Girdimas garso signalas, o prietaisas įsijungia ir vėl išsijungia. Po 5 se- kundžių įsijungia dar vie- nas garso signalas	Uždengėte 	Atidenkite jutiklio lauką
Ekrane rodoma 	Veikia automatinio išjun- gimo funkcija	Išjunkite prietaisą ir vėl įjunkite
Ekrane rodoma 	Veikia apsauga nuo kait- vietės perkaitimo	Išjunkite kaitvietę. Vėl įjunkite kaitvietę
Ekrane rodoma 	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės
Ekrane rodoma 	Netinkamas prikaistuvis	Naudokite tinkamą pri- kaistuvį
Ekrane rodoma 	Prikaistuvio dugno skers- muo yra per mažas pasi- rinktai kaitvietai	Perkelkite prikaistuvį ant mažesnės kaitvietės

Problema	Galima priežastis	Atitaisymas
Užsidega [E] ir skaičius	Prietaise aptikta klaida	Kuriam laikui atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl įjunkite. Jei vėl užsidega [E], kreipkitės į techninės priežiūros centrą
Užsidega [E4]	Prietaisas aptiko klaidą, nes kaitinamas tuščias arba naudojamas netinkamas prikaistuvys. Veikia apsauga nuo kaitvietės perkaitimo. Veikia automatinio išjungimo funkcija	Išjunkite prietaisą. Nuimkite karštą prikaistuvį. Po maždaug 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Turėtų pasirodyti [E4], likusio karščio indikatorius gali likti. Ataušinkite prikaistuvį ir patikrinkite pagal skyrių „Prikaistuviai indukciniams kaitvietėms“

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba techninės priežiūros centrą. Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techni-

nių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

.....

Gaminio numeris (PNC)

.....

Serijos numeris (S. N.)

.....

13. ĮRENGIMAS



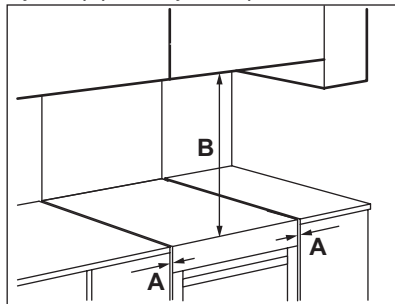
ISPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

Matmenys	
Aukštis	847 - 867 mm
Plotis	596 mm
Gylis	600 mm
Orkaitės talpa	74 l
Įtampa	230 V
Dažnis	50 Hz

13.1 Prietaiso pastatymo vieta

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

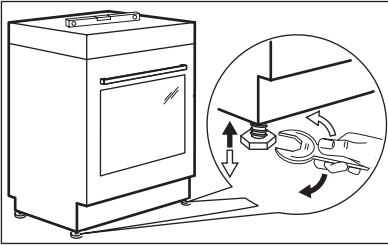


Mažiausi atstumai

Matme- nys	mm
A	2
B	685

13.2 Išlyginimas

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

**13.3 Apsauga nuo pasvirimo****ATSARGIAI**

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

Jūsų prietaisas turi paveikslėlyje parodytą simbolį (jeigu taikytina), primenantį apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.

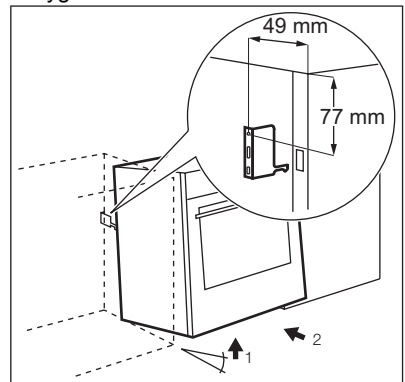


Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

1. Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.
2. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 77 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 49 mm nuo kairės prietaiso pusės laikiklio apvaliojo skylėje (žr. pav.). Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).
3. Skylę galite rasti prietaiso gale, kai rėje pusėje (žr. pav.).

Prietaiso (1) priekį pakelkite ir padėkite viduryje tarp spintelių (2). Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

**13.4 Elektros įrengimas**

Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate skyriuje „Saugos informacija“ nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas be maitinimo laido ir kištuko.

Tinkami kabelių tipai: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. APLINKOSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♻️. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta.

Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų

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

www.aeg.com/shop



892950776-A-362012



perfekt in form und funktion