

Whirlpool

Krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

Viryklė

Vartotojo vadovas



W5V8LCSA

®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci

®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenci

485302872_2/ LV/ LT/ R.AA/ 21.03.25 14:42
7786986843

Laipni lūdzam!

Cienājamo klient!

paldies, ka izvēlējāties Whirlpool izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Tāpēc pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu sniegto dokumentāciju.

Ņemiet vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus. Tādā veidā jūs sevi un savu izstrādājumu pasargāsiet no iespējamiem riskiem.

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Jūsu izstrādājuma garantijas nosacījumi, lietošanas un problēmu novēršanas metodes ir norādītas šajā rokasgrāmatā.

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Glabājiet tos tuvumā turpmākai uzziņai.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Saturs

1 DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	4	8.1.4 Gatavošana ar tvaiku	29
1.1 ATĻAUTĀ IZMANTOŠANA	5	8.1.5 Pārtikas pārbaude	30
1.2 UZSTĀDĪŠANA	6	9 Apkope un tīrīšana	30
1.3 BRĪDINĀJUMI PAR ELEKTRĪBU	6	9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija...	30
1.4 TĪRĪŠANA UN APKOPE	7	9.2 Tīrīšanas piederumi	32
2 Norādījumi par vidi	8	9.3 Plīts virsmas tīrīšana	32
3 Jūsu izstrādājums	8	9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana	32
3.1 Izstrādājuma ievads	9	9.5 Cepeškrāsns iekšpusē	32
3.1.1 Gatavošanas ierīce	9	(gatavošanas zonas) tīrīšana	
3.1.2 Plīts sadaļa	9	9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku	33
3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa	9	9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana	34
ieviešana		9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā	35
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..	10	stikla noņemšana	
3.4 Produktu piederumi	11	9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana ...	36
3.5 Produkta piederumu	12	10 Problēmu novēršana	37
izmantošana			
3.6 Tehniskās specifikācijas	14		
4 Uzstādīšana	15		
4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai	15		
4.2 Elektriskais savienojums	16		
4.3 Produkta izvietošana	17		
5 Pirmā Lietošana	18		
5.1 Pirmās Reizes Iestatījums	18		
5.2 Sākotnējā tīrīšana	18		
6 Plīts virsmas izmantošana	19		
6.1 Vispārējā informācija par plīts	19		
virsmas lietošanu			
6.2 Plīts virsmu darbība	20		
7 Cepeškrāsns izmantošana	21		
7.1 Vispārīga informācija par	21		
cepeškrāsns lietošanu			
7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces	21		
darbība			
7.3 Gatavošana ar tvaiku	23		
7.4 Iestatījumi	24		
8 Vispārīga informācija par	25		
gatavošanu			
8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu	25		
cepeškrāsnī			
8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un	26		
cepeškrāsns ēdieni			
8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni	27		
8.1.3 Grils	28		



1 DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

LV

SVARĪGI IZLASĪT UN IEVĒROT

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus.

Glabāiet tos tuvumā turpmākai uzziņai.

Šie norādījumi un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas vienmēr jāievēro. Ražotājs atsakās no jebkādas atbildības par šo drošības instrukciju neievērošanu, par nepareizu ierīces lietošanu vai nepareizu vadības ierīču iestatīšanu.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Ierīce un tās pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

⚠ BRĪDINĀJUMS: ja plīts virsma ir saplaisājusi, nelietojiet ierīci – elektrošoka risks.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Ugunsbīstamība : Neuzglabāiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

⚠ UZMANĪBU : Gatavošanas process ir jāuzrauga. Nepārtraukti jāuzrauga īss gatavošanas process.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Plīts virsmas atstāšana bez uzraudzības, gatavojot ar taukiem vai eļļu, var būt bīstama – ugunsgrēka risks. NEKAD nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

⚠ Neizmantojiet plīts virsmu kā darba virsmu vai balstu. Glabāiet drēbes vai citus viegli uzliesmojošus materiālus prom no ierīces, lai visas sastāvdaļas būtu pilnībā atdzisušas – ugunsgrēka risks.

⚠ Ļoti mazi bērni (0-3 gadi) jātur drošā attālumā no ierīces. Mazi bērni (3-8 gadi) nedrīkst atrasties pie ierīces, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām var izmantot šo ierīci tikai tad, ja viņi tiek uzraudzīti vai viņiem ir sniegti norādījumi par drošu lietošanu un viņi saprot ar to saistītos apdraudējumus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Ierīce un tās pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti

⚠ Nekad neatstājiel ierīci bez uzraudzības pārtikas žāvēšanas laikā. Ja ierīce ir piemērota zondes lietošanai, izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi - ugunsgrēka risks.

⚠ Glabājiel drēbes vai citus viegli uzliesmojošus materiālus prom no ierīces, līdz visas sastāvdaļas ir pilnībā atdzisušas - ugunsgrēka risks. Vienmēr esiel modrs, gatavojot ēdienus, kas bagāti ar taukiem, eļļu vai pievienojot alkoholiskos dzērienus - ugunsgrēka risks. Izmantojiel cepeškrāsns cimodus, lai noņemtu pannas un piederumus. Gatavošanas beigās uzmanīgi atveriel durvis, ļaujot karstajam gaisam vai tvaikam pakāpeniski izplūst pirms pieklūšanas dobumam - apdegumu risks. Neaizsedziel karstā gaisa atveres krāsns priekšpusē - ugunsgrēka risks.

⚠ Esiel piesardzīgs, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas vai nolaistas, lai izvairītos no sadursmes ar durvīm.

⚠ 1.1 ATĻAUTĀ IZMANTOŠANA

⚠ UZMANĪBU! Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimerī vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot māsaimniecībās un līdzīgos nolūkos, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; lauku mājās; klientiem viesnīcās, moteļos, naktsmītnēs ar brokastīm un citās dzīvojamās vidēs.

⚠ Cita izmantošana nav atļauta (piemēram, telpu apkure).

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiel ierīci ārpus telpām.

⚠ Neuzglabājiel sprādzienbīstamas vai viegli uzliesmojošas vielas (piemēram, benzīnu vai aerosola baloniņus) ierīces iekšpusē vai tās tuvumā - pastāv ugunsgrēka risks.

1.2 UZSTĀDĪŠANA

 Ar ierīci jārīkojas un tā jāuzstāda divām vai vairākām personām - traumu gūšanas risks. Izsaīņošanai un uzstādīšanai izmantojiet aizsargcimdus - iegriezumumu risks.

 Uzstādīšana, tostarp ūdensapgāde (ja tāda ir), elektriskie savienojumi un remonts jāveic kvalificētam tehnikim. Nelabojiet un nenomainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties uzstādīšanas vietā. Pēc ierīces izsaīņošanas pārliecinieties, ka transportēšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēc pārdošanas servisu. Pēc uzstādīšanas izlietotais iepakojums (plastmasa, putuplasta daļas utt.) jāuzglabā bērniem nepieejamā vietā - nosmakšanas risks. Pirms uzstādīšanas ierīce ir jāatvieno no barošanas avota - elektrošoka risks. Uzstādīšanas laikā pārliecinieties, ka ierīce nesabojā barošanas kabeli - pastāv ugunsgrēka vai

elektriskās strāvas trieciena risks. Ierīci aktivizējiet tikai tad, kad uzstādīšana ir pabeigta.

 Nenoņemiet ierīci no polistirola putuplasta pamatnes līdz uzstādīšanas brīdim.

 Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvām durvīm - ugunsgrēka risks.

 Ja diapazons ir novietots uz pamatnes, tas ir jānolīdzina un jāpiestiprina pie sienas ar paredzēto aiztures ķēdi, lai novērstu ierīces slīdēšanu no pamatnes.

 **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu ierīces apgāšanos, ir jāuzstāda komplektā iekļautā aiztures ķēde. Skatiet uzstādīšanas norādījumus.

1.3 BRĪDINĀJUMI PAR ELEKTRĪBU

 **SVARĪGI:** Informācija par strāvas un sprieguma patēriņu ir norādīta datu plāksnītē.

 Datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, kad durvis ir atvērtas).

 Jābūt iespējai atvienot ierīci no barošanas avota, atvienojot to, ja kontaktdakša ir pieejama, vai ar daudzpolu slēdzi, kas uzstādīts augšpus

kontaktligzdas saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīce jāiezemē saskaņā ar valsts elektrodrošības standartiem.

! Barošanas kabelim jābūt pietiekami garam, lai pievienotu ierīci, kad tā ir uzstādīta korpusā, galvenajam barošanas avotam. Nevelciet barošanas kabeli.

! Neizmantojiet pagarinātājus, vairākas kontaktligzdas vai adapterus. Pēc uzstādīšanas elektriskie komponenti nedrīkst būt pieejami lietotājam.

Nelietojiet ierīci, ja esat slapjš vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja tai ir bojāts barošanas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai ja tā ir bojāta vai nokritusi.

! Ja barošanas vads ir bojāts, ražotājam, tā apkopes aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām tas ir jānomaina pret identisku, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

! Ja barošanas kabelis ir jānomaina, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

! **BRĪDINĀJUMS:** Pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

! Uzstādīšana, izmantojot barošanas kabeļa spraudni, nav atļauta, ja vien produkts jau nav aprīkots ar ražotāja nodrošināto.

1.4 TĪRĪŠANA UN APKOPE

! **BRĪDINĀJUMS:** Pirms jebkādu apkopes darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un atvienota no barošanas avota; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas aprīkojumu - elektrošoka risks.

! Durvju stikla tīrīšanai neizmantojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

! Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus līdzekļus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai trauku tīrītājus.

! Pirms tīrīšanas vai apkopes veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi. - apdegumu risks.

! **BRĪDINĀJUMS:** Pirms lampas nomaiņas izslēdziet ierīci - elektriskās strāvas trieciena risks.

2 Norādījumi par vidi

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un ir marķēts ar pārstrādes simbolu . Tāpēc dažādas iepakojuma daļas ir jāiznīcina atbildīgi un pilnībā ievērojot vietējās pašvaldības noteikumus, kas reglamentē atkritumu apglabāšanu.

SADZĪVES TEHNIKAS UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem vai atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu likvidēšanas noteikumiem. Lai iegūtu plašāku informāciju par sadzīves elektroierīču apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties ierīci. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES, elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un 2013. gada elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu noteikumiem (ar grozījumiem). Pārliecinoties, ka šis produkts tiek pareizi likvidēts, jūs palīdzēsiet novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.  simbols uz izstrādājuma vai pavaddokumentācijā norāda, ka to nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem, bet tas jānogādā atbilstošā savākšanas centrā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS PADOMI

Uzskarsējiet cepeškrāsnī tikai tad, ja tas ir norādīts gatavošanas galdā vai jūsu receptē.

Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepšanas paplātes, jo tās labāk absorbē siltumu.

3 Jūsu izstrādājums

Šajā sadaļā varat atrast produkta vadības paneļa pārskatu un pamata lietojumus. Atkarībā no izstrādājuma veida attēli un dažas funkcijas var atšķirties.

Ēdiens, kam nepieciešama ilgstoša gatavošana, turpinās gatavot pat pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns durvis ir pilnībā aizvērtas, kad ierīce ir ieslēgta, un cepšanas laikā turiet tās pēc iespējas aizvērtas.

Sagrieziet ēdienu mazos, vienāda izmēra gabaliņos, lai samazinātu gatavošanas laiku un ietaupītu enerģiju.

Ja gatavošanas laiks ir ilgs, vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz zemākajam iestatījumam pēdējā posmā (3-10 minūtes), pamatojoties uz kopējo gatavošanas laiku. Atlikušais siltums krāsnī turpinās gatavot ēdienu.

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS

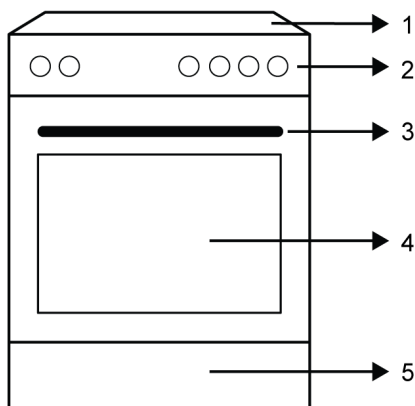
Šī ierīce atbilst: Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām; Energomarķējuma regulai 65/2014; 2019. gada Noteikumiem par ekodizainu ar enerģiju saistītiem ražojumiem un energopatēriņa informāciju (grozījumi) (ES iziešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šī ierīce atbilst ekodizaina prasībām, kas noteiktas Eiropas Regulā 66/2014 un 2019. gada Noteikumos par ekodizainu ar enerģiju saistītiem ražojumiem un energopatēriņu saistītu informāciju (grozījumi) (ES izeja) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

Šis produkts var saturēt halogēna gaismu (energoefektivitātes klase G) vai LED gaismas avotu (energoefektivitātes klase F).

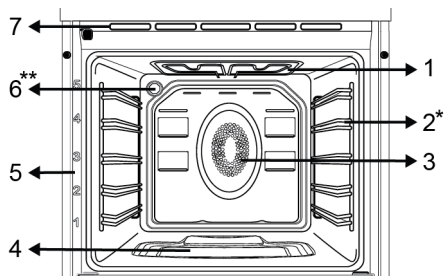


3.1 Izstrādājuma ievads



- 1 Plīts sadaļa
- 2 Vadības panelis
- 3 Rokturis
- 4 Durvis
- 5 Apakšējā daļa

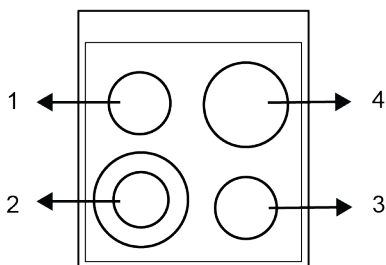
3.1.1 Gatavošanas ierīce



- 1 Augšējais sildītājs

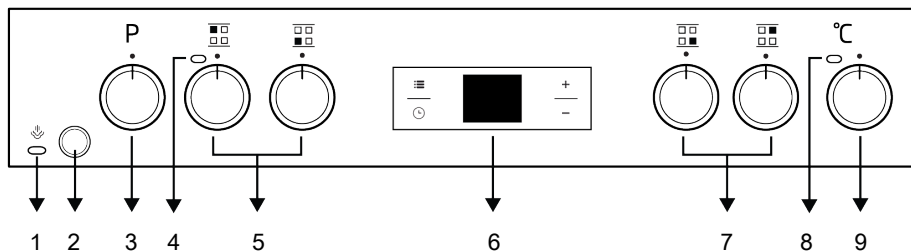
- 2 Stieplu plaukti
- 3 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 4 Ūdens baseins ēdiena gatavošanai ar tvaiku
- 5 Plaukta pozīcija
- 6 Lampiņa
- 7 Ventilācijas caurumi
- * Mainās atkarībā no modeļa. Jūsu izstrādājums var nebūt aprīkots ar stieplu režģi. Attēlā kā piemērs ir parādīts produkts ar stieplu plauktu.
- ** Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojums var atšķirties no attēlā redzamā.

3.1.2 Plīts sadaļa



- 1 Aizmugurējā kreisā - Viena gatavošanas zona
- 2 Priekšējā kreisā - Vairākas gatavošanas zonas
- 3 Priekšējā labā - Viena gatavošanas zona
- 4 Aizmugurējā labā - Viena gatavošanas zona

3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana



- 1 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku spuldzīte
- 3 Funkcijas izvēles poga
- 5 Sildriņķu griežpogas
- 7 Sildriņķu griežpogas
- 9 Temperatūra izvēles poga

- 2 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga
- 4 Aktīvā pogas brīdinājuma lampa
- 6 Taimeris
- 8 Termostata lampa

Ja jūsu izstrādājumam ir vadības poga(-as), dažos modeļos šī(-ās) poga(-as) var būt tāda(-as), ka, nospiežot to(tās), tā(-as) var izkļūt ārā (iegremdētas pogas). Lai iestatījumus veiktu ar šīm pogām, vispirms iespiediet atbilstošo pogu un izvelciet to. Pēc pielāgošanas vēlreiz nospiediet to un nomainiet pogu.

Funkcijas izvēles poga

Cepeškrāsns darbības funkcijas varat izvēlēties ar funkciju izvēles pogu. Lai izvēlētos, pagrieziet pa kreisi/pa labi no aizvērtās (augšējās) pozīcijas.

Temperatūra izvēles poga

Jūs varat izvēlēties temperatūru, kuru vēlaties pagatavot, izmantojot temperatūras pogu. Pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā no aizvērtā (augšējā) stāvokļa, lai izvēlētos.

Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru var saprast no temperatūras lampas. Termostata lampiņa atrodas uz vadības paneļa. Termostata lampiņa iedegas, kad izstrādājums sāk darboties, un termostata lampiņa izslēdzas, kad tā sasniedz iestatīto

temperatūru. Kad temperatūra cepeškrāsnī nokrītās zem iestatītās temperatūras, termostata lampiņa atkal iedegas.

Sildriņķu griežpogas

Plīts virsmu var darbināt ar plīts vadības pogām. Katra poga darbina attiecīgo gatavošanas zonu. Jūs varat secināt, kuru zonu tas kontrolē, izmantojot simbolus uz vadības paneļa.

Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga

Izmanto gatavošanai un tīrīšanai ar tvaiku. Nedarbosies strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku spuldzīte

Norāda, ka funkcija tiek aktivizēta, kad tiek nospiesta poga, lai pagatavotu vai tīrītu ar tvaiku. Nedarbosies strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepeškrāsnī, un augstākā un zemākā temperatūra, ko var iestatīt šīm funkcijām. Šeit redzamo darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izkārtojuma.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzsākta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Augšējās un apakšējās sildīšana	*	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti. Šī funkcija ir jāizmanto arī ēdiena gatavošanai ar tvaiku.

	Apakšējā sildīšana	*	Ieslēgta tikai zemāka apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	*	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Ventilatora sildīšana	*	Karstais gaiss, ko uzsilda ventilatora sildītājs, tiek vienmērīgi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots gatavošanai vairākās paplātēs dažādos plauktu līmeņos. Šī funkcija ir jāizmanto arī ēdiena gatavošanai ar tvaiku.
	“3D” funkcija	*	Darbojas augšējās apkures, apakšējās apkures un ventilatora sildīšanas funkcijas. Katra cepamā produkta puse tiek pagatavota vienādi un ātri. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Pilns grils	*	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts zems grils	*	Karstais gaiss, ko uzsilda mazais grils, ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.

* Jūsu produkts darbojas temperatūras diapazonā, kas norādīts uz temperatūras pogas.

3.4 Produktu piederumi

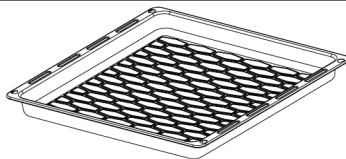
Jūsu izstrādājumam ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi jūsu izstrādājumā var nebūt pieejami.



Ierīces iekšpusē esošās paplātes var deformēties karstuma ietekmē. Tas neietekmē funkcionalitāti. Deformācijas pazūd, kad paplāte ir atdzesēta.

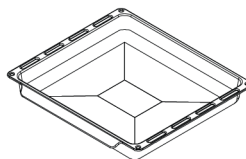
Standarta paplāte

To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



Dziļā paplāte

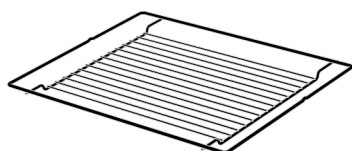
To izmanto konditorejas izstrādājumiem, lielu gabalu cepšanai, sulīgiem ēdieniem vai plūstošu eļļu savākšanai grilēšanas laikā.



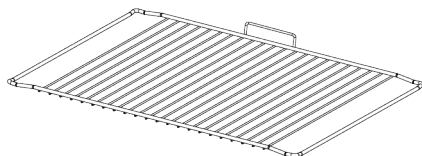
Stieplu grils

To izmanto cepamā, cepamā un sautējamā ēdiena cepšanai vai novietošanai vēlamajā plauktā.

Modeļos ar stieplu plauktiem :



Modeļos bez stieplu plauktiem :

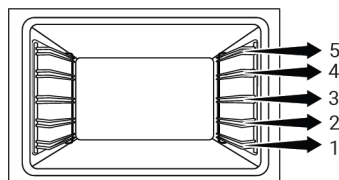


3.5 Produkta piederumu izmantošana

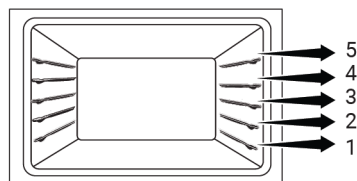
Ēdienu gatavošanas plaukti

Gatavošanas zonā ir 5 plauktu novietojuma līmeņi. Plauktu secību var redzēt arī skaitļos uz cepeškrāsns priekšējā rāmja.

Modeļos ar stieplu plauktiem :



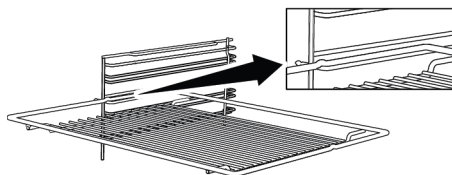
Modeļos bez stieplu plauktiem :



Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

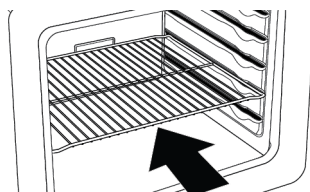
Modeļos ar stieplu plauktiem :

Ir ļoti svarīgi pareizi novietot režģi uz stieplu sānu plauktiem. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē. Lai pagatavotu labāk, stieplu režģis jānostiprina uz stieplu plaukta pieturas punkta. Tas nedrīkst šķērsot pieturas punktu, lai saskartos ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



Modeļos bez stieplu plauktiem :

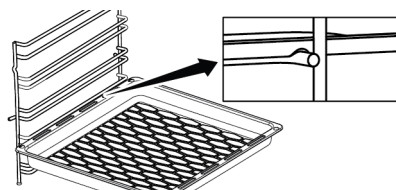
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

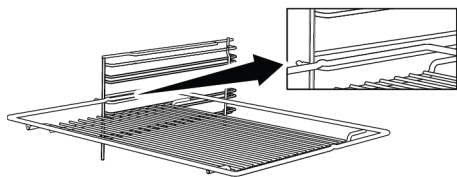
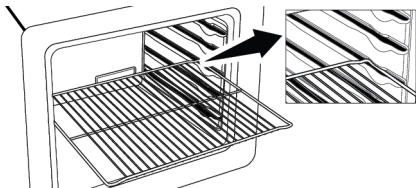
Modeļos ar stieplu plauktiem :

Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes uz sānu stieplu plauktiem. Novietojiet paplāti starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Lai nodrošinātu labu gatavošanas veikspēju, paplāte jānovieto uz stieplu plaukta tā, lai tā ietilptu aizbāžņa spraugā. To nedrīkst novietot pret krāsns aizmugurējo sienu, apejot aizbāžņa spraugu.

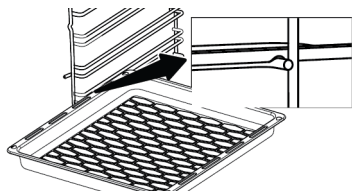


Stieplu režģa apturēšanas funkcija

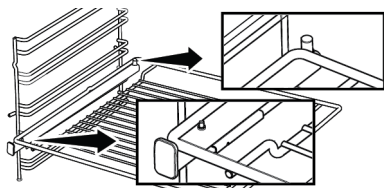
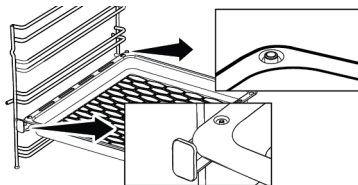
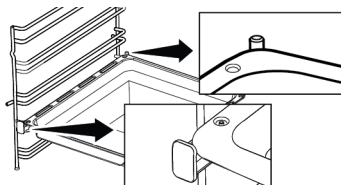
Ir apturēšanas funkcija, kas novērš stieplu režģa izgāšanos no stieplu plaukta. Izmantojot šo funkciju, jūs varat viegli un droši izņemt ēdienu. Noņemot stieplu režģi, varat to vilkt uz priekšu, līdz tas sasniedz apstāšanās punktu. Lai to pilnībā noņemtu, jums jāpārvar šis punkts.

Modeļos ar stieplu plauktiem :**Modeļos bez stieplu plauktiem :****Paplātes apturēšanas funkcija -Modeļos ar stieplu plauktiem**

Ir arī apturēšanas funkcija, kas novērš paplātes izgāšanos no stieplu plaukta. Noņemot paplāti, atlaidiet to no aizmugures aiztures ligzdas un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz priekšējo pusi. Lai to pilnībā noņemtu, jums ir jāpārvar šī apturēšanas ligzda.

**Pareiza stieplu režģa un paplātes novietošana uz teleskopiskajām sliedēm -Modeļi ar stieplu plauktiem un teleskopiskajiem modeļiem**

Pateicoties teleskopiskajām sliedēm, paplātes vai stieplu plauktus var viegli uzstādīt un noņemt. Jāuzmanās, lai paplātes un stieplu plaukti tiktu novietoti uz teleskopiskajām sliedēm, kā parādīts attēlā zemāk.

**Standarta paplāte :****Dziļā paplāte / Konditorejas paplāte :**

3.6 Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	850 / 500 / 600
Spriegums/frekvence	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	8,3
Cepeškrāsns tips	Daudzfunkciju cepeškrāsns
Priekšējā kreisā	Vairākas gatavošanas zonas
Izmērs	120/180 mm
Jauda	700/1700 W
Aizmugurējā kreisā	Viena gatavošanas zona
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Priekšējā labā	Viena gatavošanas zona
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Aizmugurējā labā	Viena gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	1800 W

Pamatinformācija: informācija par elektrisko cepeškrāsns enerģijas marķējumu ir sniegta saskaņā ar EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartu. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzes apstākļos ar Augšējās un apakšējās sildīšana / Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana (if any) functions.

Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāti atkarībā no tā, vai izstrādājumam ir vai nav attiecīgās funkcijas: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana , 2-Ventilatora sildīšana , 3-Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana , 4-Augšējās un apakšējās sildīšana.



Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.



Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.



Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

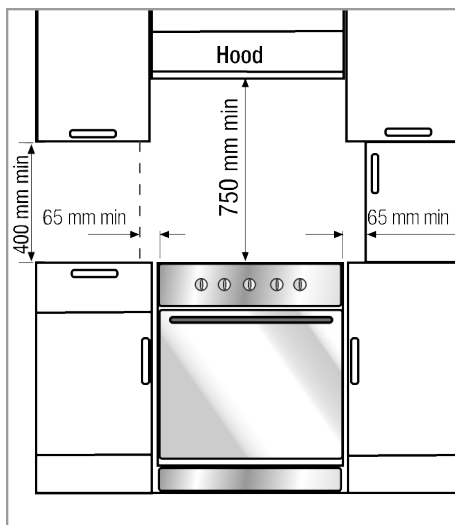
⚠ Vispārīga informācija

- Par produkta uzstādīšanu vērsieties pie tuvākā pilnvarotā servisa pārstāvja. Pirms zvanīt pilnvarotajam servisa pārstāvim, lai sagatavotu izstrādājumu darbam, pārliecinieties, ka elektriskās un gāzes instalācijas ir uzstādītas. Ja tā nav, sazinieties ar kvalificētu elektriķi un montieri, lai veiktu nepieciešamos pasākumus. Izgatavotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas saistīti ar nepilnvarotu personu veiktajām procedūrām, kuru dēļ garantija var tikt arī anulēta.
- Klients ir atbildīgs par produkta novietošanas vietas sagatavošanu, kā arī par elektroenerģijas un/vai gāzes padeves sagatavošanu.
- Uzstādot izstrādājumu, jāievēro vietējos standartos noteiktie noteikumi par elektroinstalācijām un/vai gāzes instalācijām (tiesību akti par uzstādīšanu). /punktu
- Pirms uzstādīšanas pārbaudiet, vai ierīce nav bojāta.

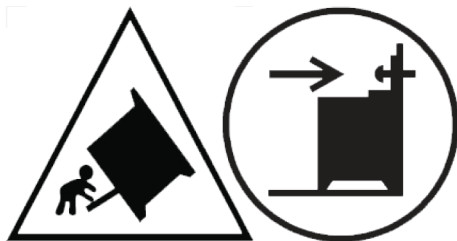
4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai

- Novietojiet izstrādājumu uz cietas virsmas, jo zem izstrādājuma atrodas gaisa vadi. To nedrīkst novietot uz pamatnes vai pjedestāla. Izstrādājuma kājas nevajadzētu iemērt uz mīkstām virsmām, piemēram, paklāja u. tml.
- Virtuves grīdai jāspēj izturēt ierīces svaru, kā arī virtuves trauku, cepamo trauku un pārtikas produktu papildu svaru.
- Šis izstrādājums ir 1. klases ierīce saskaņā ar EN 30-1-1 standartu. To var novietot blakus virtuves sienām, virtuves mēbelēm vai jebkuram citam produktam jebkurā izmērā no aizmugures un vienas malas. Virtuves mēbeles vai iekārtas otrā pusē var būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.

- To var izmantot ar skapjiem abās pusēs, bet, lai nodrošinātu vismaz 400 mm attālumu virs karstās plīts, starp ierīci un jebkuru sienu, starpsienu vai augstu skapi jābūt 65 mm sānu atstatumam.



- To var izmantot arī brīvā stāvoklī. Minimālais attālums virs plīts virsmas ir 750 mm.
- Ja virs plīts ir jāuzstāda tvaika nosūcējs, ievērojiet tvaika nosūcēja ražotāja norādījumus par uzstādīšanas augstumu (min. 650 mm).
- Visām virtuves mēbelēm, kas atrodas blakus ierīcei, jābūt karstumizturīgām (vismaz 100 °C).



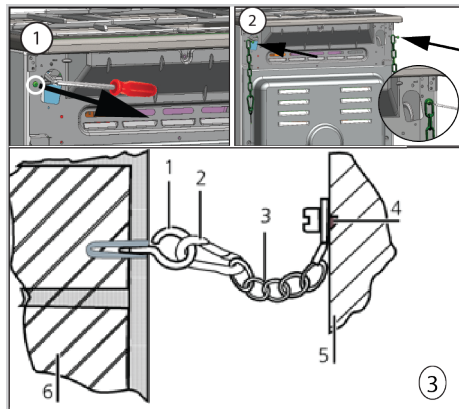
Lai novērstu ierīces apgāšanos, ir jāuzstāda šis stabilizācijas līdzeklis. Skatiet uzstādīšanas instrukciju.

Drošības ķēde

Ierīce ir jānostiprina pret pārbalansēšanu, izmantojot cepeškrāsns komplektā iekļauto drošības ķēdi.

Ja jūsu produktam ir 2 drošības ķēdes;

Piestipriniet āķi (1), izmantojot piemērotu tapu, pie virtuves sienas (6) un savienojiet drošības ķēdi (3) ar āķi, izmantojot bloķēšanas mehānismu (2).

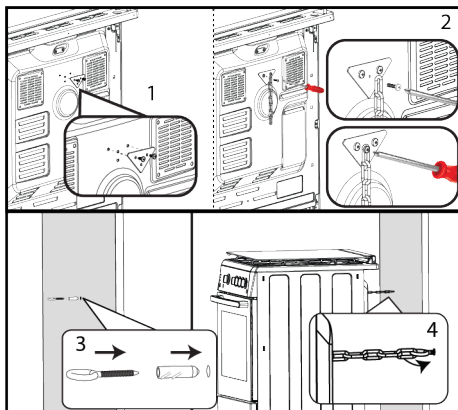


- 1 Āķis
- 2 Bloķēšanas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Stingri piestipriniet ķēdi pie izstrādājuma aizmugures
- 5 Produkta aizmugurējā daļa
- 6 Virtuves siena

Ja jūsu produktam ir 1 drošības ķēdes;

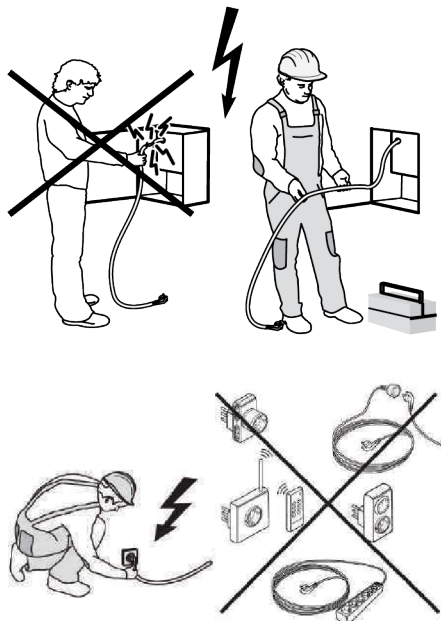
Ierīce ir jānostiprina pret pārbalansēšanu, izmantojot cepeškrāsns komplektā iekļauto drošības ķēdi.

Veiciet tālāk attēlā redzamās darbības, lai piestiprinātu drošības ķēdi savam izstrādājumam.



i Stabilitātes ķēdei jābūt pēc iespējas īsākai, lai novērstu cepeškrāsns savēršanos uz priekšu, un diagonālai, lai novērstu cepeškrāsns sānu savēršanos. Stabilitātes ķēde ir paredzēta plītim bez kronšteina stiprinājuma slotas.

4.2 Elektriskais savienojums



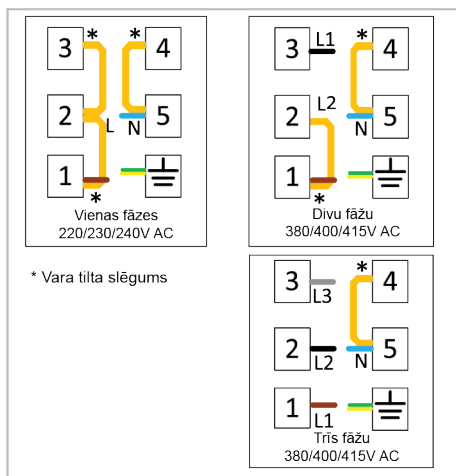
- Pirms elektroinstalācijas darbu uzsākšanas atvienojiet produktu no elektriskā pieslēguma. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Savienojiet izstrādājumu ar iezemētu kontaktligzdu/līniju, kas ir aizsargāta ar atbilstošas jaudas miniatūru slēdzi, kā norādīts tabulā "Tehniskās specifikācijas". Lietojot izstrādājumu ar transformatoru vai bez tā, uzticiet zemējuma uzstādīšanu kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par jebkādiem zaudējumiem, kas varētu rasties, ja produkts tiek lietots bez zemējuma instalācijas saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Ražojumu elektrotīklam var pievienot tikai pilnvarota un kvalificēta persona, un ražojuma garantija sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties nepilnvarotu personu darbību rezultātā.
- Elektriskais kabelis nedrīkst būt saspiests, salocīts, saspiests vai pieskarties karstām izstrādājuma daļām. Ja elektriskais kabelis ir bojāts, tas jānomaina kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai ugunsgrēka risks!
- Elektrotīkla datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz izstrādājuma datu plāksnīti. Nominālvērtības plāksnīte ir redzama, kad tiek atvērtas ierīces durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas ierīces aizmugurējā sienā atkarībā no ierīces tipa.
- un jāizmanto atbilstoša kontaktligzda/līnija un kontaktdakša krāsnij. Gadījumā, ja izstrādājuma jaudas ierobežojumi pārsniedz spraudņa un kontaktligzdas/vada pašreizējo spēju, izstrādājums jāpievieno, izmantojot fiksētu elektroinstalāciju, tieši neizmantojot kontaktdakšu un kontaktligzdu/vadu.
- **Ja izstrādājums tiks tieši pievienots barošanas avotam:** Ja nav iespējams atvienot visus barošanas avota polus,

jāpievieno atvienošanas mezgls ar vismaz 3 mm kontakta atstarpi (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, kontaktori), un visiem šīs atvienošanas mezgla poliem jābūt blakus (nevis iepriekš) izstrādājumam saskaņā ar IEE direktīvām. Šīs instrukcijas neievērošana var izraisīt darbības problēmas un anulēt izstrādājuma garantiju.

- Ieteicams papildus aizsargāt ar strāvas automātisko slēdzi.

Ja izstrādājums tiek ražots ar kabeli un bez spraudņa:

Pievienojiet izstrādājuma vadu strāvas padevei, kā norādīts zemāk:



Ja barošanas vada tips ir 3 dzīslu tips, 1 fāzes savienojumam:

- Brūna/Melna = L (Fāze)

- Zila = N (Neitrāls)

- Zaļa/dzeltena stieple = (E) (Zemējums)

Ja barošanas vada tips ir 5 dzīslu, trīsfāzu savienojumam:

- Brūna = L1 (Fāze)

- Melna = L2 (Fāze)

- Pelēks = L3 (Fāze)

- Zila = N (Neitrāls)

- Zaļa/dzeltena stieple = (E) (Zemējums)

4.3 Produkta izvietošana

1. Pievelciet izstrādājumu pie virtuves sienas.

2. Piestipriniet drošības ķēdi, kas ir savienota ar izstrādājumu, pie sienas.
3. Pielāgojiet cepeškrāsns kājas

Cepeškrāsns kāju regulēšana

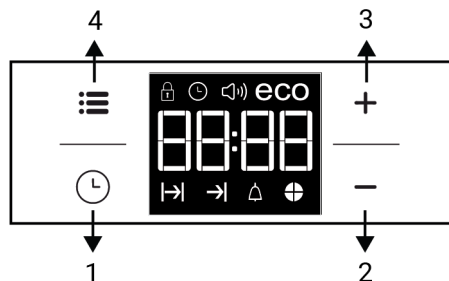
Vibrācijas lietošanas laikā var izraisīt gatavošanas trauku kustību. No šīs bīstamās situācijas var izvairīties, ja izstrādājums ir līdzens un līdzsvarots.

5 Pirmā Lietošana

Pirms sākat lietot produktu, ieteicams veikt tālāk norādītās darbības, kas norādītas attiecīgi nākamajās sadaļās.

5.1 Pirmās Reizes Iestatījums

 Vienmēr iestatiet dienas laiku pirms cepeškrāsns lietošanas. Ja to neiestatīsiet, dažos cepeškrāsns modeļos nevarēsiet gatavot.



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Samazināšanas taustiņš
- 3 Palielināšanas taustiņš
- 4 Iestatījumu taustiņš

Displeja simboli

 Cepšanas laika simbols

 Cepšanas beigu laika simbols *

 Trauksmes simbols

 Laika pīrāga simbols

eco Eko režīma simbols

 skaļuma līmeņa simbols

 Dienakts laika simbols

 Taustiņu bloķēšanas simbols

Savas drošības labad pārliecinieties, ka izstrādājums ir vienā līmenī, regulējot četras kājas apakšā, pagriežot pa kreisi vai pa labi, un izlīdziniet to ar darba virsmu.

Galīgā pārbaude

1. Atkārtoti pievienojiet izstrādājumu elektrotīklam.
2. Pārbaudiet elektriskās funkcijas.

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

 Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos dis

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

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

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

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

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

5.2 Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns, kas piegādāti kopā ar izstrādājumu.

3. Darbiniet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāņi, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīrīti.
4. Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu izstrādājuma sildītāji. Sk. "Cepeškrāsns darbības funkcijas". Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsnī.
5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

6. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

Pirms piederumu izmantošanas:

Noīrīet no cepeškrāsns noņemtus piederumus ar mazgāšanas līdzekli ūdenī un mīkstu tīrīšanas sūkli.

PAZIŅOJUMS: Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija.

Izvaiieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

6 Plīts virsmas izmantošana

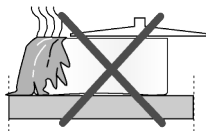
6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

- Izvaiieties no nelīdzsvarotu un viegli sasveramu katlu/pannu izmantošanas uz plīts virsmas.
- Atturieties no katlu/pannu un tukšu katlu karsēšanas. Katli un ierīce var tikt bojāti.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts degļus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.
- Pēc katras lietošanas gatavošanas virsma būs karsta, tāpēc nelieciet plastmasas katlus/pannas uz gatavošanas virsmas. Nekavējoties notīriet šādu materiālu uz virsmas.
- Pēkšņas temperatūras izmaiņas uz stikla gatavošanas virsmas var izraisīt bojājumus, esiet uzmanīgi, lai gatavošanas laikā neizšļakstītos auksti šķidrums.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdiena izliešanu no katliem un nevajadzīgu tīrīšanu.
- Nenovietojiet katlu un pannu vākus uz degļiem/zonām.

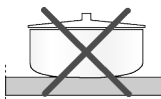
- Novietojiet katlus, centrējot tos uz degļiem/zonām. Ja jūs vēlaties novietot katlu uz cita degļa/zonas, nebīdīet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.

Padomi plīts virsmām ar keramikas virsmām

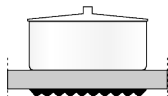
- Vitrokeramikas virsma ir karstumizturīga, un to neietekmē augstas temperatūras atšķirības.
- Izmantojiet katlus un pannas tikai ar apstrādātām pamatnēm. Asas malas var izraisīt virsmas skrāpējumus.
- Izvaiieties no alumīnija katlu/pannu un katlu izmantošanas. Alumīnijs bojā plīts virsmu.
- Šļakatas var sabojāt plīts virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



- Izmantojiet katlus/pannas ar plakanu pamatni.



- Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanu pamatni. Tie nodrošina vieglāku siltuma pārneši.



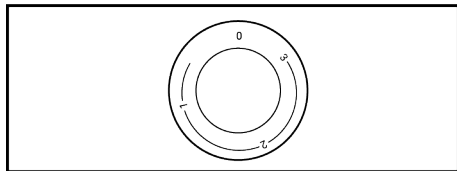
- Enerģija tiek izšķiesta, ja katla diametrs ir pārāk mazs.



Ieteicamie katlu/pannu izmēri

Gatavošanas zonas diametrs - mm	Katliņa diametrs - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Plīts virsmu darbība



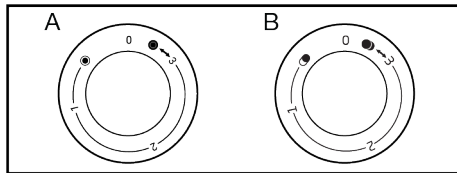
Lai darbinātu vitrokeramikas plīts virsmas, tiek izmantotas plīts vadības pogas. Lai iegūtu vēlamo gatavošanas līmeni, pārslēdziet plīts virsmas vadības pogu vēlamajā līmenī.

Plīts virsmai (-ām) var būt 3, 6 vai 9 darbības līmeņi atbilstoši jūsu ierīces modelim. Jūs varat izvēlēties atbilstošo gatavošanas veida līmeni, atsaucoties uz zemāk esošo tabulu.

3 līmeņi:

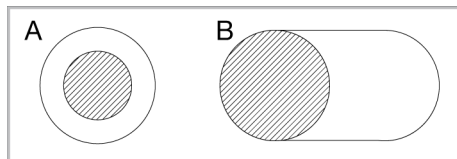
- 1: Sildīšana
- 2: Vārīšanās, Nostāvēšanās
- 3: Cepšana cepeškāsnī, Cepšana uz pannas, Vārīšanās

Vairāku gatavošanas zonu izmantošana

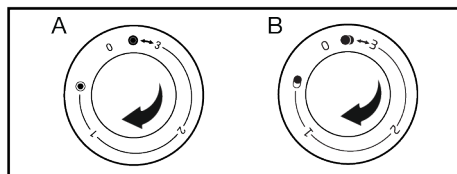


- ✓ Jūsu ierīce var būt aprīkota ar A vai B tipa zonām. Vairākas gatavošanas zonas ļauj gatavot ar katliem ar dažādu diametru vienā un tajā pašā zonā. Kad

šīs zonas tiek ieslēgtas pirmo reizi, tiek ieslēgta zona centrā. (Attēla ēnotais apgabals ir centrālās zonas.)

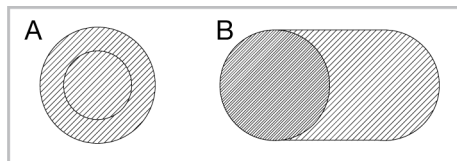


1. Lai mainītu aktīvās zonas diametru, pagrieziet vadības pogu pulksteņrādītāja virzienā. Novietojiet to pie A tipa zonas simbola , un pie B tipa zonas simbola .

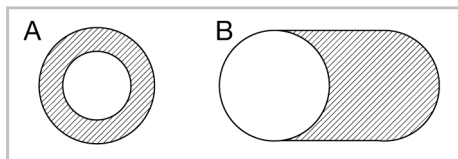


2. Ikreiz, kad tiek mainīts zonas diametrs, atskan klikšķis.

⇒ Sāk darboties visas vairāku gatavošanas zonu centrālās un ārējās virsmas.



Zemāk redzamās vairāku gatavošanas zonu aizēnotās zonas nedarbojas atsevišķi.

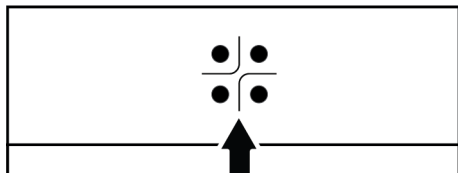


Vitrokeramikas zonu izslēgšana

Novietojiet plīts pogu izslēgtā stāvoklī (augšpusē).

Pārmērīga siltuma indikators

Vitrokeramikas zonas ir aprīkotas ar darba lampu un karstās zonas brīdinājuma indikatoru.



7 Cefeškrāsns izmantošana

7.1 Vispārīga informācija par cefeškrāsns lietošanu

Dzesēšanas ventilators (Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.)

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdzesē gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cefeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Nepārsedziet šīs ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā cefeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators turpina darboties cefeškrāsns darbības laikā vai pēc cefeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogrammējot cefeškrāsns taimeru, cepšanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.

Karstās zonas brīdinājuma indikators rāda ieslēgtās plīts virsmas stāvokli, un tas paliek izgaismots pēc izslēgšanas. Karstās zonas brīdinājuma indikatora mirgojoša gaisma nenozīmē nepareizu darbību.

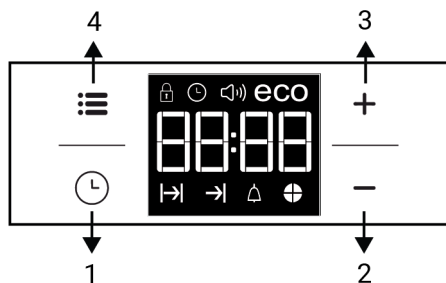


Plīts virsma var atdzist dažādos periodos atkarībā no lietošanas veida. Plīts virsma var būt karsta arī tad, ja nav iedegti brīdinājuma indikatori. Pirms saskares ar virsmu, pārlicinieties, ka virsma ir atdzisusi. Pretējā gadījumā jūs varat apdedzināt roku!

Cefeškrāsns apgaismojums

Kad cefeškrāsns sāk cept, tiek ieslēgta cefeškrāsns apgaismojums. Dažos modeļos apgaismojums iedegas cepšanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.

7.2 Cefeškrāsns vadības ierīces darbība



- 1 Programma taustiņš
- 2 Samazināšanas taustiņš
- 3 Palielināšanas taustiņš
- 4 Iestatījumu taustiņš

Displeja simboli

→ Cepšanas laika simbols

→ Cepšanas beigu laika simbols *

 Trauksmes simbols

 Laika pīrāga simbols

 Eko režīma simbols

 Skaļuma līmeņa simbols

 Diennakts laika simbols

 Taustiņu bloķēšanas simbols

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

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

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

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

Cepečkrāsns ieslēgšana

Izvēloties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot, izmantojot funkciju izvēles pogu un iestatot noteiktu temperatūru, izmantojot temperatūras pogu, cepečkrāsns sāk darboties.

Cepečkrāsns izslēgšana

Jūs varat izslēgt cepečkrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

Temperatūras un cepečkrāsns darbības funkcijas izvēle.

Gatavot ēdienu varat, manuāli kontrolējot (pašu kontrolē), izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga ēdienam.

1. Izmantojot funkciju izvēles pogu, atlasiet darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.
 2. Izmantojot temperatūras pogu, iestatiet temperatūru, kurā vēlaties gatavot.
- ⇒ Jūsu cepečkrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un iedegsies termostata lampiņa. Kad temperatūra cepečkrāsns

iekšpusē sasniedz vēlamā temperatūru, termostata lampiņa nodzīsīs. Cepečkrāsns pēc cepšanas procesa pati neizslēgsies. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepečkrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku;

- ✓ Varat uzstādīt cepečkrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādīta gatavošanas laika beigās.
1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
 2. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
 3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem  /  .
 - ⇒ Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols  un laika atskaite.
 4. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.
 - ⇒ Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.
 5. Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas displejā tiek parādīts **“End”**, un taimeris atskaņo audio brīdinājumu.
 - ⇒ Audio brīdinājums skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

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

7.3 Gatavošana ar tvaiku

Jūsu cepeškrāsnij ir funkcija gatavošanai ar tvaiku. Labāki cepšanas rezultāti tiek sasniegti ar tvaika palīgsistēmu Steam assist nodrošināšanu, lai konditorejas izstrādājumu virsma ir gaišāka, to garoza ir kraukšķīgāka un tie ir apjomīgāki. Turklāt tvaika palīgsistēma samazina mitruma zudumu pārtikas produktos, piemēram, gaļā, un ļauj tiem pagatavoties sulīgākiem no iekšpuses un garšīgākiem.

Vispārīga informācija

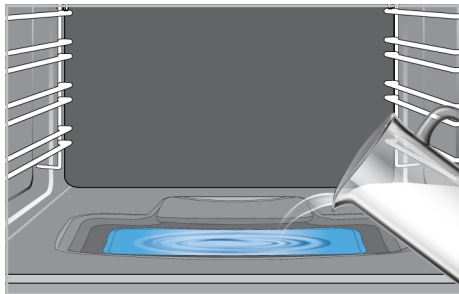
- Ēdienu gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar gatavošanas ar tvaiku palīdzību, kas norādītas rokasgrāmatā.
- Uz cepeškrāsns durvīm gatavošanas laikā no tvaika var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas var nopīlēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.
- Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas, paeļiet malā, jo tvaika gatavošanas laikā un pēc tās var rasties un iznākt tvaiks un karstums. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns iekšpusē, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā atlikušais ūdens var radīt kaļķu nosēdumus.
- Jei jūsu gamīnījē yra mėsos zondas, prieš gamindami garais įsitikinkite, kad mėsos zondo dangtelis yra uždarytas. Priešingu atveju iš mėsos zondo lizdo gali nutekėti garai.

Lai gatavotu ar tvaiku:

1. Kad esat pārbaudījis cepšanas galdu ar tvaiku, iestatījis funkciju, nosakiet temperatūru, laiku un pievienojamā

ūdens daudzumu atbilstoši ēdienam, kuru vēlaties pagatavot. Šīs vērtības cepšanai varat iestatīt pats, kas nav iekļautas tabulā.

2. Ielejiet ūdens daudzumu, ko izmantosiet atbilstoši savam ēdienam, baseinā cepeškrāsns apakšā.



- i** Atturēties no destilēta vai filtrēta ūdens. Izmantojiet tikai gatavus ūdeņus.

3. Nospiediet uz vadības panela esošo gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku pogu.
⇒ Vadības panelī iedegsies tvaika gatavošanas/tīrīšanas indikators.
4. Pārslēdziet funkcijas izvēles pogu uz vēlamo tvaika palīgdarbības režīmu.
5. Pārslēdziet temperatūras pogu uz vēlamo temperatūru.
6. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī ieteicamajā plaukta pozīcijā.
⇒ Sākas cepšana.
7. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsnī, iestatot funkciju un temperatūras pogas izslēgtā pozīcijā.

- i** Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns apakšā, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā ūdens, kas paliek uz krāsns grīdas, var izraisīt pārkaļķošanu.

7.4 Iestatījumi

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
⇒ Displejā parādīsies uzraksts **"OFF"** (Izslēgts).
2. Nospiediet **+**, lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.
3. Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums **"On"** (Ieslēgts), un simbols  paliks izgaismots.

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

Lai deaktivizētu taustiņu bloķēšanu

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
⇒ Displejā parādīsies uzraksts **"On"** (Ieslēgts).
2. Atspējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa **—**.
⇒ Pēc taustiņu bloķēšanas deaktivizēšanas displejā parādīsies **"OFF"** (Izslēgts).

Brīdinājuma signāla iestatīšana

- ✓ Ierīces taimeris varat iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai gatavošanas programmai. Modinātājpulkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika paiešanas vēlaties krāsnī apgriezt ēdienu uz otru pusi. Iestatītā laika beigās taimeris atskanēs skaņas signāls.

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

 Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

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

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

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

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

Brīdinājuma izslēgšana

1. Skaņas signāls skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam.
⇒ Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

Signāla atcelšana;

1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
2. Nospiediet un turiet taustiņu **—**, līdz tiek parādīts "00:00".

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

Brīdinājuma toņa maiņa

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
2. Pielāgojiet brīdināšanas toni ar taustiņiem **+/-**.

3. Izvēlētais tonis tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

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

Laika mainīšana

✓ Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

1. Pieskarieties **⏸**, kamēr displejā tiek parādīts simbols **⌚**.
2. Uztādiat laiku ar taustiņiem **+/-**.
3. Uztādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

Ekonomiskais režīms

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

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

Ekonomiskā režīma uzstādīšana

1. Pieskarieties **⏸**, kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.
⇒ Displejā parādīsies uzraksts **"Off"** (izslēgts).

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

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

Ekonomiskā režīma atspējošana

1. Pieskarieties **⏸**, kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.
⇒ Displejā parādīsies uzraksts **"On"** (ieslēgts).
2. Atspējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam **-**.
⇒ Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts **"Off"**.

Ekrāna spilgtuma iestatīšana Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

1. Pieskarieties **⏸**, līdz displejā tiek parādīts **"d-01"** vai **"d-02"** vai **"d-03"** displeja spilgtuma iestatīšanai.
2. Iestatiet vēlamu spilgtumu ar taustiņiem **+/-**.
⇒ Uztādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

8 Vispārīga informācija par gatavošanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

Turklāt šajā sadaļā ir aprakstīti daži ēdieni, kurus pārbaudījis ražotājs, un šiem ēdieniem vispiemērotākos iestatījumus. Tiek norādīti arī šiem ēdieniem piemēroti cepeškrāsns iestatījumi un piederumi.

8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas cepšanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Kondensāts vai ūdens tvaiki var parādīties kā svīšana vai pilēšana uz cepeškrāsns iekšējā stikla atkarībā no ēdiena. Šī bieži sastopamā parādība var notikt, gatavojot ēdenu. Kad produkts pēc gatavošanas ir atdzisis, iekšējo stiklu ieteicams noslaucīt ar mitru drānu.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.

- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Izmantojot komplektācijā iekļautos piederumus, jūs iegūsit vislabāko gatavošanas veikspēju. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegto informāciju par ārējiem virtuves traukiem, ko izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaur laidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taukus necaur laidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaur laidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena cepšana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Cepšanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūninas vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja izmantosit ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelielākiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stieplu grila, novietojiet to stieplu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.

Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.
- Ja kūkas iekšpuse ir labi izcepusies, bet ārpuse ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

Padomi konditorejas izstrādājumiem

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas lokšnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārlicinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārlicinieties, vai mīklas apakša nav par daudz mērces, ko izmantosit

konditorejas izstrādājumiem.

Vienmērīgai brūnīnāšanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksnēm un konditorejas izstrādājumiem.

- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav

pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	175	30 ... 45
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stieplu grila **	Ventilatora sildīšana	2	175	30 ... 50
Kēksi papīra veidnē	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160 - 170	20 ... 30
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	180 - 200	10 ... 20
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160 - 170	20 ... 30
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	20 ... 30
Maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	190	20 ... 35
Ieraugs	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	190	20 ... 40
Lazanja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	25 ... 45
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	1	200	10 ... 20

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas veikspēja palielināsies.

- Gaļas bez kauliem pagatavošanai nepieciešams laiks, kas ir 15 līdz 30 minūtes ilgāks nekā filejas cepšanai.
- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.

- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, turiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.

- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	25 minūtes 220/ max, pēc 180 ... 190	80 ... 100
Jēra stilbs (sautējums)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	25 minūtes 220/ max, pēc 190	70 ... 90
Cepta vista (1,8-2 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	55 ... 65
Cepta vista (1,8-2 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	2	15 minūtes 220/ max, pēc 180 ... 190	50 ... 65
Tītars (gaļas kubi)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	25 minūtes 220/ max, pēc 190	70 ... 120
Tītars (gaļas kubi)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	2	25 minūtes 220/ max, pēc 180 ... 190	60 ... 100
Zivis	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	200	20 ... 30
Zivis	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	3	200	20 ... 25

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

8.1.3 Grils

Sarkanā gaļa, zivis un mājputni cepšanas laikā ātri brūnēs, saglabās skaistu garozu un neizžūs. Grilēšanai īpaši piemēroti ir steiki, iesmi, desas un sulīgi dārzeni (tomāti, sīpoli utt.).

Vispārīga informācija

- **Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Nekad negrilējiet ar atvērtām cepeškrāsns durvīm.**

Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.
- Novietojiet grilējamās gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdīet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu režģa, pabīdīet cepeškrāsns paplāti apakšējā

plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns
paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādām
izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī

paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma
komplektācijā. Ieļojiet nedaudz ūdens
cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C) *	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stieplu grils	4 - 5	250/max	20 ... 25
Vistas gabali	Stieplu grils	4 - 5	250/max	25 ... 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	4	250/max	25 ... 35
Jēra karbonāde	Stieplu grils	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steiks - (gaļas kubi)	Stieplu grils	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teļa gaļas karbonāde	Stieplu grils	4 - 5	250/max	25 ... 30
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	4	250/max	1 ... 3

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

* Ja grilēšanas temperatūru jūsu izstrādājumā nevar regulēt, grila funkcija darbosies pie maksimālās temperatūras vērtības.

8.1.4 Gatavošana ar tvaiku

Vispārīgā informācija

- Ēdienu gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar gatavošanas ar tvaiku palīdzību, kas norādītas rokasgrāmatā. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns darbības funkcijas" [► 10] par gatavošanas funkcijām ar tvaiku.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu

cepeškrāsnī. Ūdens padeves laikā norādītie ilgumi norāda laiku, kas pagājis pēc priekšsildīšanas.

- Gatavošanas tabulā ir iekļauti ražotāja pārbaudīti gatavošanas ieteikumi. Varat iestatīt ūdens daudzumu, temperatūru, gatavošanas ar tvaiku funkciju un laiku ēdienam, kas nav tabulā.
- Veiciet gatavošanu ar tvaiku, izmantojot vienu paplāti.

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Darbības funkcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Ūdens uzņemšanas laiks	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)	Apm. pārtikas svars (g)
Maize	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	200	150	pirms priekšsildīšanas	35 ... 45	820
Maize	Standarta paplāte *	3	Augšējās un apakšējās sildīšana	200	250	pirms priekšsildīšanas	35 ... 45	820
Vesela vista ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	2	Augšējās un apakšējās sildīšana	15 minūtes 250/max, pēc 190	250	pirms priekšsildīšanas	70 ... 80	2000
Ribu steiks (viens gabals)	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	15 minūtes 250/max, pēc 180	300	pirms priekšsildīšanas	65 ... 75	1000

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Darbības funkcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Ūdens uzņemšanas laiks	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)	Apm. pārtikas svars (g)
Lasis ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	180	250	pirms priekšsildīšanas	25 ... 35	500
Lasis ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	Augšējās un apakšējās sildīšanas	180	250	pirms priekšsildīšanas	25 ... 35	500
Kokosriekstu cepumi	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	170	200	pirms priekšsildīšanas	25 ... 35	500
Rauga maizīte	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	180	200	pirms priekšsildīšanas	20 ... 30	1200
Mīklas izstrādājumu sildīšana (maize, bageles, smalkmaiži, zītes, plāceņi)	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	120	50	pirms priekšsildīšanas	15 ... 25	Maize :250 Maizīte :500 Plācenis :250 Bagele :300

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

8.1.5 Pārtikas pārbaude

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

- Pārtika uz šīs plīts virsmas ir pagatavota saskaņā ar EN 60350-1, lai atvieglotu produktu pārbaudi kontroles institūtos.

Grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amont	Stieplu grils	4	250/max	25 ... 35
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	4	250/max	1 ... 3

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.

9 Apkope un tīrīšana

9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

Vispārīga informācija

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto.

Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.

- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkalķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris,

tīršanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīršanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).

- Tīršanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīršanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīršanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šlakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Plīts virsmām:

- Skābie netīrumi, piemēram, piens, tomātu pasta un eļļa, var radīt paliekošus traipus uz plīts virsmām un plīts zonu sastāvdaļām, notīriet visus pārplūdušos šķidrumus tūlīt pēc plīts atdzesēšanas, to izslēdzot.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepjūdeni un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots tērauda virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūstēt.
- Tīršanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīršanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīršanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīršana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Ja jūsu izstrādājumam ir vienkāršas tīršanas ar tvaiku funkcija, varat viegli tīrīt ar tvaiku nelielus un nenoturīgos netīrumus. (Skatiet sadaļu "Viegla tīršana ar tvaiku ▶ 33").

Katalītiskās virsmas

- Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa.
- Katalītiskajām sienām ir gaiši matēta un poraina virsma. Cepeškrāsns katalītiskās sienas nav jātīra.
- Katalītiskās virsmas absorbē eļļu, pateicoties to porainai struktūrai, un sāk spīdēt, kad virsma ir piesātināta ar eļļu, šajā gadījumā ieteicams nomainīt detaļas.

Stikla virsmas

- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīršanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.

- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

9.2 Tīrīšanas piederumi

Izvairieties no izstrādājuma piederumu ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

9.3 Plīts virsmas tīrīšana

Stikla gatavošanas virsma

Veiciet stikla virsmu tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīgā tīrīšanas informācija", lai notīrītu stikla gatavošanas virsmu. Īpašos gadījumos tīrīšanu var pabeigt saskaņā ar zemāk sniegto informāciju.

- Pārtikas produkti, kuru pamatā ir cukurs, piemēram, tumšais krējums, ciete un sīrups, nekavējoties jānotīra, negaidot, kamēr virsma atdziest. Pretējā gadījumā stikla gatavošanas virsma var tikt neatgriezeniski bojāta.
- Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus tīrīšanas darbībām, kuras veicat, kamēr plīts ir karsta, pretējā gadījumā var rasties paliekoši traipi.

9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru mīkstu drāniņu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet apakšā esošās pogas un blīves. Var tikt bojāts vadības panelis un pogas.

- Tīrot inox paneļus ar pogas vadību, nelietojiet inox tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var atklāt nepareizi.

9.5 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

Veiciet tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīgā Tīrīšanas Informācija" atbilstoši jūsu cepeškrāsns virsmas tipiem.

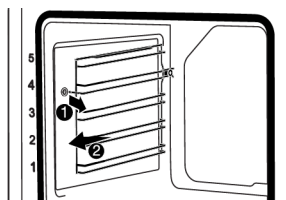
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa. Ja ir katalītiskā siena, informāciju skatiet "Kataliskās sienas" sadaļā.

Ja izstrādājums ir stieplu plauktu modelis, pirms sānu sienu tīrīšanas noņemiet stieplu plauktus. Pēc tam pabeidziet tīrīšanu, kā aprakstīts sadaļā "Vispārīgā Tīrīšanas Informācija" atbilstoši sānu sienas virsmas tipam.

Lai noņemtu sānu stieplu plauktus:

1. Noņemiet stieples plaukta priekšpusi, velkot to uz sānu sienas pretējā virzienā.
2. Pavelciet stieplu plauktu pret sevi, lai to pilnībā izņemtu.



3. Lai nomainītu plauktus, procedūras, kas tiek veiktas, tos noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā.

Cepeškrāsns pamatnes baseina tīršana

Atkarībā no tā, cik bieži notiek gatavošana ar tvaiku un tvaika tīršanas darbības, un izmantotā ūdens cietības, cepeškrāsns ūdens baseinā var rasties kaļķakmens plankumi.

Lai noņemtu kaļķakmeni, kas var izveidoties cepeškrāsns pamatnes baseinā pēc gatavošanas ar tvaiku, ik pēc 2 vai 3 šādām darbībām veiciet tīršanu ar tvaiku:

1. Cepeškrāsns pamatnes baseinā pievienojiet ūdenim 350 ml galda etiķa (etiķa skābums nedrīkst pārsniegt 6%) .



2. Pagaidiet vismaz 30 minūtes, lai etiķis istabas temperatūrā izšķīdinātu kaļķakmens nosēdumus.
3. Iztīriet baseinu ar mīkstu, mitru drānu un sausu drānu.

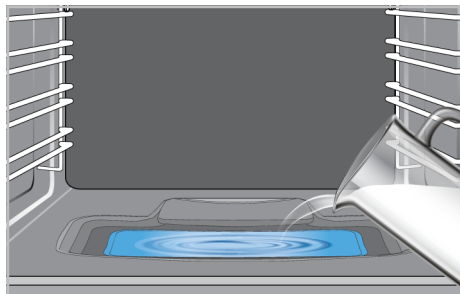
Lai palielinātu atkaļķošanas efektivitāti ūdens baseinā, papildus iepriekšminētajām atkaļķošanas darbībām pēc katrām 10 lietošanas reizēm:

Izvēlieties darbības funkciju, kurā ir aktīvs apakšējais sildītājs, un darbiniet cepeškrāsns 2-3 minūtes 100 °C temperatūrā. Pēc tam izslēdziet cepeškrāsns un grila tīršanas līdzekli, kas ieteikts jūsu produkta zīmolam, ūdens baseinā uz krāsns grīdas un atstājiet uz 5 minūtēm. Kad 5 minūtes ir pagājušas, notīriet ūdens baseinu uz krāsns grīdas ar mitru mikrošķiedru drānu un nosusiniet.

9.6 Viegla tīršana ar tvaiku

Tas ļauj viegli notīrīt netīrumus (nepaliek uz ilgu laiku), ko mīkstina cepeškrāsns iekšpusē esošais tvaiks un ūdens pilieni, kas kondensējas krāsns iekšējās virsmās.

- 1.
2. Piepildiet baseinu pie krāsns grīdas ar 200 ml ūdens.

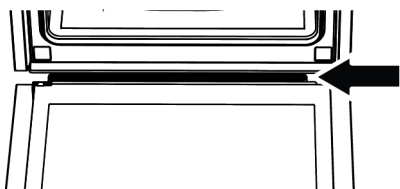


- i** Atturēties no destilēta vai filtrēta ūdens. Izmantojiet tikai gatavus ūdeņus.
 3. Nospiediet uz vadības paneļa esošo gatavošanas/tīršanas ar tvaiku pogu.
⇒ Vadības panelī iedegsies tvaika gatavošanas/tīršanas indikators.
 4. Iestatiet cepeškrāsns vieglas tīršanas ar tvaiku darba režīmā un 20 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.
- Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, tiks atbrīvots tvaiks. Tas var radīt apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.
- Noturīgiem netīrumiem notīriet izstrādājumu, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.



Vienkāršajā tvaika tīrīšanas funkcijā ir paredzēts, ka pievienotais ūdens iztvaiko un kondensējas uz cepeškrāsns iekšpuses un cepeškrāsns durvīm, lai mīkstinātu jūsu cepeškrāsnī radušos vieglos netīrumus. Uz cepeškrāsns durvīm var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas var nopīlēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.

(Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.) Pēc kondensāta veidošanās cepeškrāsns iekšpusē baseina kanālā zem krāsns var veidoties pelņe vai mitrums. Pēc lietošanas noslaukiet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.



9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

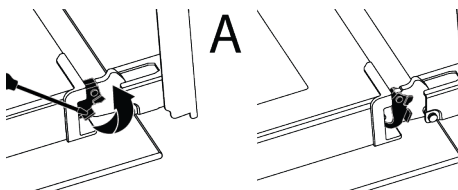
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās "**Cepeškrāsns durvju noņemšana**" un "**Durvju iekšējo stiklu noņemšana**". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni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

Cepeškrāsns durvju noņemšana

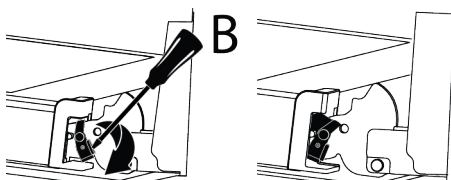
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.

3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.

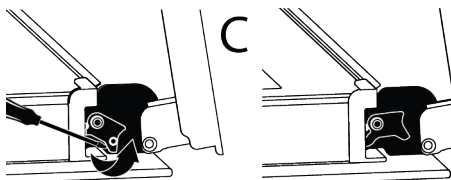
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju tipos.



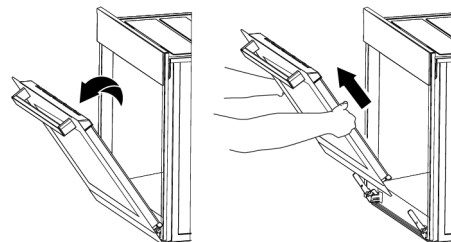
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



6. (C) tipa eņģes ir pieejamas mīksti atveramās/aizveramās durvju tipos.



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



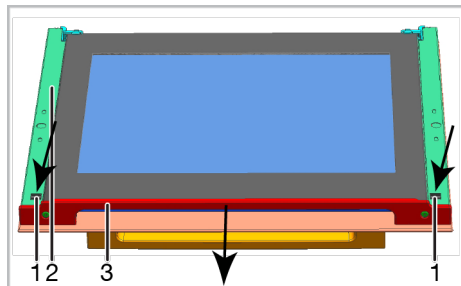
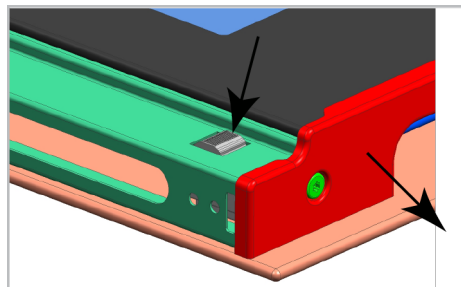
8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

- i** Lai nomainītu durvis, procedūras, kas tiek veiktas, tās noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā. Uzstādot durvis, noteikti aizveriet eņģu ligzdas skavas.

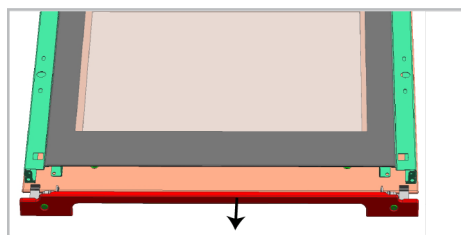
9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

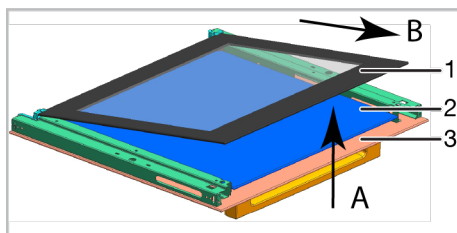
1. Atveriet krāsns durvis.



- 1 Izcilnis
- 2 Rāmis
- 3 Profils

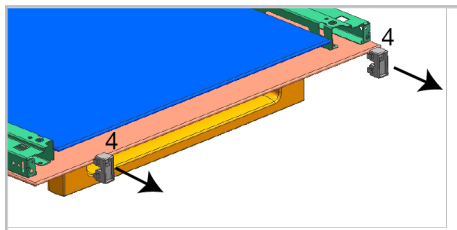


2. Kā tas parādīts attēlos augstāk, nospiediet izcilņus (1) un vienlaikus velciet profilu (3) savā virzienā, lai noņemtu profilu, kas ir piestiprināts pie priekšējo durvju augšpuses.



- 1 Pēdējais iekšējais stikla panelis
 - 2 Iekšējais stikla panelis*
 - 3 Ārējais stikla panelis
- * Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

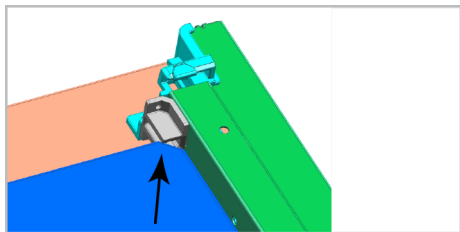
3. Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet iekšējo stikla paneli (1) virzienā "A" un izvelciet virzienā "B"
4. Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli; Pavelciet stikla turētāja savienotājelementus vidū, kā tas ir parādīts attēlā, lai tos atbrīvotu no stikla paneļa.



- 4 Stikla turētāja savienotājelements*
- * Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

5. Atkārtojiet to pašu procedūru, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2). Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ.
6. Šķilde gosterildiģi gibi, camı plastik yuvanın arasına girecek şekilde yerleştirin.

- i** Pretējā gadījumā stikla panelis nebūs pilnībā ievietots, var tik pakļauts vibrācijām un salūzt.



7. Pēc pēdējā iekšējā stikla paneļa (1) ievietošanas pārliecinieties, vai paneļa apdrukātā puse ir pavērsta iekšējā stikla paneļa virzienā.
8. Ir ļoti svarīgi, lai pēdējā iekšējā stikla paneļa zemākie stūri tiktu ievietoti plastmasas gropēs.



Pretējā gadījumā stikla panelis nebūs pilnībā ievietots, var tik pakļauts vibrācijām un salūzt.

9. Noteikti ievietojiet stikla turētāja savienotājdaļas tām paredzētajās gropēs.
10. Visbeidzot uzspiediet uz profila izciļņiem, lai tos atkal ievietotu gropēs.

9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

Ja cepeškrāsns lampas stikla durvis gatavošanas vietā kļūst netīras, notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu. Cepeškrāsns lampas atteices gadījumā varat nomainīt cepeškrāsns lampu, ievērojot sekojošās sadaļas.

Cepeškrāsns lampas nomaīņa

Vispārīga informācija

- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaīņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsns darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna spuldze ar G9 ligzdām, kuras jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas ir pieejamas

pilnvarotajos servisos vai licencētos tehniķos. Šis produkts satur G enerģijas klases lampu.

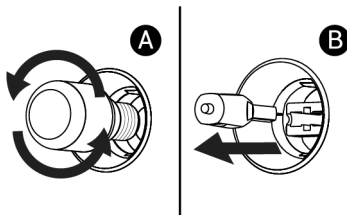
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampā nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampā,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stikla pārsegu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.



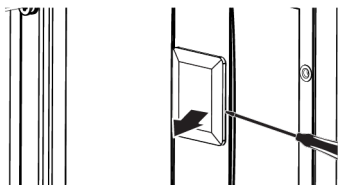
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampā ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

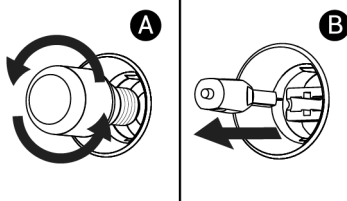
Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampā,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stieplu plauktus saskaņā ar aprakstu.



3. Ar skrūvgriezi paceliet lampas stikla apvalku. Vispirms izņemiet skrūvi, ja jūsu izstrādājuma kvadrātveida lampai ir skrūve.
4. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā,

un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stieplu plauktus.

10 Problēmu novēršana

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nekad nemēģiniet pats salabot savu izstrādājumu.

Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

- Darbības laikā ir normāli redzēt tvaikus. >>> Tā nav kļūda.

Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

- Gatavošanas laikā radītais tvaiks, saskaroties ar aukstām virsmām ārpus izstrādājuma, kondensējas un var veidot ūdens pilienus. >>> Tā nav kļūda.

Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

- Metāla daļas karsējot var izplesties un radīt skaņas. >>> Tā nav kļūda.

Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Ja nepieciešams, nomainiet tos vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Ierīce nedrīkst būt pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.
- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējējiet taustiņu bloķēšanu.

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

- Cepeškrāsns lampa var būt bojāta. >>> Nomainiet cepeškrāsns lampu.
- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Cepeškrāsns nesilda.

- Cepeškrāsns var nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> Iestatiet cepeškrāsni uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.
- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Sveiki!

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Whirlpool gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.

Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Laikykite juos netoliese, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Turinys

1 SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	40
1.1 LEISTINAS NAUDOJIMAS.....	41
1.2 MONTAVIMAS.....	42
1.3 ELEKTROS ĮSPĖJIMAI.....	42
1.4 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	43
2 Aplinkosaugos instrukcijos	44
3 Jūsų gaminys.....	44
3.1 Įvadas į prietaisą	45
3.1.1 Virimo įrenginys	45
3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius.....	45
3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas.....	45
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos.....	46
3.4 Produkto priedai	47
3.5 Produkto priedų naudojimas	48
3.6 Techniniai duomenys	50
4 Įrengimas.....	51
4.1 Tinkama montavimo vieta	51
4.2 Elektros jungtis	52
4.3 Produkto pateikimas	53
5 Pirmasis naudojimas.....	54
5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas ...	54
5.2 Pradinis Valymas.....	54
6 Kaip naudoti šią viryklę	56
6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą	56
6.2 Kaitviečių naudojimas.....	57
7 Orkaitės naudojimas	58
7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija	58
7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas.	58
7.3 Kepimas garais.....	59
7.4 Nuostatos	60
8 Vispārīga informācija par gatavošanu	62
8.1 Bendra informacija apie kepimą orkaitėje	62
8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas.....	63
8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena	65
8.1.3 Grilis.....	66
8.1.4 Kepimas garuose.....	66
8.1.5 Bandomieji maisto produktai....	67

9 Priežiūra ir valymas	68
9.1 Bendroji valymo informacija	68
9.2 Valymo Priedai.....	69
9.3 Kaitlentės valymas	69
9.4 Valdymo Skydo Valymas	69
9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas.....	69
9.6 Paprastas valymas garais	70
9.7 Orkaitės Durelių Valymas.....	71
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas.....	72
9.9 Orkaitės Lempos Valymas.....	73
10 Problemų sprendimas	74



1 SAUGOS INSTRUKCIJOS

SVARBU BŪTI PERSKAITYTAM IR STEBIMAM

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Laikykite juos netoliese, kad galėtumėte peržiūrėti ateityje.

Šiose instrukcijose ir pačiame prietaise pateikiami svarbūs saugos įspėjimai, kurių visada reikia laikytis. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už šių saugos instrukcijų nesilaikymą, netinkamą prietaiso naudojimą ar netinkamą valdymo įtaisų nustatymą.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir prieinamos jo dalys naudojimo metu įkaista. Reikia stengtis neliesti kaitinimo elementų. Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti laikomi atokiau, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Jei kaitlentės paviršius įtrūkęs, nenaudokite prietaiso – elektros smūgio pavojus.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

⚠ DĖMESIO : Gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpą virimo procesą reikia nuolat prižiūrėti.

⚠ ĮSPĖJIMAS: palikti viryklę be priežiūros, kai gaminate su riebalais ar aliejumi, gali būti pavojinga – gaisro pavojus. NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsnas, pvz., Dangčiu arba priešgaisrine antklode.

⚠ Nenaudokite kaitlentės kaip darbinio paviršiaus ar atramos. Laikykite drabužius ar kitas degias medžiagas atokiau nuo prietaiso, visi komponentai visiškai atvėso – gaisro pavojus.

⚠ Labai mažus vaikus (0-3 metų) reikia laikyti atokiau nuo prietaiso. Maži vaikai (3-8 metų) turėtų būti laikomi atokiau nuo prietaiso, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi. Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių galimybių arba neturintys patirties ir žinių, gali naudoti šį prietaisą tik tuo atveju, jei jie yra prižiūrimi arba jiems buvo pateiktos saugaus naudojimo instrukcijos ir jie supranta susijusius pavojus. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo priežiūros negali atlikti vaikai be priežiūros.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir prieinamos jo dalys naudojimo metu įkaista. Reikia stengtis neliesti kaitinimo elementų. Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti laikomi atokiau, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi

⚠ Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai džiovinate maistą. Jei prietaisas tinkamas naudoti su zonu, naudokite tik šiai krosnei rekomenduojamą temperatūros zoną - gaisro pavojus.

⚠ Laikykite drabužius ar kitas degias medžiagas atokiau nuo prietaiso, kol visi komponentai visiškai atvės - gaisro pavojus. Visada būkite budrūs ruošdami daug riebalų, aliejaus turinčius maisto produktus arba pridėdami alkoholinių gėrimų - gaisro pavojus. Krosnelės pirštinėmis nuimkite keptuves ir priedus. Baigę virti, atsargiai atidarykite duris, leiskite karštam orui ar gams palaipsniui išeiti prieš patenkant į ertmę - tai gali sukelti nudegimų. Neuždenkite krosnelės priekyje esančių karšto oro angų - kyla gaisro pavojus.

⚠ Būkite atsargūs, kai orkaitės durelės yra atidarytos arba nuleistos, kad neatsitrenktumėte į dureles.



1.1 LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ DĖMESIO: Prietaisas neskirtas naudoti naudojant išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose srityse, pvz.: darbuotojų virtuvės zonose parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose; ūkiuose; klientams viešbučiuose, moteliuose, nakvynės su pusryčiais namuose ir kitose gyvenamosiose aplinkose.

⚠ Kitoks naudojimas neleidžiamas (pvz., patalpų šildymas).

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Nenaudokite prietaiso lauke.

⚠ Nelaikykite sprogių ar degių medžiagų (pvz., benzino ar aerozolių balionėlių) prietaiso viduje ar šalia jo - gaisro pavojus.

1.2 MONTAVIMAS

 Su prietaisu turi dirbti ir jį sumontuoti du ar daugiau asmenų - tai gali sukelti sužalojimus. Išpakuokite ir sumontuokite apsauginėmis pirštinėmis - kyla įpjovimo pavojus.

 Montavimą, įskaitant vandens tiekimą (jei yra), elektros jungtis ir remontą turi atlikti kvalifikuotas technikas. Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad vaikai nepatektų į montavimo vietą. Išpakavę prietaisą įsitikinkite, kad transportavimo metu jis nebuvo pažeistas. Iškilus problemoms, kreipkitės į pardavėją arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įdėjus, pakuočių atliekos (plastikas, putplasčio dalys ir kt.) turi būti laikomos vaikams nepasiekiamoje vietoje - uždusimo pavojus. Prietaisas turi būti atjungtas nuo maitinimo šaltinio prieš atliekant bet kokius montavimo darbus - elektros smūgio pavojus. Montuodami įsitikinkite, kad prietaisas nepažeidžia maitinimo kabelio - kyla gaisro

ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjunkite tik baigę montavimą.

 Nenuimkite prietaiso nuo polistireninio putplasčio pagrindo iki montavimo.

 Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durų - gaisro pavojus.

 Jei diapazonas padėtas ant pagrindo, jis turi būti išlygintas ir pritvirtintas prie sienos pridėdama laikymo grandinė, kad prietaisas neslystų nuo pagrindo.

 ĮSPĖJIMAS: Kad prietaisas neapvirštų, turi būti sumontuota laikymo grandinė. Vadovaukitės montavimo instrukcijomis.

1.3 ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

 SVARBU: Informacija apie srovės ir įtampos suvartojimą pateikiama duomenų plokštelėje.

 Duomenų plokštelė yra ant krosnelės priekinio krašto (matoma, kai durelės atidarytos).

 Turi būti įmanoma atjungti prietaisą nuo maitinimo šaltinio, atjungiant jį, jei kištukas yra prieinamas, arba daugiapoliu jungikliu, sumontuotu prieš

elektros lizdą pagal laidų taisykles, o prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

! Maitinimo kabelis turi būti pakankamai ilgas, kad prijungtų prietaisą, kai jis sumontuotas korpuse, prie pagrindinio maitinimo šaltinio. Netraukite maitinimo kabelio.

! Nenaudokite ilgintuvų, kelių lizdų ar adapterių. Sumontavus elektriniai komponentai turi būti neprieinami naudotojui. Nenaudokite prietaiso, kai esate šlapias ar basas. Nenaudokite šio prietaiso, jei jis turi pažeistą maitinimo kabelį ar kištuką, jei jis veikia netinkamai arba jei jis buvo pažeistas ar nukrito.

! Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas ar panašią kvalifikaciją turintis asmenys, kad būtų išvengta elektros smūgio pavojus.

! Jei reikia pakeisti maitinimo kabelį, kreipkitės į įgaliootąjį techninės priežiūros centrą.

! ĮSPĖJIMAS: Prieš keisdami lempą įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio.

! Įrengimas naudojant maitinimo kabelio kištuką neleidžiamas, nebent gaminyje jau yra gamintojo pateiktas.

1.4 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

! ĮSPĖJIMAS: Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir atjungtas nuo maitinimo šaltinio; niekada nenaudokite garo valymo įrangos - elektros smūgio pavojus.

! Durų stiklui valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali sudužti.

! Nenaudokite abrazyvinių ar ėsdinančių produktų, chloro pagrindo valiklių ar keptuvės šveitiklių.

! Prieš valydami ar atlikdami techninę priežiūrą įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. - Nudegimų pavojus.

! ĮSPĖJIMAS: Prieš keisdami lempą, išjunkite prietaisą - elektros smūgio pavojus.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ ŠALINIMAS

Pakavimo medžiaga yra 100% perdirbama ir pažymėta perdirbimo simboliu . Todėl įvairios pakuotės dalys turi būti šalinamos atsakingai ir visiškai laikantis vietos valdžios institucijų taisyklių, reglamentuojančių atliekų šalinimą.

BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMAS

Šis prietaisas pagamintas iš perdirbamų arba daugkartinio naudojimo medžiagų. Išmeskite jį laikydamiesi vietinių atliekų šalinimo taisyklių. Norėdami gauti daugiau informacijos apie buitinių elektros prietaisų apdorojimą, naudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos valdžios instituciją, buitinių atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote prietaisą. Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES, elektros ir elektroninės įrangos atliekas (EEJA) ir 2013 m. Elektros ir elektroninės įrangos atliekų reglamentą (su pakeitimais). Užtikrindami tinkamą šio gaminio šalinimą, padėsite išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.  simbolis ant gaminio arba prideduose dokumentuose nurodo, kad jis neturėtų būti laikomas buitinėmis atliekomis, bet turi būti vežamas į atitinkamą surinkimo centrą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Įkaitinkite orkaitę tik tada, jei tai nurodyta gaminimo stalelyje arba jūsų recepte. Naudokite tamsiai lakuotus arba emaliuotus kepimo padėklus, nes jie geriau sugeria šilumą.

3 Jūsų gaminy

Šiame skyriuje rasite gaminio valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo gaminio tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

Maistas, kurį reikia ilgai virti, bus gaminamas net ir išjungus orkaitę. Įsitikinkite, kad orkaitės durelės visiškai uždarytos, kai prietaisas įjungtas, ir kepimo metu laikykite jas kiek įmanoma uždarytas. Supjaustykite maistą į mažus, vienodo dydžio gabalėlius, kad sumažintumėte virimo laiką ir sutaupytumėte energijos. Kai kepimo laikas yra ilgas, daugiau nei 30 minučių, paskutiniame etape sumažinkite orkaitės temperatūrą iki žemiausio nustatymo (3-10 minučių), atsižvelgiant į bendrą kepimo laiką. Liekamoji šiluma orkaitėje ir toliau gamins maistą.

ATITIKTIES DEKLARACIJOS

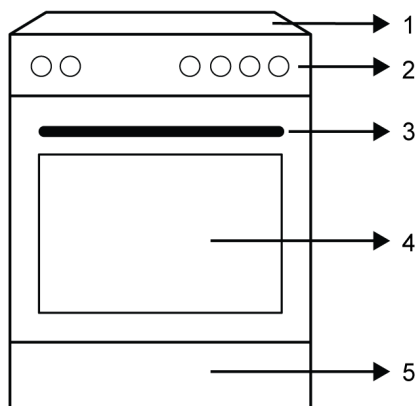
Šis prietaisas atitinka: Europos reglamento 66/2014 ekologinio projektavimo reikalavimus; Energijos ženklinimo reglamentą 65/2014; 2019 m. Ekologinio projektavimo su energija susijusiems gaminiams ir informacijos apie energiją (pakeitimas) (ES išėjimas) taisykles, atitinkančias Europos standartą EN 60350-1.

Šis prietaisas atitinka Europos reglamento 66/2014 ir 2019 m. Su energija susijusių gaminių ir informacijos apie energiją (pakeitimo) (ES išėjimo) reglamentų ekologinio projektavimo reikalavimus, atitinkančius Europos standartą EN 60350-2.

Šiame gaminyje gali būti halogeninės šviesos (energijos vartojimo efektyvumo klasė G) arba LED šviesos šaltinio (energijos vartojimo efektyvumo klasė F).

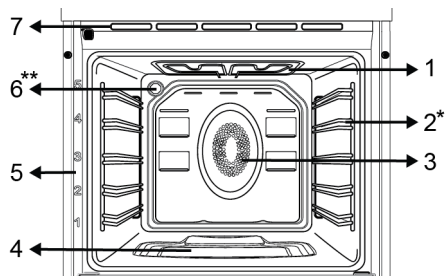


3.1 Įvadas į prietaisą



- 1 Plokštės kaitlentės skyrius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Rankenėlė
- 4 Durelės
- 5 Apatinė dalis

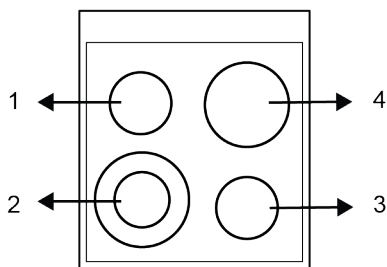
3.1.1 Virimo įrenginys



- 1 Viršutinis šildytuvas

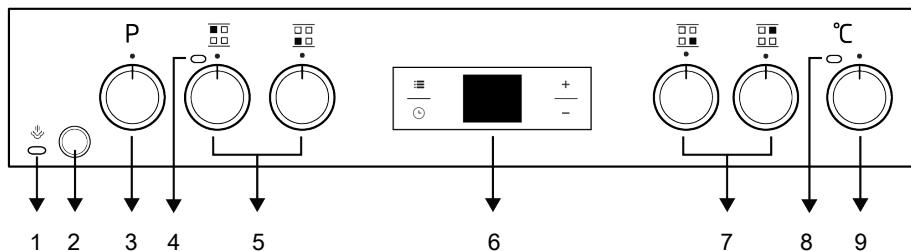
- 2 Vielos lentynos
- 3 Ventilatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
- 4 Vandens baseinas maisto ruošimui garais
- 5 Lentynos padėtis
- 6 Lemputė
- 7 Ventilacijos anga
- * Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti vielos stovo. Paveikslėlyje kaip pavyzdys parodytas gaminyje su stelažu.
- ** Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius



- 1 Galinis kairysis - Viena virimo zona
- 2 Priekinis kairysis - Kelios virimo zonos
- 3 Priekinis dešinysis - Viena virimo zona
- 4 Galinis dešinysis - Viena virimo zona

3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas



- 1 Kepimo naudojant garus / valymo lemputė
- 3 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- 5 Kaitlentės valdymo rankenėlės
- 7 Kaitlentės valdymo rankenėlės
- 9 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė
- 2 Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas
- 4 Aktyvios kaitlentės įspėjamoji lempa
- 6 Laikmatis
- 8 Termostato lemputė

Jei gaminį valdo rankenėlė (-ės), kai kuriuose modeliuose ši (šios) rankenėlė (-ės) gali būti tokia (-ios), kad paspaudus ją (jas) galima ištraukti (palaidotos rankenėlės). Norėdami nustatyti šias rankenėles, pirmiausia paspauskite atitinkamą rankenėlę ir ištraukite ją. Sureguliuavę dar kartą paspauskite ir pakeiskite rankenėlę.

Funkcijos pasirinkimo rankenėlė

Orkaitės veikimo funkcijas galite pasirinkti funkcijų pasirinkimo rankenėle. Norėdami pasirinkti, pasukite į kairę / į dešinę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros rankenėlę galite pasirinkti norimą gaminti temperatūrą. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždaros (viršutinės) padėties.

Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

Orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros lemputės. Termostato lemputė yra valdymo skydelyje. Termostato lemputė įsijungia, kai gaminyje pradeda veikti, o termostato lemputė išsijungia, kai pasiekia nustatytą temperatūrą. Kai

temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, termostato lemputė vėl įsijungia.

Kaitlentės valdymo rankenėlės

Savo kaitlentę galite valdyti kaitlentės valdymo rankenėlėmis. Kiekviena rankenėlė valdo atitinkamą zoną. Iš valdymo skydelio simbolių galite nuspręsti, kurią zoną jis valdo.

Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas

Naudojamas gaminant ir valant garais. Neveikia dingus elektrai.

Kepimo naudojant garus / valymo lemputė

Nurodo, kad funkcija suaktyvinama, kai paspaudžiamas maisto ruošimo arba valymo su garais mygtukas. Neveikia dingus elektrai.

3.3 Orkaitės veikimo funkcijos

Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Tradicinis kepimas	*	Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu. Ši funkcija taip pat turėtų būti naudojama gaminant maistą garais.

	Apat. šildymas	*	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Vent. šildymas	*	Ventiliatoriaus šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose. Ši funkcija taip pat turėtų būti naudojama gaminant maistą garais.
	“3D” funkcija	*	Veikia viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo funkcijos. Kiekviena gaminio pusė kepama vienodai ir greitai. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Pilnas grilis	*	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	*	Mažų grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti ant grotelių mažesnius kiekius.

* Jūsų gaminyje veikia temperatūros diapazone, nurodytame ant temperatūros rankenėlės.

3.4 Produkto priedai

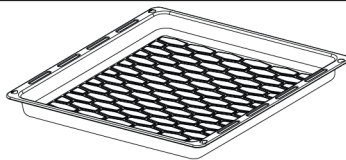
Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje rasite priedų aprašymus ir teisingo naudojimo aprašymus. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Visų priedų, aprašytų vartotojo vadove, jūsų gaminyje gali nebūti.



Jūsų prietaiso viduje esantys padėklai dėl karščio gali deformuotis. Tai neturi įtakos funkcionalumui. Deformacija išnyksta, kai padėklas atvėsinaamas.

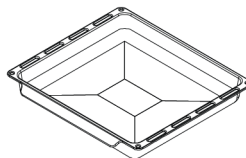
Standartinė skarda

Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



Gili kepimo skarda

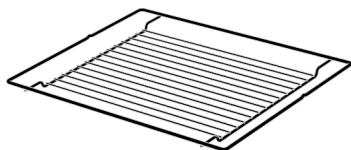
Jis naudojamas kepiniams, dideliems gabalams kepti, sultingam maistui arba tekančio aliejaus rinkimui kepant ant grotelių.



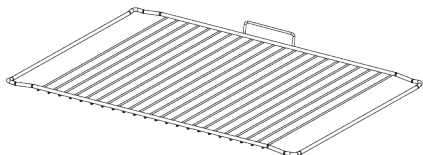
Grilio grotelės

Jis naudojamas kepimui arba keparam, keparam ir troškinamam maistui dedant į norimą lentyną.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



Modeliuose be vielinių lentynų :

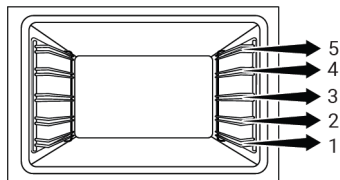


3.5 Produkto priedų naudojimas

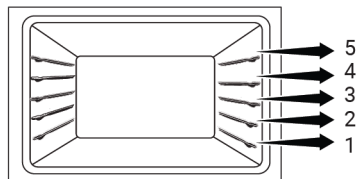
Maisto gaminimo lentynos

Kepimo zonoje yra 5 lentynų padėties lygiai. Lentynų eiliškumą taip pat galite matyti skaičiais ant priekinio orkaitės rėmo.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



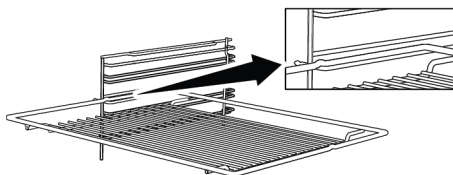
Modeliuose be vielinių lentynų :



Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

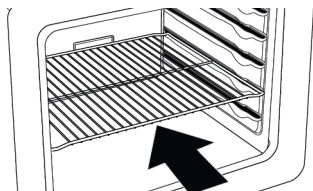
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

Labai svarbu tinkamai pastatyti vielos grotelės ant vielinių šoninių lentynų. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, vielinės grotelės turi būti pritvirtintos prie vielinės lentynos sustojimo taško. Jis neturi pereiti per stabdymo tašką ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

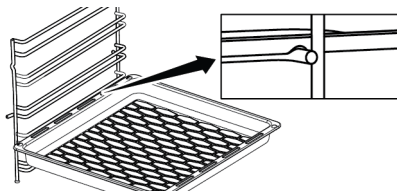
Labai svarbu tinkamai pastatyti grotelės ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėkliuko uždėjimas ant virimo lentynų

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

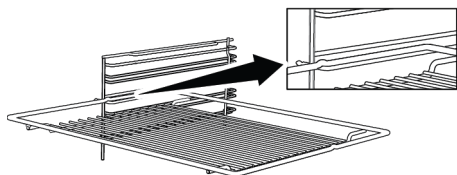
Taip pat svarbu tinkamai uždėti padėklus ant šoninių vielinių lentynų. Padėkite padėklą tarp vielos lentynų, kaip parodyta paveikslėlyje. Kad gaminimo našumas būtų geras, padėklą reikia padėti ant vielos lentynos taip, kad jis tilptų į stabdiklio angą. Jo negalima dėti prie galinės krosnelės sienelės apeinant kamščio angą.



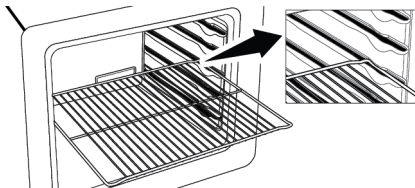
Vielinių grotelių stabdymo funkcija

Yra stabdymo funkcija, neleidžianti grotelėms išvirsi iš vielinės lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išimti maistą. Nuimdami vielines grotelės galite traukti jas į priekį, kol jos pasieks sustojimo tašką. Turite pereiti šį tašką, kad jį visiškai pašalintumėte.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

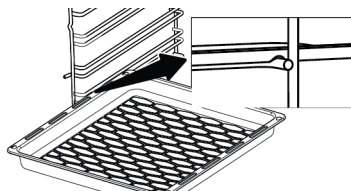


Modeliuose be vielinių lentynų :



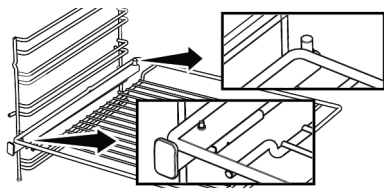
dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

Taip pat yra stabdymo funkcija, kad padėklas neišvirstų iš vielos lentynos. Išimdami dėklą atleiskite jį nuo galinio stabdymo lizdo ir traukite link savęs, kol pasieks priekinę pusę. Turite pereiti per šį stabdymo lizdą, kad jį visiškai pašalintumėte.

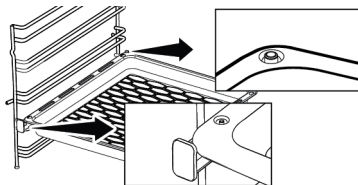


Tinkamas vielinių grotelių ir padėklo išdėstymas ant teleskopinių bėgių -Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis ir teleskopiniais modeliais

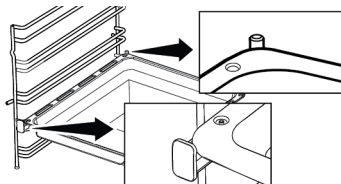
Dėl teleskopinių bėgių padėklus ar vielines lentynas galima lengvai sumontuoti ir nuimti. Reikia pasirūpinti, kad padėklai ir vielinės lentynos būtų pastatyti ant teleskopinių bėgių, kaip parodyta paveikslėlyje žemiau.



Standartinė skarda :



Gili kepimo skarda / Skarda pyragaičiams :



3.6 Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	850 /500 /600
Įtampa / dažnis	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	8,3
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė
Priekinis kairysis	Kelios virimo zonos
Matmenys	120/180 mm
Galia	700/1700 W
Galinis kairysis	Viena virimo zona
Matmenys	140 mm
Galia	1200 W
Priekinis dešinysis	Viena virimo zona
Matmenys	140 mm
Galia	1200 W
Galinis dešinysis	Viena virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	1800 W

Pagrindai: Informacija apie elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumą pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šios reikšmės nustatomos esant standartinei apkrovai su Tradicinis kepinimas / Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi (jei yra) funkcijomis.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė nustatoma pagal šį prioritetų skirstymą, atsižvelgiant į tai, ar gaminyje yra atitinkamų funkcijų, ar ne: 1-ECO gaminimas su ventiliatoriumi , 2-Vent. šildymas , 3-Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi , 4-Tradiciinis kepinimas.



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



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



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

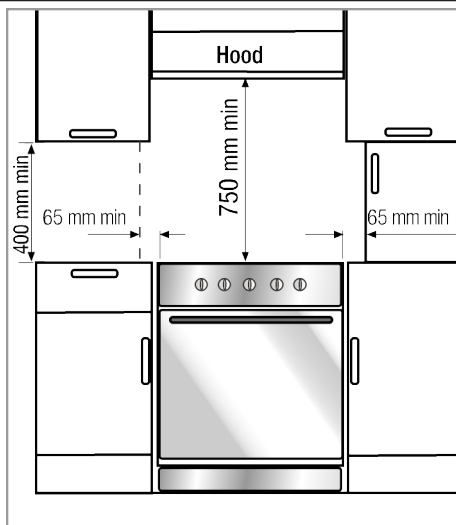
4 Įrengimas

Bendra informacija

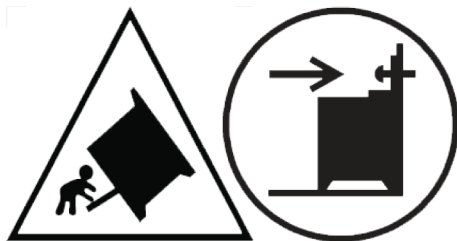
- Dėl gaminio montavimo kreipkitės į artimiausią įgaliootą techninės priežiūros atstovą. Prieš kreipdamiesi į įgaliootą techninės priežiūros atstovą įsitikinkite, kad elektros ir dujų instaliacija yra sumontuota, kad gaminys būtų paruoštas darbui. Jei ne, paskambinkite kvalifikuotam elektrikui ir montuotojui, kad jie atliktų reikiamus veiksmus. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl neįgaliootų asmenų atliktų procedūrų, kurios taip pat gali panaikinti garantiją.
- Klientas privalo paruošti vietą, kurioje bus statomas gaminys, taip pat pasirūpinti, kad būtų paruošti elektros ir (arba) dujų tiekimo tinklai.
- Montuojant gaminį turi būti laikomasi vietiniuose standartuose nurodytų taisyklių dėl elektros ir (arba) dujų instaliacijos (teisinių instaliacijos taisyklių)./Punktas
- Prieš montuodami patikrinkite, ar prietaisas nėra pažeistas.

4.1 Tinkama montavimo vieta

- Padėkite gaminį ant kieto paviršiaus, nes po gaminiu yra oro kanalai. Jo negalima statyti ant pagrindo ar pjedestalo. Gaminio kojelės neturėtų būti pamerktos ant minkštų paviršių, pvz., kilimo ir pan.
- Virtuvės grindys turi atlaikyti prietaiso svorį ir papildomą indų, kepimo indų ir maisto svorį.
- Šis gaminys yra 1 klasės prietaisas pagal EN 30-1-1 standartą. Jį galima statyti prie virtuvės sienų, virtuvės baldų ar bet koks kito gaminio bet koks dydžio iš užpakalio ir vieno krašto. Kitoje pusėje esantys virtuvės baldai ar įranga gali būti tik tokio pat dydžio arba mažesni.
- Jį galima naudoti su spintelėmis iš abiejų pusių, tačiau, kad atstumas virš kaitlentės lygio būtų ne mažesnis kaip 400 mm, tarp prietaiso ir bet kurios sienos, pertvaros ar aukštos spintelės turi būti 65 mm šoninis tarpas.



- Jį taip pat galima naudoti laisvai stovint. Palikite ne mažesnį kaip 750 mm atstumą virš kaitlentės paviršiaus.
- Jei gartraukį reikia įrengti virš viryklės, vadovaukitės gartraukio gamintojo instrukcijomis dėl įrengimo aukščio (min. 650 mm).
- Visi šalia prietaiso esantys virtuvės baldai turi būti atsparūs karščiui (ne mažiau kaip 100 °C).



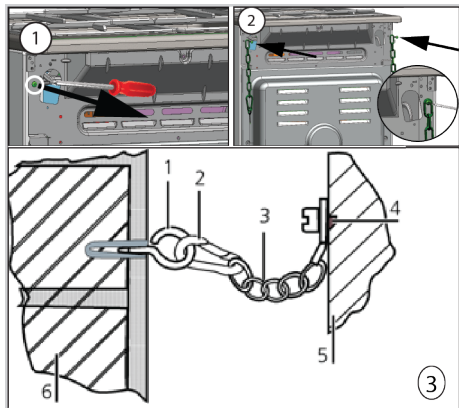
Kad prietaisas neapvirtų, būtina įrengti šią stabilizavimo priemonę. Žr. montavimo instrukcijas.

Saugos grandinė

Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitės komplekte esančią vieną apsauginę grandinėlę.

Jei jūsų gaminys turi 2 saugos grandines;

Kablį (1) pritvirtinkite tinkamu kaiščiu prie virtuvės sienos (6) ir prie kablo per fiksatorių (2) prijunkite apsauginę grandinę (3).

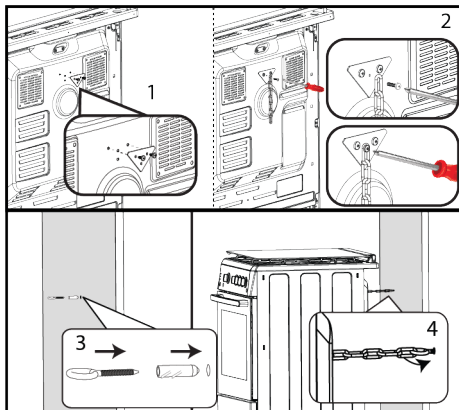


- 1 Kabiukas
- 2 Užrakinimo mechanizmas
- 3 Saugos grandinė
- 4 Tvirtai pritvirtinkite grandinę prie gaminio galinės dalies
- 5 Produkto galinė dalis
- 6 Virtuvės siena

Jei jūsų gaminys turi 1 saugos grandines;

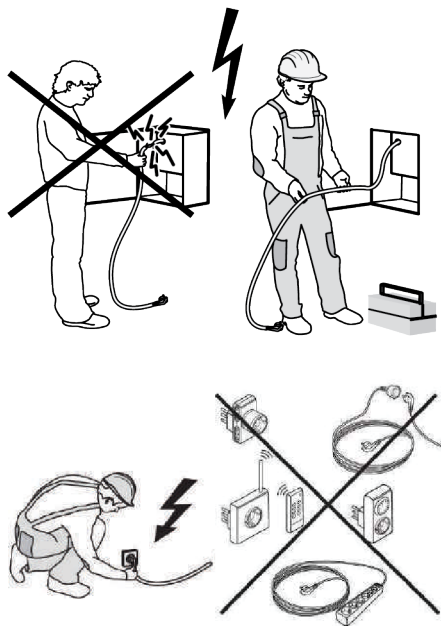
Prietaisai turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitę komplekte esančią vieną apsauginę grandinėlę.

Norėdami pritvirtinti saugos grandinę prie gaminio, atlikite toliau paveikslėlyje nurodytus veiksmus.



i Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad orkaitė nepasvirtų į priekį, ir įstrižainė, kad orkaitė nepasvirtų į šoną. Stabilumo grandinėlė skirta viryklėms be kronšteino tvirtinimo lizdo.

4.2 Elektros jungtis



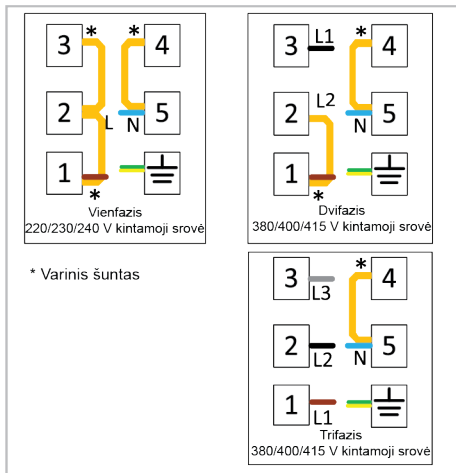
- Prieš pradėdami bet kokius darbus su elektros instaliacija, atjunkite prietaisą nuo elektros jungties. Yra elektros smūgio pavojus.
- Gaminį prijunkite prie įžeminto lizdo / linijos, apsaugoto tinkamo galingumo miniatiūriniu automatinio jungikliu, kaip nurodyta lentelėje "Techninės specifikacijos", ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė neatsako už žalą, kuri gali atsirasti dėl gaminio naudojimo be įžeminimo įrenginio pagal vietos taisykles.
- Gaminį prie elektros tinklo gali prijungti tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo, o gaminio garantija pradedama taikyti tik

tinkamai jį sumontavus. Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti dėl pašalinių asmenų atliktų operacijų.

- Elektros kabelis neturi būti sugniaužtas, sulankstytas, užspaustas arba liesti karštų gaminio dalių. Jei elektros laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Priešingu atveju gali kilti elektros šokas, trumpasis sujungimas arba gaisro pavojus!
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Priklausomai nuo prietaiso tipo, nominalioji plokštelė matoma atidarius prietaiso dureles arba apatinį dangtį, arba ji yra ant galinės prietaiso sienelės.
- ir turi būti naudojamas orkaitei tinkamas kištukinis lizdas ir kištukas. Jei gaminio galios ribos neveikia kištuko ir kištukinio lizdo / linijosrovės, gaminį reikia prijungti tiesiai per stacionarią elektros instaliaciją, nenaudojant kištuko ir lizdo.
- **Jei gaminys bus tiesiogiai prijungtas prie maitinimo šaltinio:** Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.
- Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jei gaminys pagamintas su kabeliu ir be kištuko:

Prijunkite gaminio laidą prie maitinimo šaltinio, kaip nurodyta toliau:



Jei jūsų maitinimo laido tipas yra 3 laidų, 1 fazės jungčiai:

- Ruda/Juoda = L (Fazė)
 - Mėlyna = N (Neutralus)
 - Žalia/geltona viela = (E) (Įžeminimas)
- Jei jūsų maitinimo laido tipas yra 5 laidų, trifaziam sujungimui:
- Ruda = L1 (Fazė)
 - Juoda = L2 (Fazė)
 - Pilka = L3 (Fazė)
 - Mėlyna = N (Neutralus)
 - Žalia/geltona viela = (E) (Įžeminimas)

4.3 Produkto pateikimas

1. Stumkite gaminį link virtuvės sienos.
2. Prie gaminio prijungtą saugos grandinę pritvirtinkite prie sienos.
3. Sureguliuokite orkaitės kojeles

Orkaitės kojelių reguliavimas

Naudojimo metu dėl vibracijos gali judėti kepimo indai. Šios pavojingos situacijos galima išvengti, jei gaminys yra lygus ir subalansuotas.

Savo saugumui įsitikinkite, kad gaminys yra lygus, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles pasukdami į kairę arba į dešinę ir sulygiuodami su darbo paviršiumi.

Galutinis patikrinimas

1. Vėl prijunkite gaminį prie elektros tinklo.

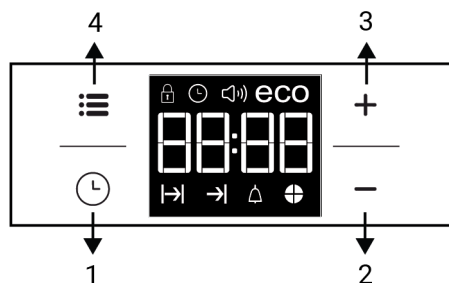
2. Patikrinkite elektrines funkcijas.

5 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas

 Prieš naudodami orkaitę visada nustatykite paros laiką. Jei jo nenustatysite, kai kuriuose orkaitės modeliuose negalėsite gaminti.



- 1 Programos parinkimo mygtukas
- 2 Mažinimo mygtukas
- 3 Didinimo mygtukas
- 4 Nustatymų mygtukas

Ekrano ženklai

 Kepimo laiko simbolis

 Kepimo pabaigos laiko indikatorius *

 Įspėjimo signalo simbolis

 Laiko pyrago simbolis

eco Ekologinio režimo simbolis

 Tūrio lygio simbolis

 Paros laiko simbolis

 Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

 Atliekant nustatymus, ekrane žybsios atitinkami simboliai.

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

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

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

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

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

5.2 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausi nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

PASTEBĖTI: Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jų pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

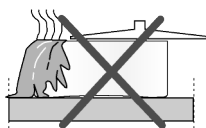
6 Kaip naudoti šią viryklę

6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

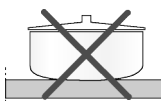
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų / keptuvių.
- Nešildykite puodų / keptuvių ir puodų tuščių. Puodai ir prietaisas gali būti sugadinti.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Po kiekvieno naudojimo virimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant virimo paviršiaus. Nedelsdami nuvalykite tokią medžiagą ant paviršiaus.
- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklo virimo paviršiaus gali sugadinti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsiliety šalti skysčiai.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsiliety iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite puodų ir keptuvių dangčių ant degiklių/zonų.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.

Patarimai kaitlentėms su vitrokeraminiais paviršiais

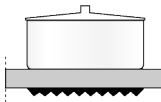
- Vitrokerminis paviršius yra atsparus karščiui ir nėra veikiamas didelių temperatūros skirtumų.
- Naudokite tik puodą ar keptuvę su mechaniškai apdorotu dugnu. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.
- Nenaudokite aliuminio puodų / keptuvių ir puodų. Aliuminis gadina kaitlentės paviršių.
- Purslai gali pažeisti paviršius ir sukelti gaisrą.



- Naudokite puodus / keptuves plokščiais pagrindais.



- Naudokite tik puodą ar keptuvę su plokščiu dugnu. Tai palengvina šilumos perdavimą.



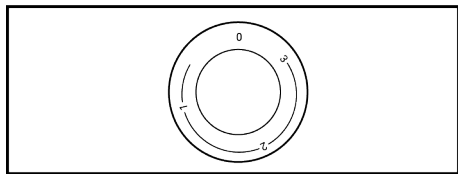
- Energija švaistoma, jei indo skersmuo per mažas.



Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

Virimo zonos skersmuo - mm	Puodo skersmuo - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Kaitviečių naudojimas



Stiklo keramikos kaitlentėms valdyti naudojamos kaitlentės valdymo rankenėlės. Norėdami pasiekti norimą maisto ruošimo lygį, perjunkite kaitlentės valdymo rankenėlę į norimą lygį.

Viryklėje(-ėse) gali būti 3, 6 arba 9 veikimo lygiai, atitinkantys jūsų prietaiso modelį. Galite pasirinkti tinkamą maisto ruošimo būdo lygį pagal toliau pateiktą lentelę.

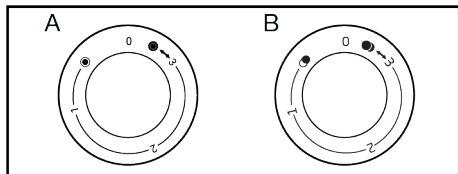
3 pakopų:

1: Šildymas

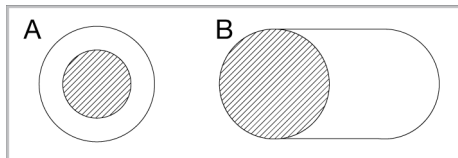
2: Virimas, Palikimas

3: Kepimas, Gruzdinimas, Virimas

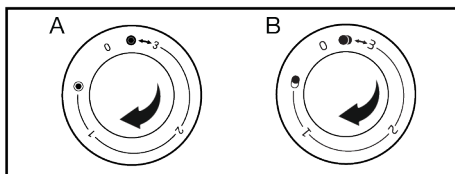
Kelių virimo zonų naudojimas



- ✓ Jūsų prietaise gali būti A arba B tipo zonos. Kelios maisto ruošimo zonos leidžia toje pačioje zonoje gaminti skirtingo skersmens puodus. Kai šios zonos įjungiamos pirmą kartą, įjungiama centre esanti zona. (Tamsesnė sritis iliustracijoje yra centrinės zonos.)

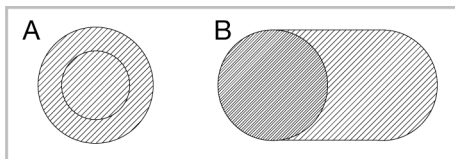


1. Norėdami pakeisti aktyvios zonos skersmenį, pasukite valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę. Pereikite prie A tipo zonos ●, simbolio ir prie B tipo zonos ●● simbolio.

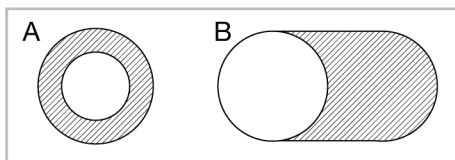


2. Keičiant zonos skersmenį girdimas spragtelėjimas.

⇒ Pradedą veikti visi centriniai ir išoriniai įvairių maisto ruošimo zonų paviršiai.



i Toliau parodytos tamsesnės kelių virimo zonų sritys neveikia atskirai.

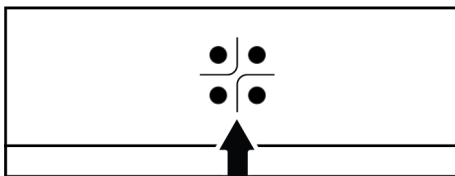


Stiklo keramikos zonų išjungimas

Nustatykite kaitlentės rankenėlę į padėtį OFF (išjungta) (viršuje).

Perteklinės šilumos indikatorius

Vitrokeraminėse zonose įrengta darbinė lempa ir įkaitusios zonos įspėjamasis indikatorius.



Karštos zonos įspėjamasis indikatorius rodo įjungtos kaitlentės padėtį ir lieka degti, kai ji išjungiama. Mirksinti karštos zonos įspėjamojo indikatoriaus lemputė nėra gedimas.



Kaistuvo paviršius gali atvėsti skirtingais naudojimo laikotarpiais. Kaistuvo paviršius gali būti karštas, net jei neįsijiebia įspėjamieji indikatoriai. Prieš liedsdamiesi su paviršiumi įsitikinkite, kad jis atvėso. Priešingu atveju galite nusideginti ranką!

7 Orkaitės naudojimas

7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

Aušinimo ventiliatorius (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)

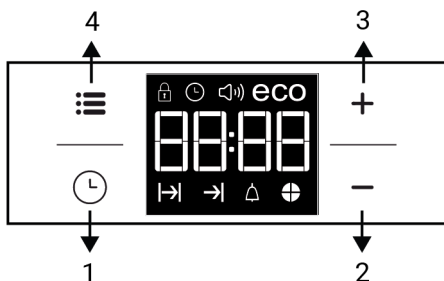
Jūsų gaminyje turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles.

Neuždenkite šių ventiliacijos angų. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti. Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20–30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.

Orkaitės lemputė

Orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitėje pradedamas gaminti maistas. Vienuose modeliuose lemputė gaminant maistą dega, kituose – po tam tikro laiko išsijungia.

7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas



- 1 Programos parinkimo mygtukas
- 2 Mažinimo mygtukas
- 3 Didinimo mygtukas
- 4 Nustatymų mygtukas

Ekrano ženklai

- Kepimo laiko simbolis
- Kepimo pabaigos laiko indikatorius *
- Įspėjimo signalo simbolis
- Laiko pyrago simbolis
- Ekologinio režimo simbolis
- Tūrio lygio simbolis
- Paros laiko simbolis
- Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

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

Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.



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

Orkaitės įjungimas

Kai naudodami funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirenkate veikimo funkciją, kuria norite gaminti, ir temperatūros rankenėlę nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.

Orkaitės išjungimas

Galite išjungti orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

Temperatūros ir orkaitės veikimo funkcijos pasirinkimas

Galite gaminti neautomatiniu būdu (savo nuožiūra), pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite norimą gaminti funkciją.
 2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą gaminti temperatūrą.
- ⇒ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai ir įsižiebs termostato lemputė. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia norimą temperatūrą, termostato lemputė išsijungia. Pasibaigus maisto gaminimo procesui orkaite pati neišsijungs. Turite kontroliuoti gaminimą ir orkaitę išjungti patys. Baigę gaminti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

- ✓ Galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikmatyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.
1. Pasirinkite kepimo funkciją.
 2. Lieskite ☹️ tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis ⏱️.
 3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus +/–.

⇒ Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis ⏱️ ir laiko juosta.

4. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.
 - ⇒ Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgęsta. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.
5. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas **“End”** (pabaiga) ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
 - ⇒ Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką. Įspėjamasis garso signalas nutilis ir bus rodomas esamas laikas.



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

7.3 Kepimas garais

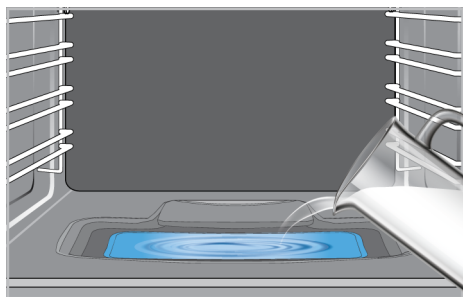
Jūsų orkaitėje yra kepimo garais funkcija. Naudojant garus pasiekiami geresni kepimo rezultatai. Kepimo garais funkcija užtikrina, kad konditerijos gaminių paviršius būtų ryškesnis, jų plutelė traškesnė, kad jie būtų labiau iškilę. Be to, kepimo garais funkcija neleidžia tokiems maisto produktams kaip mėsa netekti drėgmės, todėl iškepus mėsa būs sultingesnė ir skanesnė.

Bendra informacija

- Kepiti su garais galima tik naudojant naudotojo vadove nurodytas kepimo su garais funkcijas.
- Kondensatas susidaręs ant orkaitės durelių po kepimo garais gali nulašėti, kai orkaitės durelės yra atidarytos. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.
- Laikykitės atokiau, kai atidarinėsite orkaitės dureles, nes garai ir karštis gali sklisti per ir po kepimo garais. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Jei vandens lieka viduje po kiekvieno kepimo garais, nusauskite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitu atveju likęs vanduo gali sukelti kalkėjimą.
- Ja jūsų produktam ir gašas zonde, pārliecinieties, vai gašas zondes vāks ir aizvērts pirms gatavošanas ar tvaiku. Pretējā gadījumā no gašas zondes ligzdas var izplūst tvaiks.

Kepimas garais

1. Peržiūrējē kepimo garais lentelē ir nustatę funkcijā, nustatykite temperatūrā, laikā ir pilamo vandens kiekį pagal norimą gaminti maistą. Gamindami maistą, kurio nėra lentelėje, šias vertes galite nustatyti patys.
2. Supilkite vandens kiekį, kurį naudosite pagal savo maistą, į talpą orkaitės apačioje.



- i** Venkite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį.

3. Valdymo skydelyje nuspauskite kepimo naudojant garus / valymo mygtuką.
 - ⇒ Valdymo skydelyje užsieds gaminimo/valymo garais lemputė.
4. Nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į norimą kepimo garais veikimo režimą.
5. Nustatykite temperatūros rankenėlę ties norima temperatūra.
6. Įdėkite maistą į orkaitę ant rekomenduojamos lentynos.
 - ⇒ Pradedamas kepimas.
7. Baigę kepti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo padėtį.

- i** Jei vandens orkaitės apačioje lieka po kiekvieno kepimo garais, nusauskite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitaip orkaitės apačioje užsilikęs vanduo gali sukelti kalkėjimą.

7.4 Nuostatos

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

- ✓ Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.
1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
 - ⇒ Ekrane bus rodoma "OFF" (išjungta).
 2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite **+**.
 3. Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma "On" (įjungta) ir šviečia simbolis .
- i** Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija nebus atšaukta.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
⇒ Ekrane pasirodys **"On"** (įjungta).
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .

⇒ Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma **"OFF"** (IŠJUNGTĄ).

Žadintuvo nustatymas

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

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

 Maksimalus žadintuvo laikas gali būti 23 valandos 59 minutės.

2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus .

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

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

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

Žadintuvo išjungimas

1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.
⇒ Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  tol, kol ekrane pasirodys "00:00".

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

Garso signalų skambėjimo tono keitimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Nustatykite norimą įspėjimo garso toną, spausdami mygtukus .
3. Jūsų nustatytas tonas netrukus bus suaktyvintas.
⇒ Pasirinktas skambėjimo tonas ekrane rodomas kaip **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"**.

Dienos laiko keitimas

- ✓ Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus .
3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Taupymo režimas

Nustatę orkaitės kepimo laiką, naudodami taupymo režimą, galite taupyti energiją.

Veikiant šiam režimui, kepti baigiama naudojant likusią orkaitės temperatūrą, išjungus kaitinimo elementus kepimo laikui dar nesibaigus.

Taupymo režimo nustatymas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
 - ⇒ Ekrane bus rodoma **"Off"** (išjungta).
2. Įjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .
- ⇒ Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma **"On"** (įjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

Taupymo režimo išjungimas

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

⇒ Ekrane pasirodys **"On"** (įjungta).

2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .
- ⇒ Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma **"Off"** (išjungta).

Ekranų ryškumo nustatymas Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

1. Lieskite  tol, kol ekrane bus rodoma ekranų šviesumo nuostata **"d-01"**, **"d-02"** arba **"d-03"** appears on display for display brightness.
2. Nustatykite norimą šviesumą, spausdami mygtukus  / .
- ⇒ Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

8 Vispārīga informācija par gatavošanu

Šīme skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistā.

Be to, šīme skyriuje aprāšomi kai kurie maisto produkti, īšbandyti kaip gamintojai, ir tinkamīausi šīų maisto produktū nustatīmai. Taip pat nurodomi atitīnkami šīų maisto produktū orkaitēs nustatīmai ir priedai.

8.1 Bendra informācija apie kepīmā orkaitēje

- Atīdārydami orkaitēs dureles kepīmo metu arba po jo, galīte gauti karšo degīmo garū. Garai galī nudegīnti rankā, veidā ir (arba) akīs. Atīdārydami orkaitēs dureles laīkykītēs atokīau.
- Dēl temperatūros skīrtumo ant orkaitēs vīdaus ir īšorēs bei vīršūtīnēs baldū dalīes galī susīdāryti kondensuotū vandens lašū. Tai normalus ir fīzīnis reīškīnys.
- Pīrklausomai nuo maīsto, ant orkaitēs vīdīnīo stīklo galī atīsrasti kondensatīs arba vandens garai. Šīs dažnas reīškīnys galī nutīktī gaminant maīstā. Patārīama drēgna šluoste nuvalyti vīdīnīj stīklā, kai gaminys po gaminīmo atvēs.
- Maīsto produktū vīrīmo temperatūra ir laīko vērtēs galī skīrtīs pīrklausomai nuo recepto ir kiekīo. Dēl šīs pīrēzastīes šīs vērtēs pateīkīamos kaip īntervalai.
- Vīsadā īšīmkīte nenaudojamus pīrīedus īš orkaitēs pīrēš pradēdami gamīntī. orkaitēje līkē pīrīedai galī trukdytī tinkamai paruoštī maīstā.
- Maīsto produktams, kuriuos gamīnsīte pagal savo receptā, galīte nurodytī panašīus maīsto produktus, pateīktus maīsto gaminīmo lentelēs.
- Naudodamī pateīktus pīrīedus, gamīnsīte gerīausīus gaminīmo rezultātus. Vīsadā laīkykītēs gamīntojo pateīktos īnformācījos apīe īšorīnīus īndus, kuriuos naudosīte.
- Įpjaukīte tīnkamo dydžio rīebalams nelāīdū popīerīū, kurj naudosīte gamīndamī, ī īndā, kurj gamīnsīte. īš talpyklos īstekantīs rīebalams nepralāīdus popīerīus galī sukeltī nudegīmū pavojū ir pakenktī maīsto kepīmo kokybei. Naudokīte rīebalams nelāīdū popīerīū, kurj naudosīte nurodytame temperatūros īntervale.

- Kad kepimas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Kepimo metu nekeiskite lentynos padėties.

8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminyje gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stule rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudojami kepimo reikmenys ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminų kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keraminės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gaminimo laikotarpį maždaug 10 minučių.

- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stule. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite kepimo laiką.
- Jei pyragas drėgnas, naudokite nedidelį kiekį skysčio arba 10 ° C sumažinkite temperatūrą.
- Jei pyrago viršus sudegė, padėkite jį ant apatinės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
- Jei pyrago vidus gerai iškepęs, o išorė lipni, naudokite mažiau skysčių, sumažinkite temperatūrą ir ilginkite kepimo laiką.

Patarimai konditerijos gaminiams

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite gaminimo laiką. Tešlos lakštai sudrėkinami padažu, sudarytu iš pieno, aliejaus, kiaušinio ir jogurto mišinio.
- Jei tešla kepama lėtai, įsitikinkite, kad paruoštos tešlos storis neperpildo padėklo.
- Jei tešlos paviršius yra rudas, bet dugnas nevirtas, įsitikinkite, kad tešlos padažo kiekis, kurį naudosite tešlai, nėra per didelis tešlos apačioje. Norėdami tolygiai paruduoti, pabandykite padažą tolygiai paskirstyti tarp tešlos lakštų ir tešlos gaminių.

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	175	30 ... 45
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	175	30 ... 50
Pyragėliai popierinėse formelėse	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160 - 170	20 ... 30

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	3	180 - 200	10 ... 20
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	3	160 - 170	20 ... 30
Kepiniai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	20 ... 30
Bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	190	20 ... 35
Mielinės tešla	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	190	20 ... 40
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	25 ... 45
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	1	200	10 ... 20

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

- Kepkite savo tešlą maisto ruošimo stalui tinkamoje vietoje ir temperatūroje. Jei dugnas vis dar nepakankamai rudas, padėkite jį ant apatinės lentynos kitam maisto ruošimui.

Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.

- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrai turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.
- Pasibaigus kepimo laikui, mėsa palaikykite orkaitėje maždaug 10 minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsą.
- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Gaminimo stalas mėsai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	25 min. 220/max, po 180 ... 190	80 ... 100
Ėriuko koja (troškiny)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	25 min. 220/max, po 190	70 ... 90
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	15 min. 250/max, po 190	55 ... 65
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	2	15 min. 220/max, po 180 ... 190	50 ... 65
Turkija (mėsos kubeliai)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	25 min. 220/max, po 190	70 ... 120
Turkija (mėsos kubeliai)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	2	25 min. 220/max, po 180 ... 190	60 ... 100
Žuvis	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	200	20 ... 30
Žuvis	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	3	200	20 ... 25

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

8.1.3 Grilis

Raudona mėsa, žuvis ir paukštiena greitai pasidarys ruda kepsninėje, laikys gražią plutelę ir neišdžiūs. Filė, ant iešmo kepama mėsa, dešros ir sultingos daržovės (pomidorai, svogūnai ir t. t.) ypač tinka kepti ant grotelių.

Bendra informacija

- **Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės.**

Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.

- Ant vielinio kepsninės arba vielinio kepsninės padėklo padėkite kepsnines, paskirstydami jas nevirsdydami šildytuvo matmenų.
- Priklausomai nuo kepamų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą grilio sritį. Šio dėklo gali būti nepridėtas kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

Kepsninės stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C) *	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250/max	25 ... 35
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1 ... 3
Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą. Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko. * Jei keptuvo temperatūros nepavyksta sureguliuoti jūsų gaminyje, keptuvo funkcija veiks esant didžiausiai temperatūros vertei.				

8.1.4 Kepimas garuose

Bendra informacija

- Gaminimą su garais galima atlikti tik naudojant instrukcijoje nurodytas gaminimo garais funkcijas. Žr. skyrių „Orkaitės veikimo funkcijos“ [p. 46] apie gaminimo garais funkcijas.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę. Vandens tiekimo metu nurodytos trukmės rodo laiką, praėjusį po pašildymo.

- Kepimo lentelėje pateikiamos gamintojo patikrintos gaminimo rekomendacijos. Galite nustatyti vandens kiekį, temperatūrą, gaminimo su garais funkciją ir laiką maistui, kurio nėra lentelėje.
- Gaminimą su garais darykite su vienu padėklu.

Pasiūlymai kepiniai su vienu padėklų

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	Valdymo funkcijos	temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Vandens suvartojimo laikas	Kepimo laikas (min.) (maždaug)	Apytiksliai maisto svoris (g)
Duona	Standartinė skarda *	3	Vent. šildymas	200	150	prieš pašildymą	35 ... 45	820
Duona	Standartinė skarda *	3	Tradicinis kepimas	200	250	prieš pašildymą	35 ... 45	820
Visa vištiena su daržovėmis	Standartinė skarda *	2	Tradicinis kepimas	15 min. 250/max, po 190	250	prieš pašildymą	70 ... 80	2000
Šonkaulių kepsnys (vienas gabalas)	Standartinė skarda *	3	Vent. šildymas	15 min. 250/max, po 180	300	prieš pašildymą	65 ... 75	1000
Lašiša su daržovėmis	Standartinė skarda *	3	Vent. šildymas	180	250	prieš pašildymą	25 ... 35	500
Lašiša su daržovėmis	Standartinė skarda *	3	Tradicinis kepimas	180	250	prieš pašildymą	25 ... 35	500
Kokosiniai sausainiai	Standartinė skarda *	3	Vent. šildymas	170	200	prieš pašildymą	25 ... 35	500
Mielinė bandelė	Standartinė skarda *	3	Vent. šildymas	180	200	prieš pašildymą	20 ... 30	1200
Tešlos kaitinimas (duona, riestainiai, tešlainiai, bazlama)	Standartinė skarda *	3	Vent. šildymas	120	50	prieš pašildymą	15 ... 25	Duona :250 Bandelė :500 Bazlama :250 Riestainis :300

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

8.1.5 Bandomieji maisto produktai

Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1 standartą, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.

Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250/max	25 ... 35
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1 ... 3

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

9.1 Bendroji valymo informacija

Bendra informacija

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išskylančios problemos sutrumpėja.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgštis ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pūslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

Viryklės:

- Rūgštiniai nešvarumai, tokie kaip pienas, pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatinės dėmės ant kaitlentės ir kaitlentės zonų komponentų. Išjungę kaitlentę išvalykite visus išsiliejusius skysčius iš karto po to, kai atvėsinsite.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nerūdijančio - inoxo paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoxiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inoxo paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmės nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

Emaliuoti paviršiai

- Prieš valydami kepimo vietą, orkaitę turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emalinio paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. "Paprastas valymas garais [► 70]").)

Kataliziniai paviršiai

- Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio.
- Katalizinės sienos turi šviesiai matinį ir akytą paviršių. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima.
- Kataliziniai paviršiai sugeria alyvą dėl savo aktytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

Stiklo paviršiai

- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikroplošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskite sausa mikroplošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdų negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmes) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

9.2 Valymo Priedai

Nedėkite gaminio priedų į indaplovę, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

9.3 Kaitlentės valymas

Stiklinis virimo paviršius

Atlikite stiklo paviršių valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji valymo informacija“, norėdami valyti stiklo gaminimo paviršių. Ypatingais atvejais valymą galite baigti vadovaudamiesi toliau pateikta informacija.

- Maisto produktus, kurių pagrindą sudaro cukrus, pvz., tamsiąją grietinėlę, krakmolą ir sirupą, reikia nedelsiant nuvalyti nelaukiant, kol paviršius atvės. Priešingu atveju stiklinis gaminimo paviršius gali būti nepataisomai pažeistas.
- Valydami nenaudokite valymo priemonių, kai kaitlentė įkaitusi, nes gali atsirasti negrįžtamų dėmių.

9.4 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami plokštes su valdikliu, nuvalykite plokštę ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite apačioje esančių rankenėlių ir tarpiklių, kad nuvalytumėte skydelį. Gali būti pažeistas valdymo skydelis ir rankenėlės.
- Valydami inox plokštes naudodami rankenėlę, aplink rankenėlę nenaudokite inox valymo priemonių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

Atlikite valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į orkaitės paviršiaus tipą.

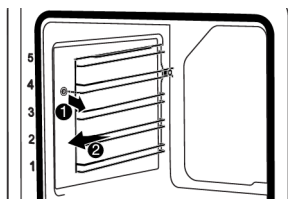
Orkaitės šoninių sienelių valymas

Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr. „Katalizinės sienos“ skyriuje. Jei gaminys pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje

„Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į šoninės sienelės paviršiaus tipą.

Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

1. Traukdami už šoninės sienelės priešinga kryptimi, nuimkite vielos lentynos priekį.
2. Patraukite vielos lentynėlę į save, kad ją visiškai ištrauktumėte.



3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

Orkaitės dugne esančio vandens baseino valymas

Atsižvelgiant į tai, kaip dažnai atliekamos garų valymo operacijos, dažnio ir sunaudoto vandens kiekio, orkaitės pagrindo vandens baseine gali atsirasti kalkių.

Norėdami lengvai pašalinti kalkes, kurios gali atsirasti orkaitės dugne esančiame vandens baseine po gaminimo garais, kas 2 ar 3 kartus:

1. Į orkaitės dugne esantį vandens baseiną įpilkite 350 cc balto acto (acto rūgštingumas neturi viršyti 6%).



2. Palaukite mažiausiai 30 minučių, kad actas kambario temperatūroje ištirpdytų kalkių likučius.

3. Vandens baseiną nuvalykite minkšta drėgna šluoste ar sausu skudurėliu.

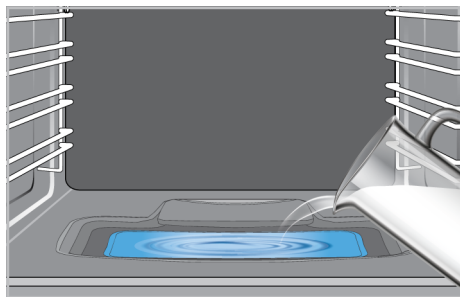
Siekiant padidinti kalkių šalinimo vandens baseine efektyvumą, be aukščiau nurodytų kalkių šalinimo veiksmų, kas 10 naudojimo būdų:

Pasirinkite veikimo funkciją, kurioje įjungtas apatinis šildytuvas, ir įjunkite orkaitę 100 °C temperatūroje 2–3 minutes. Tada išjunkite orkaitę ir įpurškite orkaitės bei grilio valiklio, rekomenduojamo jūsų gamtinio prekės ženklo svetainėje, į vandens telkinį ant orkaitės grindų ir palikite 5 minutėms. Po 5 minučių drėgna mikropluošto šluoste nuvalykite vandens telkinį ant orkaitės grindų ir nusauskite.

9.6 Paprastas valymas garais

Tai leidžia lengvai išvalyti nešvarumus (ilgai neliakančius), kuriuos suminkština orkaitės viduje esantys garai ir orkaitės vidiniuose paviršiuose kondensuojasi vandens lašeliai.

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Pripildykite baseiną prie orkaitės grindų 200 ml vandens.



Venkite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį.

3. Valdymo skydelyje nuspauskite kepimo naudojant garus / valymo mygtuką.

⇒ Valdymo skydelyje užsidegs gaminimo/valymo garais lemputė.

4. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 20 minutes.

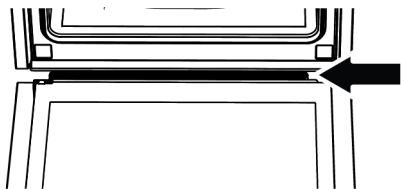
Nedelsdami atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nuvalykite orkaitės vidų. Atidarius dureles išsiskirs garai. Tai gali kelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.

Dėl sunkiai įsisenėjusių nešvarumų nuvalykite gaminį indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausu skudurėliu.



Naudojant lengvo valymo garais funkciją, tikimasi, kad pridėtas vanduo išgaruos ir kondensuosis orkaitės viduje ir orkaitės durelėse, kad sušvelnintų orkaitėje susidariusius lengvus nešvarumus. Atidarius orkaitės dureles, ant orkaitės durelių susidaręs kondensatas gali lašėti. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.) Po orkaitės viduje esančio kondensato baseino kanale po orkaite gali susidaryti bala arba atsirasti drėgmė. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusauskinkite.

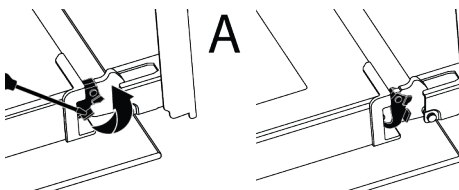


9.7 Orkaitės Durelių Valymas

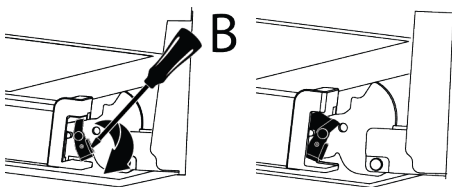
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose **"Orkaitės durelių nuėmimas"** and **"Vidinių durų stiklų nuėmimas"**. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste. Jei ant orkaitės stiklo gali susidaryti kalkių likučių, nuvalykite stiklą actu ir nuplaukite.

Orkaitės durelių išėmimas

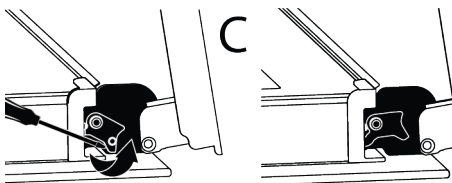
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.
3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vyrių tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau pateiktuose paveikslėliuose parodyta, kaip atidaryti kiekvieno tipo vyrius.
4. (A) tipo vyriai yra įprastų durų tipų.



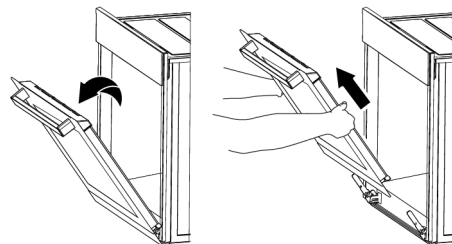
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



6. (C) tipo vyriai yra minkštai atidaromų/ uždarančių durų tipų.



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



8. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

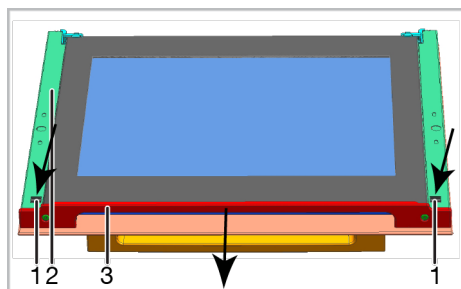
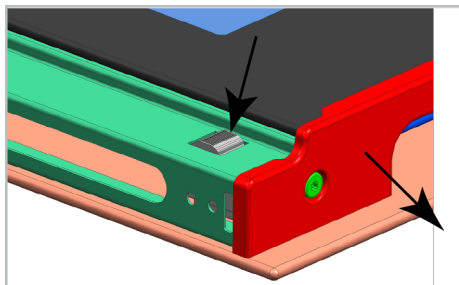


Norint vėl uždėti dureles, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios. Montuodami dureles būtinai uždarykite lanksto lizdo spaustukus.

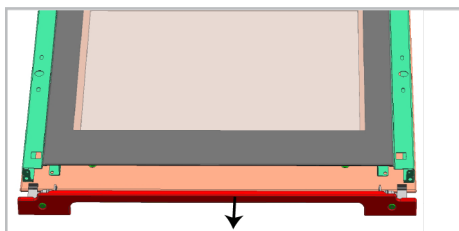
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

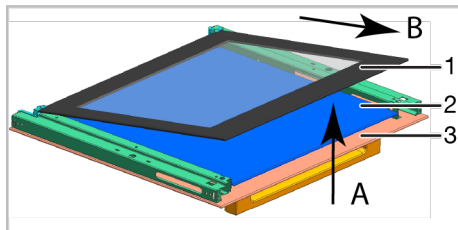
1. Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Ašelė
- 2 Rėmas
- 3 Profilis

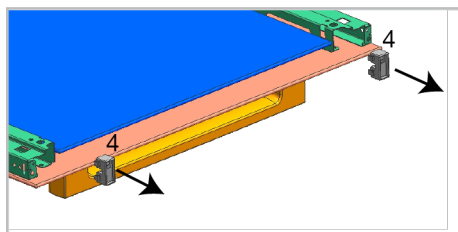


2. Paspauskite ašeles (1) ir patraukite profilį (3) į save kaip parodyta anksčiau pateiktuose paveikslėliuose, tuo pačiu metu nuimkite profilį, prijungtą prie viršutinės priekinių durelių dalies.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2 Vidinė stiklo plokštė*
- 3 Išorinė stiklo plokštė
- * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

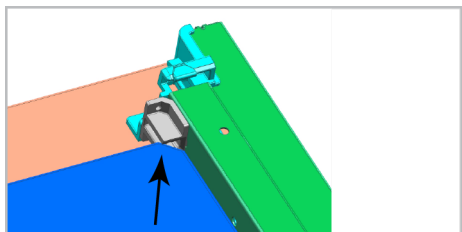
3. Truputį kilstelėkite toliausią viduje esančią stiklo plokštę (1) "A" kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami "B" kryptimi.
4. Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę; Patraukite stiklo laikiklį, jungiantį elementus viduryje, kaip parodyta paveikslėlyje, kad atlaisvintumėte juos nuo stiklo plokščių.



- 4 Stiklo laikiklis, jungiantis elementą*
- * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

5. Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2). Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).
6. Dėkite stiklo plokštę kaip parodyta paveikslėlyje, kad ji įsidėtų į plastikinę angą.

- i** Antraip stiklo plokštė nebus įdėta visiškai, ją gali paveikti vibracija ir ji gali įtrūkti.



7. Įdedant toliausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.
8. Svarbu, kad toliausiai viduje esančios stiklo plokštės apatiniai kampai būtų įtaisyti apatinėje plastikinėje angoje.

- i** Antraip stiklo plokštė nebus įdėta visiškai, ją gali paveikti vibracija ir ji gali įtrūkti.

9. Stiklą laikančias jungiamąsias dalis būtina įdėti į joms skirtas angas.
10. Galiausiai, paspauskite profilio ąsels, kad jos vėl įsistatytų į joms skirtas angas.

9.9 Orkaitės Lempos Valymas

Jei kepimo vietoje esančios orkaitės lempos stiklinės durelės suteptos, nuvalykite jas indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Sugedus orkaitės lempai, galite pakeisti orkaitės lempą vadovaudamiesi tolesniais skyriais.

Orkaitės lemputės keitimas

Bendra informacija

- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa su G9 lizdais, kurios galia mažesnė nei 60 W.

Lempoms tinkamos naudoti aukštesnėje nei 300 °C temperatūroje. Orkaitės lemputes galite įsigyti iš įgaliotųjų servisų arba licencijuotų technikų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.

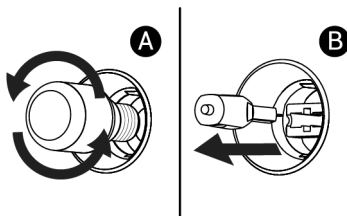
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 °C temperatūrą.

Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite lemputės gaubtelį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.



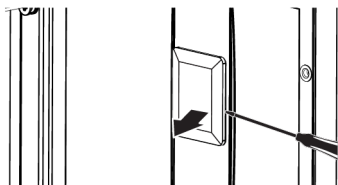
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

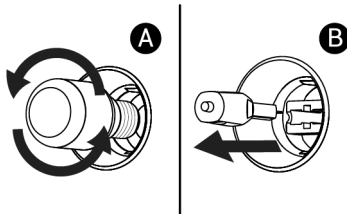
Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines lentynas pagal aprašymą.



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį. Pirmiausia išsukite varžtą, jei ant gaminio kvadratinės lempos yra varžtas.
4. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą,

kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

10 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdomė šiose skyriuose pateiktas instrukcijas, susisieki su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

Orkaitei veikiant sklinda garai.

- Normalu, kad veikimo metu matosi garai. >>> Tai nėra klaida.

Gaminant atsiranda vandens lašelių

- Virimo metu susidarę garai kondensuojasi, kai liečiasi su šaltais gaminio paviršiais ir gali susidaryti vandens lašelių. >>> Tai nėra klaida.

Gaminiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

- Metalinės dalys gali išsiplėsti ir kaitinant gali skleisti garsus. >>> Tai nėra klaida.

Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.

Orkaitės lemputė nedega.

- Gali būti sugedusi orkaitės lemputė. >>> Pakeiskite orkaitės lemputę.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

