LV

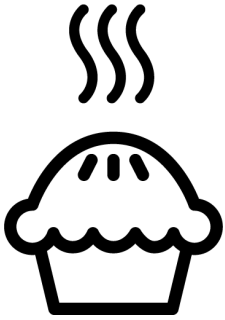
LT

Krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

Viryklė

Vartotojo vadovas



W6G8LCSWX

®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci
®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją

285380912_4/ LV/ LT/ R.AA/ 18.02.25 19:23
7734986458

CE

PERDIRBTAS & PERDIRBAMAS POPIERIUS

PĀRSTRĀDĀTS UN PĀRSTRĀDĀJAMS PAPĪRS

Laipni lūdzam!

Cienījamo 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 pasargāsit 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

1.1 ATĻAUTĀ IZMANTOŠANA 6
1.2 UZSTĀDĪŠANA 7
1.3 GĀZES PIESLĒGUMS 9
1.4 BRĪDINĀJUMI PAR ELEKTRĪBU 10
1.5 TĪRĪŠANA UN APKOPE 11

2 Norādījumi par vidi 12

3 Jūsu izstrādājums 13

3.1 Izstrādājuma ievads 13
3.1.1 Gatavošanas ierīce 13
3.1.2 Plīts sadaļa 13
3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana 14
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas .. 15
3.4 Produktu piederumi 16
3.5 Produkta piederumu izmantošana 16
3.6 Tehniskās specifikācijas 19

4 Uzstādīšana 22

4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai 22
4.2 Elektriskais savienojums 24
4.3 Gāzes pieslēgums 25
4.4 Produkta izvietošana 28
4.5 Gāzes konversija 28

5 Pirmā Lietošana 31

5.1 Pirmās Reizes Iestatījums 31
5.2 Sākotnējā tīrīšana 31

6 Plīts virsmas ızmantošana 32

6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu 32
6.2 Plīts virsmu darbība 32

7 Cepeškrāsns izmantošana 34

7.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu 34
7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība 34
7.3 Gatavošana ar tvaiku 36
7.4 Iestatījumi 37

8 Vispārīga informācija par gatavošanu 39

8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī 39
8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni 39
8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni 42
8.1.3 Grils 43
8.1.4 Gatavošana ar tvaiku 44
8.1.5 Pārtikas pārbaude 45

9 Apkope un tīrīšana 46

9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija ... 46
9.2 Tīrīšanas piederumi 48
9.3 Plīts virsmas tīrīšana 48
9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana 49
9.5 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana 49
9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku 50
9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana 51
9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana 51
9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana ... 52

10 Problēmu novēršana 53

⚠ 1 DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

SVARĪGI IZLASĪT UN IEVĒROT

⚠ Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces ir redzams valsts simbols. Ja simbols uz ierīces neparādās, ir nepieciešams skatīt uzstādīšanas instrukcijas, kurās jābūt sniegtiem nepieciešamajiem norādījumiem par ierīces pielāgošanu attiecīgās valsts lietošanas apstākļiem.

⚠ UZMANĪBU: Gāzes gatavošanas ierīces izmantošana rada siltumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā, kurā tā ir uzstādīta. Pārliecinieties, ka virtuve ir labi vēdināta, jo īpaši, ja ierīce tiek lietota: turiet atvērtas dabiskās ventilācijas atveres vai uzstādiet mehāniskās ventilācijas ierīci (mehānisko nosūcēju). Ilgstošai intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, loga atvēršana, vai efektīvāka ventilācija, piemēram, mehāniskās ventilācijas līmeņa palielināšana (ja iespējams), lai droši izvadītu sadegšanas produktus uz ārējo (ārējo) gaisu, vienlaikus nodrošinot arī telpas gaisa maiņu ar papildu ventilāciju. Pirms papildu ventilācijas ierīkošanas konsultējieties ar speciālistu.

⚠ Ja precīzi neievērosiet šajā rokasgrāmatā sniegto informāciju, var rasties ugunsgrēks vai eksplozija, kā rezultātā var rasties īpašuma bojājumi vai miesas bojājumi.

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

⚠ Šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem un jāizmanto tikai labi vēdināmās telpās. Pirms šīs ierīces uzstādīšanas vai lietošanas izlasiet norādījumus.

⚠ Ja degļa liesmas tiek nejauši izpūstas, pagrieziet degļa vadības pogu izslēgtā pozīcijā un nemēģiniet to atkārtoti ieslēgt vismaz 1 minūti.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS: Ugunsbīstamība: Neuzglabājiet 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. Glabājiet drēbes vai citus viegli uzliesmojošus materiālus prom no ierīces, līdz visas sastāvdaļas ir 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.

⚠ UZMANĪBU! Plītiņas stikla saplīšanas gadījumā: nekavējoties izslēdziet visus degļus un visus elektriskos sildelementus un izolējiet ierīci no barošanas avota; nepieskarieties ierīces virsmai; nelietojiet ierīci.

Stikla vāks var salūzt, ja tas ir uzkarsis. Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus un elektriskās plāksnes. Neaizveriet vāku, kad deglis deg.

⚠ 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.

⚠ Lietošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota zondes lietošanai, izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi - ugunsgrēka risks.

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

⚠ Esiet piesardzīgs, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas vai nolaistas, lai izvairītos no sadursmes ar durvīm. Ēdienu nedrīkst atstāt produktā vai uz tā ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Gāzes noplūde var aizdegties. Ierīci nedrīkst darbināt ilgāk par 15 sekundēm. Ja pēc 15 s deglis nav iedegies, pārtrauciet ierīces darbību un atveriet nodalījuma durvis un/vai pagaidiet vismaz 1 minūti, pirms mēģināt atkārtoti aizdedzināt degli.

⚠ 1.1 ATĻAUTĀ IZMANTOŠANA

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

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot mājsaimniecībās 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.

⚠ UZMANĪBU! Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, telpu apkurei.

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

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

⚠ Izmantojiet katlus un pannas ar tādu pašu platumu kā degļiem vai nedaudz lielākus (skatiet konkrēto tabulu).

Pārliecinieties, ka podi uz režģiem nav izvirzīti ārpus plīts virsmas malas.

⚠ Nepareiza režģu lietošana var izraisīt plīts virsmas bojājumus: nenovietojiet režģus otrādi vai neslidiniet tos pāri plīts virsmai.

⚠ Neļaujiet degļa liesmai sniegties tālāk par pannas malu.

⚠ Nelietojiet: čuguna režģus, ollārus akmeņus, terakotas katlus un pannas. Siltuma difuzori, piemēram, metāla siets vai jebkurš cits veids. Divi degļi vienlaicīgi vienai tvertnei (piemēram, Zivju tējkanna).

⚠ Ja piegādātās gāzes īpašie vietējie apstākļi apgrūtina degļa aizdegšanos, ieteicams atkārtot darbību, pagriežot pogu uz mazas liesmas iestatījumu.

⚠ Ja uzstādāt tvaika nosūcēju virs plīts virsmas, lūdzu, skatiet tvaika nosūcēja norādījumus, lai uzzinātu pareizo attālumu.

⚠ Aizsargājošās gumijas kājiņas uz režģiem rada bloķēšanas risku maziem bērniem. Pēc režģu noņemšanas, lūdzu, pārliecinieties, ka visas pēdas ir pareizi uzstādītas.

⚠ 1.2 UZSTĀDĪŠANA

⚠ Ar ierīci jārīkojas un tā jāuzstāda divām vai vairākām personām - traumu gūšanas risks. Izsaiņošanai un uzstādīšanai izmantojiet aizsargcimdus - iegriezumu risks.

⚠ Elektriskajiem un gāzes savienojumiem jāatbilst vietējiem noteikumiem.

⚠ Uzstādīšana, tostarp ūdensapgāde (ja tāda ir), elektriskie savienojumi un remonts jāveic kvalificētam tehniķim. Nelabojiet un nenomainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties uzstādīšanas vietā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, ka transportēšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas 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.
Ierīce ir jāuzstāda mājoklī, lai veiktu tipiskas uzkopšanas funkcijas.
BRĪDINĀJUMS: Ierīces un tās uzstādīšanas metodes modifikācija ir būtiska, lai droši un pareizi izmantotu ierīci visās papildu valstīs.
Izmantojiet spiediena regulatorus, kas piemēroti instrukcijās norādītajam gāzes spiedienam.
Telpai jābūt aprīkotai ar gaisa nosūkšanas sistēmu, kas izvada jebkādus sadegšanas dūmus.
Telpai arī jānodrošina pareiza gaisa cirkulācija, jo gaiss ir nepieciešams, lai degšana notiktu normāli. Gaisa plūsma nedrīkst būt mazāka par 2 m^3/h uz kW uzstādītās jaudas.
Gaisa cirkulācijas sistēma var uzņemt gaisu tieši no ārpuses, izmantojot cauruli, kuras iekšējais šķērsgriezums ir vismaz 100 cm^2; atvere nedrīkst būt jutīga pret aizsprostojumiem.
Sistēma var arī nodrošināt gaisu, kas nepieciešams degšanai netieši, t.i., no blakus telpām, kas aprīkotas ar gaisa cirkulācijas caurulēm, kā aprakstīts iepriekš. Tomēr šīs telpas nedrīkst būt koplietošanas telpas, guļamistabas vai telpas, kas var radīt ugunsbīstamību.
Šķidrā naftas gāze nogrimst uz grīdas, jo tā ir smagāka par gaisu. Tāpēc telpām, kurās ir SNG baloni, jābūt aprīkotām arī ar ventilācijas atverēm, lai noplūdes gadījumā varētu izplūst gāze. Tas nozīmē, ka SNG balonus, neatkarīgi no tā, vai tie ir daļēji vai pilnībā pilni, nedrīkst uzstādīt vai uzglabāt telpās vai uzglabāšanas zonās, kas atrodas zem zemes (pagrabos utt.). Ieteicams turēt tikai balonu, kas tiek izmantots telpā, novietotu tā, lai to nepakļautu ārēju avotu (krāšņu, kamīnu, krāšņu utt.) radītajam siltumam, kas varētu paaugstināt balona temperatūru virs 50° C.
Ja jums ir grūti pagriezt degļa pogas, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu, kas var nomainīt degļa krānu, ja tas ir bojāts.
Atveres, ko izmanto ventilācijai un siltuma izkliedēšanai, nekādā gadījumā nedrīkst nosegt.

⚠ 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 GĀZES PIESLĒGUMS

⚠ BRĪDINĀJUMS: Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka vietējie sadales apstākļi (gāzes tips un gāzes spiediens) un ierīces konfigurācija ir saderīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Šīs ierīces regulēšanas nosacījumi ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

⚠ Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst tabulā "Degļa un sprauslas specifikācijas" norādītajām vērtībām.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Šī ierīce nav savienota ar degšanas produktu izvadīšanas ierīci. Tas jāuzstāda un jāpievieno saskaņā ar spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām attiecībā uz ventilāciju.

⚠ Ja ierīce ir savienota ar šķidru gāzi, regulēšanas skrūve ir jāpieskrūvē pēc iespējas ciešāk.

⚠ SVARĪGI: Kad gāzes balons vai gāzes tvertne ir uzstādīta, tai jābūt pareizi noregulētai (vertikālā orientācija).

⚠ BRĪDINĀJUMS: Šī darbība jāveic kvalificētam tehniķim.

⚠ Gāzes pievienošanai izmantojiet tikai elastīgu vai stingru metāla šļūteni.

⚠ Savienošana ar stingru cauruli (varš vai tērauds): Savienošana ar gāzes sistēmu jāveic tā, lai ierīcei netiktu uzlikta nekāda veida deformācija. Uz ierīces padeves rampas ir regulējams L veida cauruļu stiprinājums, un tas ir aprīkots ar blīvi, lai novērstu noplūdes. Blīve vienmēr jānomaina pēc cauruļu stiprinājuma pagriešanas (blīve ir iekļauta ierīces komplektācijā). Gāzes padeves

cauruļu stiprinājums ir 1/2 gāzes cilindrisks vītņots spraudnis.

⚠ Lokanas nerūsējošā tērauda bezšuvju caurules savienošana ar vītņotu stiprinājumu:
Gāzes padeves cauruļu stiprinājums ir 1/2 gāzes cilindrisks vītņots spraudnis. Šīs caurules ir jāuzstāda tā, lai tās nekad nebūtu garākas par 2000 mm, kad tās ir pilnībā izstieptas. Kad savienojums ir izveidots, pārliecinieties, ka elastīgā metāla caurule nepieskaras kustīgajām daļām un nav saspiesta. Izmantojiet tikai tādas caurules un blīvslēgus, kas atbilst spēkā esošajiem valsts noteikumiem.

⚠ SVARĪGI: ja tiek izmantota nerūsējošā tērauda šļūtene, tā jāuzstāda tā, lai nepieskartos nevienai kustīgai mēbeļu daļai (piemēram, atvilktnei). Tam ir jāiziet cauri zonai, kurā nav šķēršļu un kur to ir iespējams pārbaudīt visā tā garumā.

⚠ Ierīcei jābūt savienotai ar galveno gāzes padevi vai gāzes balonu saskaņā ar spēkā esošajiem valsts noteikumiem. Pirms savienojuma izveides pārliecinieties, ka ierīce ir saderīga ar gāzes padevi, ko vēlaties izmantot.

⚠ Ja tā nav, izpildiet norādījumus, kas norādīti punktā "Pielāgošanās dažādiem gāzes veidiem".

⚠ Pēc pievienošanas gāzes padevei pārbaudiet, vai nav noplūžu ar ziepjūdeni. Iededziet degļus un pagrieziet pogas no maksimālās pozīcijas 1* līdz minimālajai pozīcijai 2*, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.

⚠ Savienojumu ar gāzes tīklu vai gāzes balonu var veikt, izmantojot elastīgu gumijas vai tērauda šļūteni, saskaņā ar spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem.

PIELĀGOŠANĀS DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM

(Šī darbība jāveic kvalificētam tehniķim.)

⚠ Lai ierīci pielāgotu citam gāzes veidam, nevis tam, kādam tā tika ražota (norādīts uz pārējā marķējuma), veiciet pēc uzstādīšanas rasējumiem norādītās darbības.

⚠ 1.4 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.

⚠ 1.5 TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS: Pirms jebkādu apkopes darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un atvienota no barošanas avota. Lai izvairītos no miesas bojājumu gūšanas riska, izmantojiet aizsargcimdus (plīsumu risks) un aizsargapavus (sasitumu risks); rīkojieties ar diviem cilvēkiem (samaziniet slodzi); nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas aprīkojumu (elektriskās strāvas trieciena risks). Neprofesionāls remonts, ko nav atļāvis ražotājs, var radīt risku veselībai un drošībai, par ko ražotājs nav atbildīgs. Garantija nesedz nekādus defektus vai bojājumus, kas radušies neprofesionāla remonta vai tehniskās apkopes

rezultātā, kuru noteikumi ir izklāstīti kopā ar iekārtu piegādātajā dokumentā.

⚠ 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.

⚠ Lai nesabojātu elektrisko aizdedzes ierīci, nelietojiet to, ja degļi neatrodas to korpusā.

2 Norādījumi par vidi

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un ir marķēts ar pārstrādes simbolu ♻. Tāpēc dažādas iepakojuma daļas ir jāizvāc 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

Uzkarsējiet cepeškrāsni tikai tad, ja tas ir norādīts gatavošanas galdā vai jūsu receptē.

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

Izmantojiet spiediena katlu, lai ietaupītu vēl vairāk enerģijas un laika.

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.

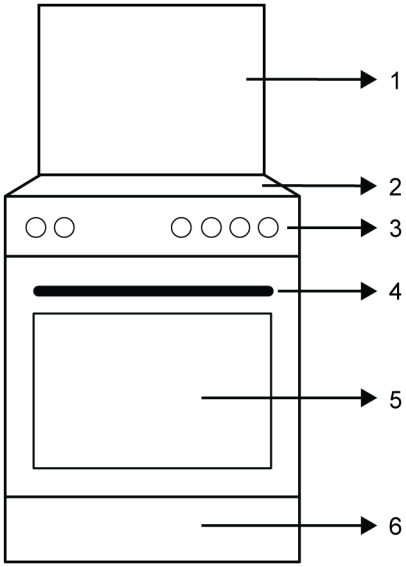
Šī ierīce atbilst ekodizaina prasībām, kas noteiktas Eiropas Regulā 66/2014 un 2019. gada Noteikumos par ekodizainu ar enerģiju saistītiem ražojumiem un energopatēriņu saistītu informāciju (grozījumi) (ES izeja) saskaņā ar Eiropas standartu EN 30-2-1.

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

3 Jūsu izstrādājums

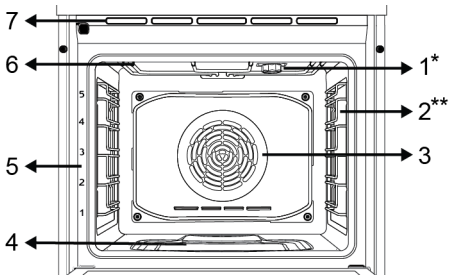
Šajā sadaļā varat atrast produkta vadības paneļa pārskatu un pamata lietojumus. Atkarībā no izstrādājuma veida attēli un dažas funkcijas var atšķirties.

3.1 Izstrādājuma ievads



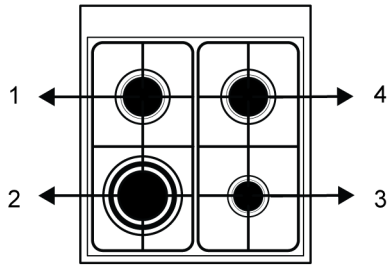
1 Augšējais vāks
2 Plīts sadaļa
3 Vadības panelis
4 Rokturis
5 Durvis
6 Apakšējā daļa

3.1.1 Gatavošanas ierīce



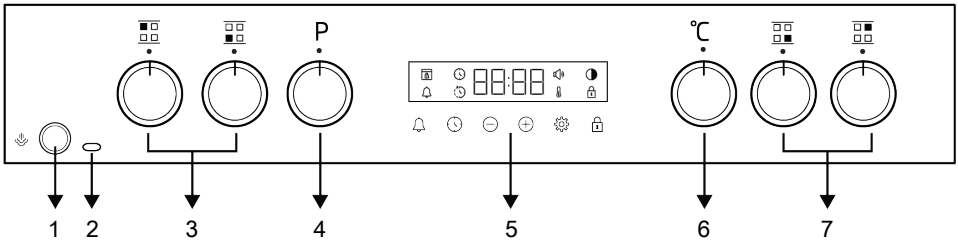
1 Lampiņa
2 Stiepļu plaukti
3 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
4 Ūdens baseins ēdiena gatavošanai ar tvaiku
5 Plaukta pozīcija
6 Augšējais sildītājs
7 Ventilācijas caurumi
* Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojums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

3.1.2 Plīts sadaļa



1 Aizmugurējā kreisā - Standarta deglis
2 Priekšējā kreisā - Wok deglis
3 Priekšējā labā - Papildu deglis
4 Aizmugurējā labā - Standarta deglis

3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana



1 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga
2 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku spuldzīte
3 Sildriņķu griežpogas
4 Funkcijas izvēles poga
5 Taimeris
6 Temperatūra izvēles poga
7 Sildriņķu griežpogas

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 varat saprast no temperatūras simbola taimera displejā. Temperatūras simbols parādās displejā, kad sākas gatavošana, un temperatūras simbols pazūd, kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru. Kad temperatūra cepeškrāsnī nokrītas zem iestatītās temperatūras, temperatūras simbols atkal parādās.

Sildriņķu griežpogas

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

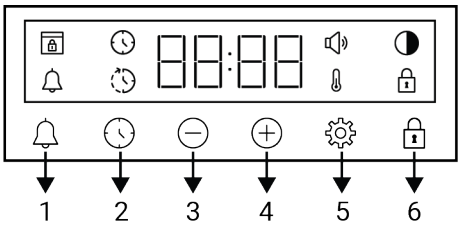
Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga

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.

Taimeris



1 Trauksmes taustiņš
2 Laika iestatīšanas taustiņš
3 Samazināšanas taustiņš
4 Palielināšanas taustiņš
5 Iestatījumu taustiņš
6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš

Displeja simboli

: Cepšanas laika simbols

: Cepšanas beigu laika simbols *

: Trauksmes simbols

: Spilgtuma simbols

: Taustiņu bloķēšanas simbols

: Temperatūras simbols

: Skaļuma līmeņa simbols

: Durvju bloķēšanas simbols *

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

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.

Ieteicamās darbības funkcijas gatavošanai ar tvaiku:

Mēs iesakām izmantot jūsu izstrādājuma darbības funkcijas ""3D" funkcija", "Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana" un "Ventilatora sildīšana", lai pagatavotu ar tvaiku (ne visas šīs funkcijas var būt pieejamas jūsu izstrādājumam). Lai gan gatavošanas/tīrīšanas poga ar tvaiku ir aktīva citās darbības funkcijās, saskaņā ar veiktajiem gatavošanas testiem šajās funkcijās tiek nodrošināta visefektīvākā gatavošana. Jūs varat veikt gatavošanu ar tvaiku, nenospiežot gatavošanas/tīrīšanas pogu ar tvaiku, kas īpaši paredzēta funkcijai ""3D" funkcija".

Kamēr izmantojat "Darbība ar ventilatoru" funkciju, nespiediet gatavošanas/tīrīšanas pogu ar tvaiku. Pretējā gadījumā paaugstināsies cepeškrāsns iekšējā temperatūra, un tas var negatīvi ietekmēt ēdienu.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Cepeškrāsns lampa	-	Cepeškrāsnī nedarbojas neviens sildītājs. Iedegas tikai cepeškrāsns lampiņa.
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzkarsēta. 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 apakšējā 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.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā sildīšana	*	Apakšējā sildītāja uzsildītais karstais gaiss ar ventilatoru tiek vienmērīgi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora sildīšana	*	Ventilatora sildītāja uzsildītais karstais gaiss vienmērīgi un ātri tiek sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots pagatavošanai dažādos traukos dažādos plauktu līmeņos.
	Ekonomiskā ventilatora sildīšana	*	Lai taupītu enerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis izmantot "Ventilatora sildīšana". Bet; gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

	Picas funkcija	*	Apakšējais sildītājs un ventilatora apsilde darbojas. Tas ir piemērots picas pagatavošanai.
	“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.

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

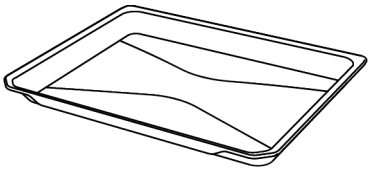
3.4 Produktu piederumi

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

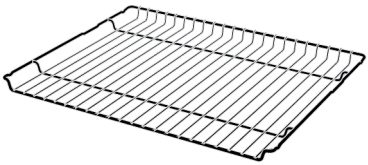
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



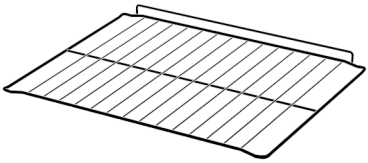
Stiepļu grils

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

Modeļos ar stiepļu plauktiem :



Modeļos bez stiepļu plauktiem :

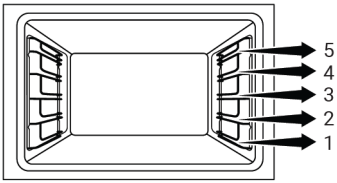


3.5 Produkta piederumu izmantošana

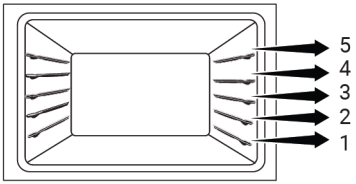
Ēdienu gatavošanas plaukti

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

Modeļos ar stiepļu plauktiem :



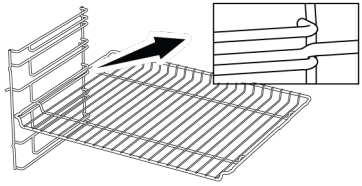
Modeļos bez stiepļu plauktiem :



Stiepļu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

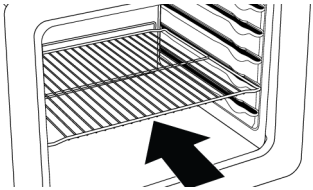
Modeļos ar stiepļu plauktiem :

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



Modeļos bez stiepļu plauktiem :

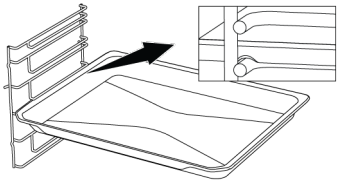
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stiepļu režģi sānu plauktos. Stiepļu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stiepļu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

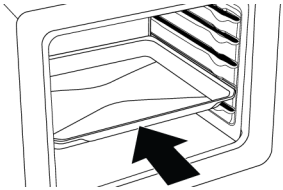
Modeļos ar stiepļu plauktiem :

Ir arī svarīgi pareizi novietot paplātes uz stiepļu sānu plauktiem. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē. Lai pagatavotu labāk, paplāte jānostiprina uz stiepļu plaukta aiztures kontaktligzdas. Tas nedrīkst iet pāri apturēšanas kontaktligzdai, lai saskartos ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



Modeļos bez stiepļu plauktiem :

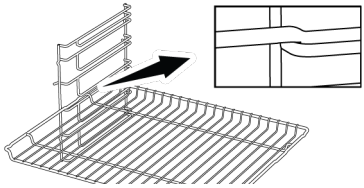
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē.



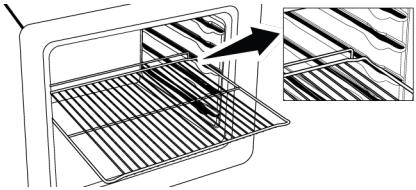
Stiepļu režģa apturēšanas funkcija

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

Modeļos ar stiepļu plauktiem :



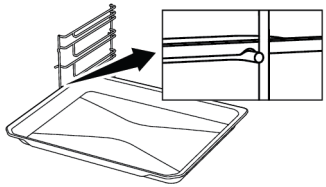
Modeļos bez stiepļu plauktiem :



Paplātes apturēšanas funkcija -Modeļos ar stiepļu plauktiem

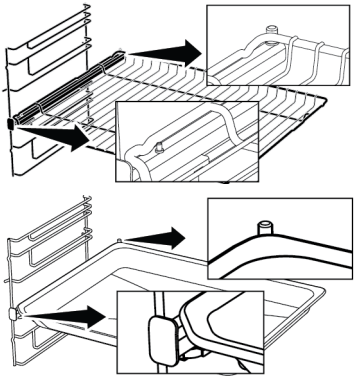
Ir arī apturēšanas funkcija, kas novērš paplātes izgāšanos no stiepļu plaukta. Noņemot paplāti, atlaidiet to no

aizmugures aiztures ligzdas un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz priekšējo pusi. Lai to pilnībā noņemtu, jums ir jāpārvar šī apturēšanas ligzda.



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

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



3.6 Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	850 /600 /600

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	3,3
Kopējais gāzes patēriņš (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Cepeškrāsns tips	Daudzfunkciju cepeškrāsns

Gatavošanas zonas

Priekšējā kreisā	Wok deglis
Jauda	3,3 kW (240 g/h – G30)

Priekšējā labā	Papildu deglis
Jauda	1,0 kW (73 g/h – G30)

Aizmugurējā kreisā	Standarta deglis
Jauda	2,0 kW (145 g/h – G30)

Aizmugurējā labā	Standarta deglis
Jauda	2,0 kW (145 g/h – G30)

Gāzes veids/spiediens, kāds ir iestatīts izstrādājumam:
G20 20 mbar

Gāzes produkta kategorija

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Gāzes veidi/spiedieni, kuriem var pārveidot produktu:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Pamati: Informācija uz elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350-1/IEC 60350-1 standartu. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzē ar apakšējā sildītāja vai ar ventilatora palīdzību darbināmas sildīšanas (ja tāda ir) funkcijām.

Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāšu noteikšanu atkarībā no tā, vai ražojumam ir vai nav attiecīgās funkcijas: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana , 2-Ventilatora sildīšana , 3-Ventilatora atbalstīts zems grils , 4-Augšējās un apakšējā 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.

Valsts gāzes kategorijas/veidi/spiediens

Gāzes veidu, spiedienu un gāzes kategoriju, ko var izmantot valstij, kurā produkts tiks uzstādīts, varat atrast zemāk esošajā tabulā.

VALSTU KODI	KATEGORIJA		GĀZES VEIDS UN SPIEDIENS			
FR	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
UN	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20, 20 mbar	G2,350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20, 20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20, 20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		

VALSTU KODI	KATEGORIJA		GĀZES VEIDS UN SPIEDIENS			
LT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20, 20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektorių lentelė

Žemiau esančioje lentelėje pateiktos visų tipų dujų, skirtų dujų konvertavimui, degiųjų medžiagų purkštukų vertės. Savo purkštukų vertes galite pasiekti pažiūrėję į techninę lentelę, kurioje pateikiamos dujų rūšys, kurias galite konvertuoti pagal savo degiąsias medžiagas ir šalį. Purkštuvai gali būti nepridedami kartu su gaminiu. Jį galite įsigyti įgaliotose tarnybose arba toje vietoje, kur įsigijote gaminį.

	Gatavošanas zonas								
Jauda	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

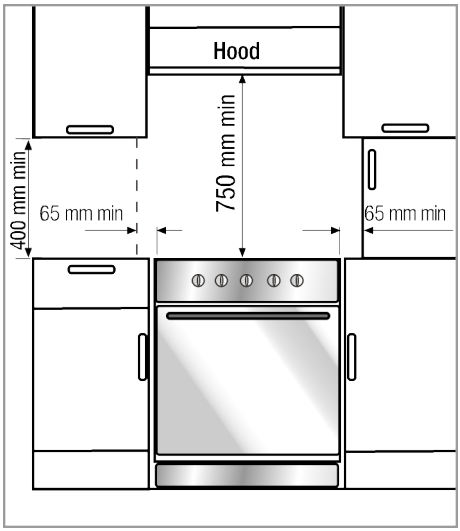
4 Uzstādīšana

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 iemērkt 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.

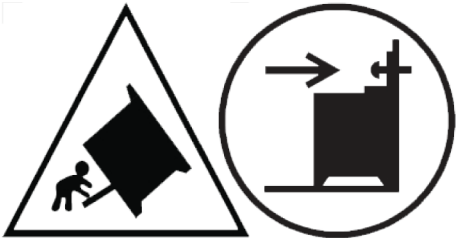


- To var izmantot arī brīvā stāvoklī. Minimālais attālums virs plīts virsmas ir 750 mm.
- Ja virs plīts ir jāuzstāda tvaika nosūcējs, ievērojiet tvaika nosūcēja ražotāja norādījumus par uzstādīšanas augstumu (min. 650 mm).
- Visām virtuves mēbelēm, kas atrodas blakus ierīcei, jābūt karstumizturīgām (vismaz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

Drošības ķēde

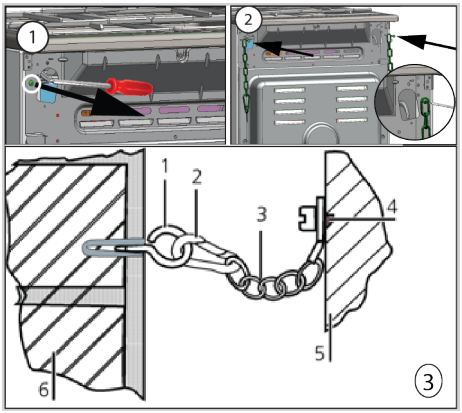
Ierīce ir jānostiprina pret pārbalansēšanu, izmantojot cepeškrāsns komplektā iekļauto drošības ķēdi.

Brīdinājums - apgāšanās risks!



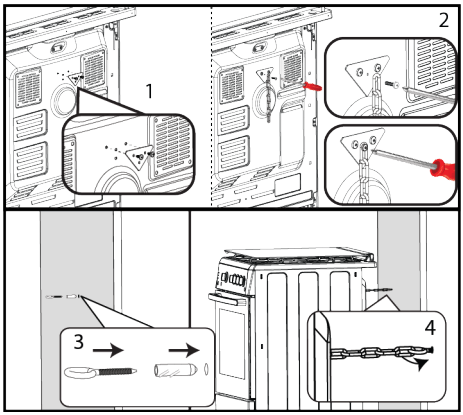
Brīdinājums: Lai novērstu ierīces apgāšanos, ir jāuzstāda šis stabilizācijas līdzeklis. Skatiet uzstādīšanas instrukciju.

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.



Stabilitātes ķēdei jābūt pēc iespējas īsākai, lai novērstu cepeškrāsns sasvēršanos uz priekšu, un diagonālai, lai novērstu cepeškrāsns sānu sasvēršanos. Stabilitātes ķēde ir paredzēta plītīm bez kronšteina stiprinājuma slota.

Telpu ventilācija

Visās telpās ir nepieciešams atverams logs vai līdzvērtīgs logs, un dažās telpās ir nepieciešama arī pastāvīga ventilācijas sistēma. Gaiss sadegšanai tiek ņemts no telpas gaisa, un izplūdes gāzes tiek izvadītas tieši telpā. Laba ventilācija ir būtiska ierīces drošai darbībai.

Telpas ar durvīm un/vai logiem, kas atveras tieši uz ārējo vidi

Durvīm un/vai logiem, kas atveras tieši uz ārējo vidi, jābūt ar kopējo ventilācijas atveri, kuras izmēri ir norādīti turpmāk dotajā tabulā, pamatojoties uz ierīces kopējo gāzes jaudu (ierīces kopējais gāzes patēriņš ir norādīts šīs lietotāja rokasgrāmatas tehniskās specifikācijas tabulā). Ja durvīm un/vai logiem nav kopējās ventilācijas atveres, kas atbilst ierīces kopējam gāzes patēriņam, kā norādīts turpmāk dotajā tabulā, tad telpā noteikti jābūt papildu stacionārai ventilācijas atverei, lai nodrošinātu, ka tiek ievērotas kopējās minimālās ventilācijas prasības attiecībā uz ierīces kopējo gāzes patēriņu. Fiksētajā ventilācijas atverē var

iekļaut atveres esošajiem gaisa ķieģeļiem, nosūcēja nosūcēja cauruļvada atveres izmērus utt.

Kopējais gāzes patēriņš (kW)	Min. ventilācijas atvērums (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Telpas, kurās nav atveramu durvju un/vai logu, kas atveras tieši uz ārējo vidi

Ja telpā, kurā ir uzstādīta ierīce, nav durvju un/vai loga, kas atveras tieši uz ārējo vidi, jāmeklē citi izstrādājumi, kas noteikti nodrošina fiksētu, neregulējamu un neaizveramu ventilācijas atveri, kas atbilst kopējām minimālajām ventilācijas atveres prasībām attiecībā uz ierīces kopējo gāzes patēriņu, kā norādīts iepriekš tabulā. Jāievēro arī attiecīgie būvnormatīvi.

Ja telpā vai iekšējā telpā ir vairāk nekā viena gāzes iekārta, papildus iepriekš tabulā norādītajai prasībai jānodrošina papildu ventilācijas laukums. Papildu ventilācijas zonas lielumam jābūt atbilstošam citu gāzes iekārtu noteikumiem.

Arī durvju apakšējai malai, kas atveras uz tās telpas iekšējo vidi, kurā ir uzstādīta ierīce, jābūt vismaz 10 mm atstarpei. Jānodrošina, lai tādi priekšmeti kā paklāji un citi grīdas segumi u. c. neietekmētu telpu, kad durvis ir aizvērtas.

Plīts var atrasties virtuvē, virtuvē/ēdamistabā vai viesistabā, bet ne telpā, kurā ir vanna vai duša. Plītiņu nedrīkst uzstādīt telpā, kas ir mazāka par 20 m3.

Neuzstādiet šo ierīci telpā, kas atrodas zem zemes līmeņa, ja vien tā vismaz vienā pusē nav atvērta pret zemes līmeni.

4.2 Elektriskais savienojums

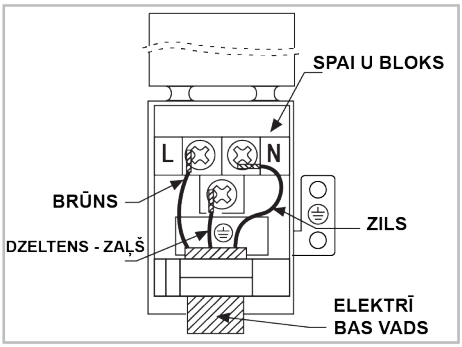
- Pirms elektroinstalācijas darbu uzsākšanas atvienojiet produktu no elektriskā pieslēguma. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Savienojiet izstrādājumu ar iezemētu kontaktligzdu/līniju, kas ir aizsargāta ar atbilstošas jaudas miniatūru slēdzi, kā norādīts tabulā "Tehniskās specifikācijas". 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 = L (Fāze)
- Zila = N (Neitrāls)
- Zaļa/dzeltena stieple = (E) ⏚ (Zemējums)

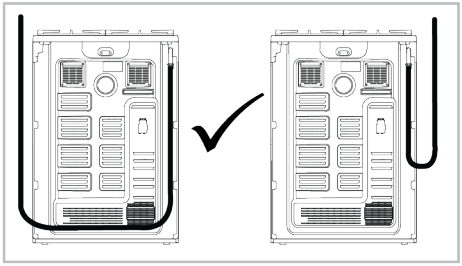
4.3 Gāzes pieslēgums

- Ja uzstādīšanu, remontu vai savienojumu veic nepilnvarota/nelicencēta/ nekvalificēta persona vai tehniķis, pastāv sprādziena, ugunsgrēka un saindēšanās risks.
- Pirms izstrādājuma novietošanas pārliecinieties, vai vietējie sadales nosacījumi (gāzes tips un spiediens) un produkta gāzes iestatījums atbilst šiem nosacījumiem. Gāzes regulēšanas nosacījumi un produkta vērtības ir norādītas uz etiķetēm (vai tipa etiķetes).
- Ja uz etiķetes nav norādīts jūsu valsts kods, ievērojiet savas valsts vietējās tehniskās instrukcijas par gāzes pieslēgumu un pārveidošanu.
- Produktu gāzes apgādes sistēmai var pievienot tikai pilnvarota/licencēta/ kvalificēta persona vai tehniķis.
- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotas/nelicencētas/ nekvalificētas personas vai tehniķa veiktu procedūru rezultātā.
- Pirms uzsākt jebkādus gāzes instalācijas darbus, atvienojiet gāzes padevi. Pastāv sprādziena risks!
- Ja izstrādājums vēlāk jāizmanto ar cita tipa gāzi, konsultējieties ar pilnvarotu/ licencētu/kvalificētu personu vai tehniķi par attiecīgo pārveidošanas procedūru.
- Pēc katras lietošanas reizes pārliecinieties, ka ir rūpīgi pārbaudīts gāzes pieslēguma blīvums. Ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties gāzes noplūdes dēļ, kas var rasties gāzes pieslēgšanas vai pārbūves rezultātā, ko veikušas nepilnvarotas/nelicencētas personas.
- Ja neveiksiet savienojumu saskaņā ar tālāk sniegtajiem norādījumiem, pastāv gāzes noplūdes un aizdegšanās risks. Mūsu uzņēmums nevar būt atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies tā rezultātā.
- Gāzes pieslēgumu drīkst veikt tikai pilnvarota/licencēta/kvalificēta persona vai tehniķis.
- Pārliecinieties, vai gāzes pieslēgumā izmantojamā gāzes šļūtene atbilst vietējiem gāzes standartiem.
- Elastīgā gāzes šļūtene ir jāpievieno tā, lai tā nesaskartos ar kustīgajām daļām un karstajām virsmām (parādītas zemāk attēlos) ap to, un nav iesprostota, kad kustīgās daļas pārvietojas. (piemēram, atvilktnes). Turklāt to nedrīkst novietot vietās, kur tas varētu tikt saspiests.

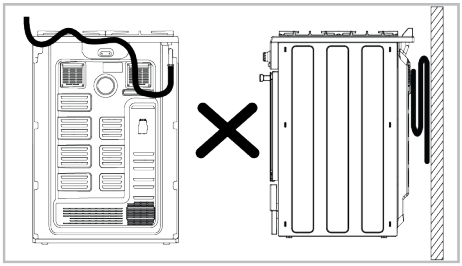
- Nepārvietojiet izstrādājumu, kura gāzes pieslēgums ir pabeigts. Ja to pārvieto, var rasties gāzes noplūdes risks.
- Gāzes pieslēgšanai un pārveidošanai jāizmanto uzgriežņu atslēga.

Gāzes pieslēguma puses izvēle

- Gāzes šļūtene jāpievieno, veicot platleņķa pagriezienus, lai savienojuma laikā netiktu pārrauta un salocīta.
- Pirms gāzes savienojuma izveides pārliecinieties, vai gāzes maģistrāles padeve un gāzes šļūtenes izvads, kas jāpievieno gāzei, atrodas vienā pusē.



- Gāzes šļūteni nedrīkst saspiest, salocīt, sakniebt, skart ar asiem stūriem vai saskarties ar karstām izstrādājuma daļām un traukiem uz izstrādājuma.

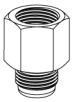


Gāzes savienojuma daļas

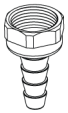
Zemāk ir norādītas detaļas un instrumenti, kas var būt nepieciešami gāzes pieslēgumam. Atkarībā no modeļa šīs daļas var nebūt iekļautas izstrādājumā. Izmantojamās gāzes savienojumu daļas var atšķirties atkarībā no gāzes tipa un valsts noteikumiem.

Noplūdes blīvējums:

Savienojuma gabals EN 10226 R1/2":



Savienojuma daļa sašķidrinātai gāzei (G30, G31):



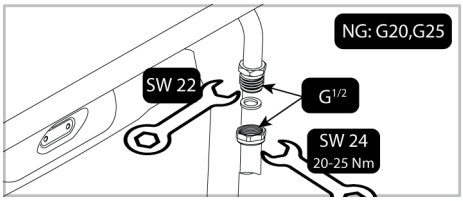
Gāzes izplūdes savienojuma daļa:

Gāzes pieslēguma izveidošana - NG

- Dabasgāzes instalācija pirms izstrādājuma uzstādīšanas ir jāsagatavo atbilstoši montāžai. Gāzes sistēmas izejā jābūt dabasgāzes vārstam, kas jāpievieno produktam.
- Pārliecinieties, vai dabasgāzes vārsts ir viegli pieejams.
- Pievienojiet savu produktu ar dabasgāzes sistēmu savā mājā, izmantojot elastīgu gāzes šļūteni, kas atbilst vietējiem standartiem.
- Veicot gāzes pieslēgumu, jāizmanto jauna blīvējuma blīve.
- Gāzes padevei jābūt savienotai, izmantojot gāzes vadu vai drošības gāzes šļūteni ar vītņotiem savienotājelementiem abos galos.

EN ISO 228 G1/2" tipa savienojums

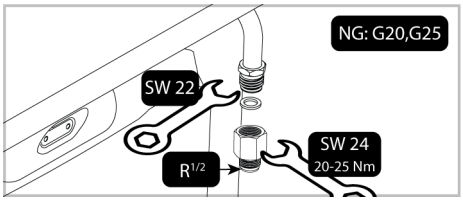
1. Ievietojiet jauno blīvējumu drošības gāzes šļūtenē/caurulē. Pārliecinieties, ka blīvējums ir pareizi ievietots.
2. Ar 22 mm uzgriežņu atslēgu nostipriniet gāzes pieslēguma daļu pie ierīces un ievietojiet savienojuma daļu savienojuma daļā, izmantojot 24 mm uzgriežņu atslēgu.



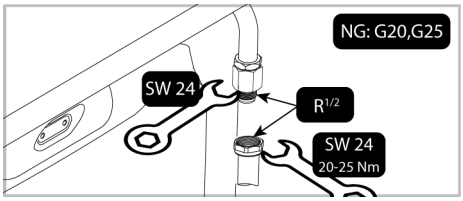
3. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

EN 10226 R1/2" tipa savienojums

1. Ievietojiet jauno blīvējumu savienojuma daļā un pārliecinieties, vai blīvējums ir pareizi novietots.
2. Turot izstrādājuma gāzes pieslēguma izvadu nostiprinātu ar 22 uzgriežņu atslēgu, savienojiet savienojuma daļu ar izstrādājuma gāzes izvadu ar 24 uzgriežņu atslēgu un cieši pievelciet to.



3. Ievietojiet jauno blīvējumu drošības gāzes šļūtenē/caurulē. Pārliecinieties, ka blīvējums ir pareizi ievietots.
4. Savienojiet drošības gāzes šļūtenes/caurules vītņoto daļu ar starpsavienotāju ar 24 mm uzgriežņu atslēgu un cieši pievelciet, turot starpsavienojumu vietā ar 24 mm uzgriežņu atslēgu.



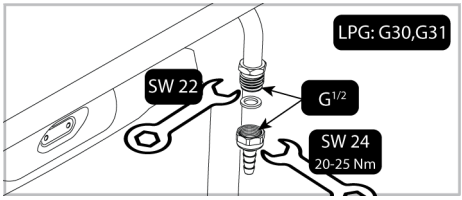
5. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

Gāzes pieslēguma izveidošana - LPG

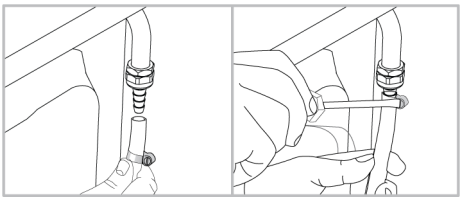
- Jūsu izstrādājumam jābūt pievienotam tā, lai tas būtu tuvu gāzes savienojumam, lai novērstu gāzes noplūdi.
- Pirms gāzes savienojuma izveides nodrošiniet plastmasas gāzes šļūteni un piemērotu montāžas skavu. Plastmasas gāzes šļūtenes iekšējam diametram jābūt 10 mm, un tās garumam jābūt ne garākam par 150 cm. Plastmasas šļūtenei jābūt necaurlaidīgai un pārbaudāmai.
- Regulāri jāpārbauda, vai gāzes iekārtas un sistēmas darbojas pareizi. Regulators, šļūtene un tā skava ir regulāri jāpārbauda un jānomaina ražotāja ieteiktajā termiņā vai nepieciešamības gadījumā.
- Veicot gāzes pieslēgumu, jāizmanto jauna blīvējuma blīve.
- Gāzes savienojums jāveic, izmantojot gāzes šļūteni vai fiksētu savienojumu.

Savienojums ar saspiestu (bez vītnes) gāzes šļūteni

1. Ievietojiet jauno blīvējumu sašķidrinātās gāzes savienojuma daļā un pārliecinieties, vai blīvējums ir pareizi novietots.
2. Nostipriniet izstrādājuma gāzes pieslēguma izvadu ar 22 mm uzgriežņu atslēgu, savienojiet savienojuma daļu ar izstrādājuma gāzes izvadu ar 24 mm uzgriežņu atslēgu un cieši pievelciet.



3. Uzstādiet montāžas skavu gāzes šļūtenes vienā galā. Mīkstiniet gāzes šļūtenes galu, pie kura piestiprināta skava, ievietojot to verdošā ūdenī uz vienu minūti.
4. Ievietojiet mīkstināto gāzes šļūteni līdz galam savienojuma daļā. Cieši pievelciet skavu ar skrūvgriezi.



5. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

Noplūdes pārbaude savienojuma vietā

- Pārliecinieties, vai visas izstrādājuma pogas ir izslēgtas. Pārliecinieties, vai gāzes padeve ir atvērta. Sagatavo ziepju putas un uzklāj uz šļūtenes savienojuma punkta gāzes noplūdes kontrolei.
- Ja ir gāzes noplūde, ziepjainā daļa saputos. Šādā gadījumā vēlreiz pārbaudiet gāzes savienojumu.
- Ziepju vietā gāzes noplūdes pārbaudei var izmantot komerciāli pieejamus aerosolus.
- Ja ir gāzes noplūde, izslēdziet gāzes padevi un vēdiniet telpu.
- Nekad neizmantojiet sērkociņu vai šķiltavu, lai veiktu gāzes noplūdes kontroli.

4.4 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. 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.
3. Atvērt gāzes padevi.
4. Pārbaudiet, vai gāzes savienojumi ir droši pievienoti un vai nav noplūdes.
5. Aizdedziniet degļus un pārbaudiet liesmas izskatu.

Liesmai jābūt zilai un regulāras formas. Ja liesma ir dzeltenīga, pārbaudiet, vai degļa vāciņš ir droši ievietots, vai arī iztīriet degli.

4.5 Gāzes konversija

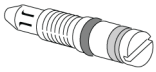
Vispārīga informācija

- Pirms uzsākt jebkādus gāzes instalācijas darbus, atvienojiet gāzes maģistrālo padevi. Pastāv sprādziena risks!
- Visi gāzes inžektori ir jānomaina un gāzes krānu degšanas regulēšana jāveic samazinātā plūsmas ātruma pozīcijā, lai izstrādājumu varētu izmantot ar citu gāzi.
- Pēc gāzes veida maiņas jaunais gāzes tipa marķējums uz rezerves maisa jāuzliek uz esošās etiķetes, kas jau atrodas uz produkta aizmugurējās sienas.
- Jūsu produkta konvertējamās gāzes tips un gāzes kategorijas pa valstīm ir norādītas sadaļā "Valsts gāzes kategorijas/veidi/spiediens". Šajā tabulā pārbaudiet, kādus gāzes tipus varat pārveidot savā reģionā. Šajā tabulā nevar pārveidot par nenoteiktiem gāzes tipiem.
- Produkta komplektācijā var nebūt iekļauts rezerves inžektors, kas piemērots pārveidojamās gāzes tipam. Inžektorus varat iegādāties autorizētā servisā vai vietā, kur iegādājāties produktu.
- Inžektoru vērtības un gāzes tipi, kas jāizmanto degļiem, ir norādīti sadaļas beigās. Veiciet pārveidojamā gāzes veida pieslēgumu, kā aprakstīts gāzes pieslēguma sadaļā.

Gāzes pārveides daļas

Detaļu un instrumentu vizuālie materiāli, kas var būt nepieciešami gāzes pārveidošanai, ir norādīti zemāk. Atkarībā no modeļa šīs daļas var nebūt iekļautas izstrādājumā.

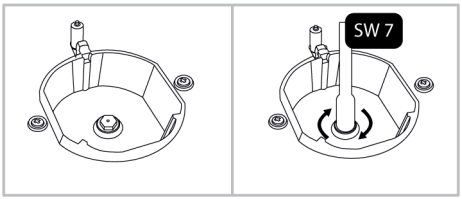
Apejošs uzgalis:



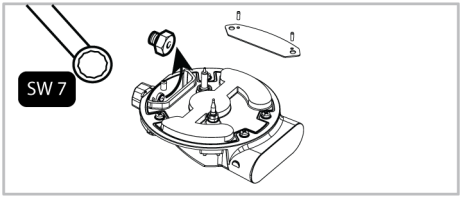
Degļa inžektors:

Inžektori apmaiņa pret degļiem

1. Pagrieziet visus vadības slēdžus vadības panelī izslēgtā stāvoklī.
2. Izslēdziet gāzes padevi.
3. Noņemiet pannu balstus, vāciņu un plīts degļu galviņu.
4. Noņemiet gāzes inžektorus, griežot pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam. (7. uzgriežņu atslēga)



5. Ja jūsu izstrādājumam ir wok degšanas kamera ar sānu ievades inžektoru, noņemiet inžektoru ar 7. numura uzgriežņu atslēgu.



Dažiem plīts degļiem inžektors ir pārklāts ar metāla gabalu. Šis metāla vāks ie jānoņem, lai nomainītu inžektoru.

6. Uzstādiet jaunos gāzes inžektorus. (Pievilkšanas griezes moments 4 Nm)
7. Pārbaudiet visus savienojumus, lai pārliecinātos, ka tie ir droši un droši uzstādīti.

Jauno inžektoru atrašanās vieta ir atzīmēta uz to iepakojuma vai inžektoru galdas var atsaukties.

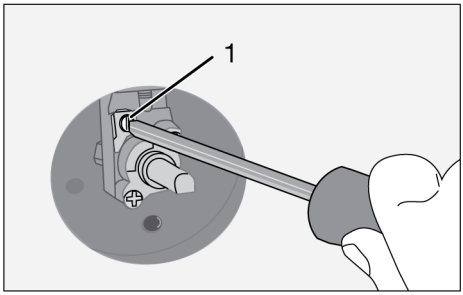
8. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav inžektoru noplūde.

Ja vien nav ārkārtas stāvokļa, nemēģiniet noņemt gāzes degļa krānus. Ja nepieciešams nomainīt krānus, jāizsauc pilnvarots servisa pārstāvis vai tehniķis ar licenci.

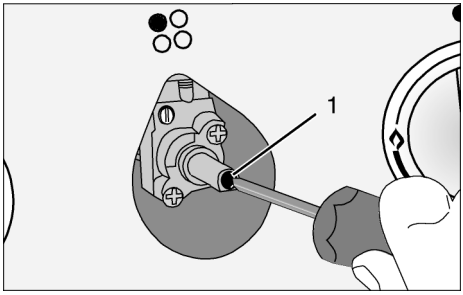
Samazināts gāzes plūsmas ātruma iestatījums plīts krāniem

1. Aizdedziniet regulējamo degli un pagrieziet slēdzi uz samazinātu pozīciju.
2. Noņemiet gāzes krāna pogu.
3. Izmantojiet atbilstoša izmēra skrūvgriezi, lai noregulētu plūsmas ātruma regulēšanas skrūvi.
4. LPG (butāns - propāns) gadījumā pagrieziet skrūvi pulksteņrādītāja rādītāja virzienā. Dabasgāzes gadījumā skrūve vienu reizi jāpagriež pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam.
   ⇨ Normālam taisnas liesmas garumam samazinātā stāvoklī jābūt 6-7 mm.
5. Ja liesma ir augstāk par vēlamo stāvokli, pagrieziet skrūvi pulksteņrādītāja rādītāja virzienā. Ja tas ir mazāks, pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam.

6. Lai veiktu pēdējo kontroli, novietojiet degli gan augstās liesmas, gan samazinātās liesmas pozīcijā un pārbaudiet, vai liesma ir ieslēgta vai izslēgta.
7. Atkarībā no jūsu ierīcē izmantotā gāzes krāna tipa regulēšanas skrūves stāvoklis var atšķirties.



1 Plūsmas ātruma regulēšanas skrūve

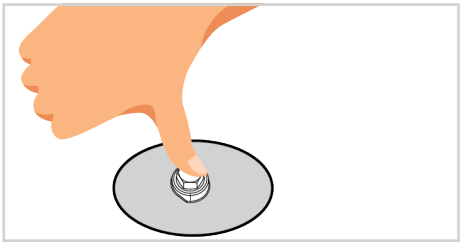


1 Plūsmas ātruma regulēšanas skrūve

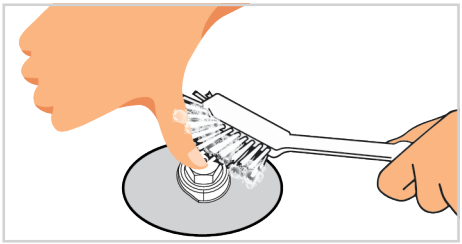
Noplūdes pārbaude pie inžektoriem

Pirms konvertācijas veikšanas produktam pārliecinieties, ka visi vadības kloķi ir pagriezti izslēgtajā pozīcijā. Pēc pareizas inžektoru konvertācijas, katram inžektoram jāveic gāzes noplūdes pārbaude.

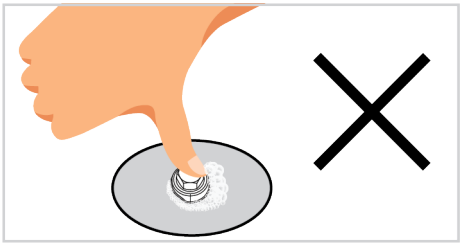
1. Pārliecinieties, ka produktam ir pieslēgta gāzes padeve un visi vadības kloķi joprojām atrodas izslēgtajā pozīcijā.
2. Katra inžektora atvere tiek aizsprostota ar pirkstu, pieliekot atbilstošu spēku, lai apturētu gāzes noplūdi, kad atbilstošais vadības kloķis ir pagriezts ieslēgtajā pozīcijā un turēts nospiests, lai ļautu gāzei sasniegt inžektoru.

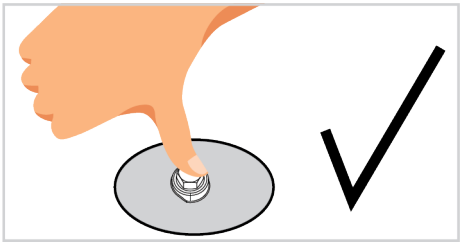


3. Ar nelielu otiņu uzklājiet inžektora savienojumam sagatavotu ziepjūdeni; ja inžektora savienojumā pastāv gāzes noplūde, ziepjūdens sāks burbuļot. Tādā gadījumā ar atbilstošu spēku pievelciet inžektoru un vēlreiz atkārtojiet 3. solī aprakstīto procesu.



4. Ja burbuļošana turpinās, nekavējoties atslēdziet produkta gāzes padevi un sazinieties ar pilnvarotu servisa aģentu vai licenzētu tehniķi. Nelietojiet produktu, līdz pilnvarotais serviss ir veicis labošanu.





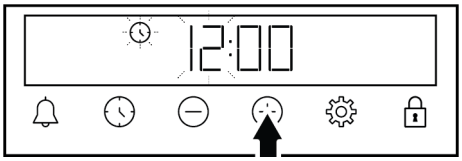
5 Pirmā Lietošana

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

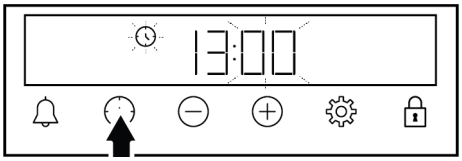
5.1 Pirmās Reizes Iestatījums

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

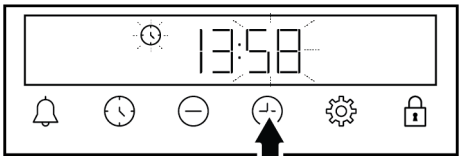
1. Kad cepeškrāsns tiek iedarbināta pirmo reizi, **"12:00"** un ⏲ simbols mirgos displejā.
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties ⊕/⊖ taustiņiem.



3. Pieskarieties ⏲ vai ⚙ taustiņam, lai aktivizētu minūšu lauku.



4. Pieskarieties ⊕/⊖ taustiņiem, lai iestatītu minūtes.



5. Apstipriniet, pieskaroties ⏲ vai ⚙ taustiņam.

⇨ Ir iestatīts dienas laiks, un ⏲ simbols pazūd displejā.

Ja sākotnējais taimeris nav iestatīts, **"12:00"** un ⏲ simbols turpina mirgot, un cepeškrāsns neieslēdzas. Lai cepeškrāsns darbotos, jāapstiprina dienas laiks, iestatot dienas laiku vai pieskaroties ⏲ taustiņam, kad tas ir plkst. **"12:00"**. Dienas laika iestatījumu vēlāk varat mainīt kā aprakstīts **"Iestatījumi"** sadaļā.

Ja notiek strāvas padeves pārtraukums, dienas laika iestatījumi tiek atcelti. Tas ir jāiestata vēlreiz.

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 cepeškrāsni.
5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
6. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

Pirms piederumu izmantošanas:

Notīriet no cepeškrāsns noņemtos piederumus ar mazgāšanas līdzekli ūdenī un mīkstu tīrīšanas sūkli.

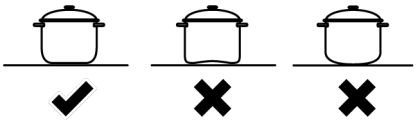
PAZIŅOJUMS: Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir

nepieciešama tikai laba ventilācija.
Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

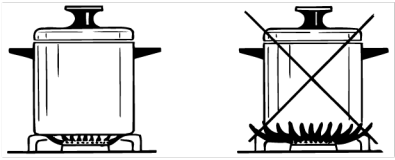
6 Plīts virsmas ızmantošana

6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

- Novietojiet katlus un pannas tā, lai rokturi nebūtu virs degļiem, novēršot to pārkaršanu.
- Izvairieties 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.
- Neaizdedziniet degļus bez katla vai katliem/pannām uz attiecīgā degļa.
- 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.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdienu 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, nebīdiet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.
- Virtuves katlu/pannu izmēram jāatbilst liesmas lielumam. Noregulējiet gāzes liesmas tā, lai tā neizvirzītos no katlu/pannu pamatnes, un novietojiet katlus/pannas uz katlu turētāja, centrējot to. Nenaudokite didelių keptuvių/puodų, kad uždengtumėte daugiau nei vieną degiklį.



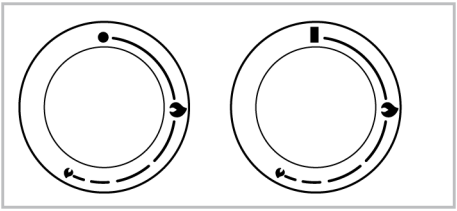
Ieteicamie katlu/pannu izmēri

sildriņķa veids	Katliņa diametrs - cm
Papildu deglis	12 – 18
Standarta deglis	18 – 20
Ātrais deglis - Wok deglis	22 - 24

Nelietojiet katlus/pannas, kas pārsniedz iepriekš norādītos izmērus. Ja izmantojat lielākas pannas/katlus, nekā norādīts, tas var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu un tuvumā esošo virsmu un pogu pārkaršanu. Turklāt, ja jūsu izstrādājuma gatavošanas virsma ir stikls, uz šīs virsmas notiks pārkaršana un produkts tiks bojāts. Izmantojot mazākas pannas/katlus, liesmas var izraisīt apdegumus.

6.2 Plīts virsmu darbība

Plīts vadības poga



- ●▮ Izslēgta pozīcija
- Maza liesma: zemākā gāzes jauda
- Liela liesma: Augstākā gāzes jauda

Jūs varat darbināt savu plīts virsmu ar plīts virsmas vadības pogām. Katra poga darbina attiecīgo degli. Jūs varat secināt, kuru degli tas vada, izmantojot vadības paneļa simbolus.
Izslēdzot (augšējā pozīcijā), deglis netiek darbināts ar gāzi. Pēc degļa aizdedzināšanas jūs varat pagatavot ēdienu, iestatot gāzes līmeni uz pogas. Iestatiet vēlamo gatavošanas jaudu, pielīdzinot pogu attiecīgajam simbolam.

Gāzes degļu aizdedzināšana

✓ Gāzes degļi tiek aizdedzināti ar vadības pogām.

1. Nospiediet degļa pogu.
2. Nospiežot pogu, pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz lielās liesmas simbolam.
3. Ar iegūto dzirksteli gāze tiek aizdedzināta.
4. Pēc sākotnējās aizdedzes turiet nospiestu pogu 3-5 sekundes.
5. Ja pēc pogas nospiešanas un atlaišanas gāze neaizdegas, atkārtojiet to pašu darbību, nospiežot pogu 15 sekundes.

Ja deglis netiek aizdedzināts 15 sekunžu laikā, atlaidiet pogu. Uzgaidiet vismaz 1 minūti, pirms mēģināt vēlreiz. Pastāv gāzes uzkrāšanās un eksplozijas risks!

6. Pielāgojiet vēlamo jaudas līmeni.

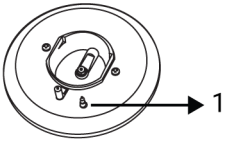
Gāzes degļu izslēgšana

Novietojiet degļa pogu izslēgtā pozīcijā (augšā).

Ja degļa liesmas netīšām nodziest, izslēdziet degļa vadības pogu. Nemēģiniet vēlreiz aizdedzināt degli vismaz 1 minūti.

Gāzes atslēgšanas drošības mehānisms

Piesardzības nolūkos, lai izvairītos no pārplūšanas pār augšējiem degļiem, sāk darboties drošības mehānisms un nekavējoties izslēdz gāzi.



1 Gāzes atslēgšanas drošība

Lai aktivizētu gāzes izslēgšanas drošības mehānismu, turiet vadības pogu nospiestu vēl 3-5 sekundes pēc plīts aizdedzināšanas.

Kad stikla augšējais vāks ir aizvērts vai noņemts no izstrādājuma, gāze, kas nonāk uz plīts degļiem, tiks pārtraukta. Šī iemesla dēļ jūs nevarat izmantot plīts degļus, ja stikla augšējais vāks ir aizvērts vai noņemts no izstrādājuma.

Wok deglis

Wok degļi palīdz ātrāk pagatavot. Āzijas virtuvē īpaši izmantotais wok ir sava veida dziļa un plakana no lokšņu metāla cepta panna, ko izmanto malto dārzeņu un gaļas pagatavošanai uz spēcīgas liesmas īsā laikā.
Tā kā ēdieni tiek pagatavoti uz spēcīgas liesmas un ļoti īsā laikā tādās pannās, kas ātri un vienmērīgi vada siltumu, ēdiena uzturvērtība tiek saglabāta un dārzeņi paliek kraukšķīgi.
Jūs varat izmantot wok degli arī parastajiem kastroļiem.

7 Cepeškrāsns izmantošana

7.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns 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 cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Nepārsedziet šīs ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators turpina darboties cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogrammējot cepeškrāsns taimeri, cepšanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.

Cepeškrāsns apgaismojums

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

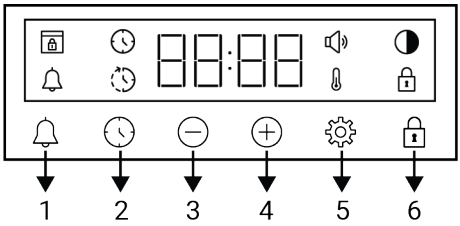
Ja vēlaties, lai cepeškrāsns lampiņa deg nepārtraukti, izvēlieties "Cepeškrāsns lampa" darbības statusu ar funkcijas izvēles pogu.

7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Vispārīga informācija cepeškrāsns vadības blokam

- Maksimālais laiks, ko var iestatīt cepšanas procesam, ir 5 stundas 59 minūtes. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā programma tiek atcelta. Jums būs jāpārprogrammē.
- Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli. Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli.
- Ja ir veikts kāds gatavošanas iestatījums, dienas laiku nevar pielāgot.
- Ja ēdiena gatavošanas laiks ir iestatīts uz gatavošanas sākuma laiku, displejā tiek parādīts atlikušais laiks.
- Gadījumos, kad ir noteikts gatavošanas laiks vai gatavošanas beigu laiks; varat automātiski atcelt darbību, ilgi pieskaroties taustiņam ⏲.

Taimeris



1 Trauksmes taustiņš
2 Laika iestatīšanas taustiņš
3 Samazināšanas taustiņš
4 Palielināšanas taustiņš
5 Iestatījumu taustiņš
6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš

Displeja simboli

⏲ : Cepšanas laika simbols
⏲ : Cepšanas beigu laika simbols *
🔔 : Trauksmes simbols
◑ : Spilgtuma simbols
🔒 : Taustiņu bloķēšanas simbols
🌡 : Temperatūras simbols
🔊 : Skaļuma līmeņa simbols
🔒 : Durvju bloķēšanas simbols *

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

Cepeškrāsns ieslēgšana

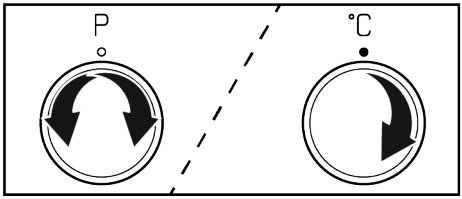
Izvēloties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot, izmantojot funkciju izvēles pogu un iestatot noteiktu temperatūru, izmantojot temperatūras pogu, cepeškrāsns sāk darboties.

Cepeškrāsns izslēgšana

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

Manuālā gatavošana, lai izvēlētos temperatūru un cepeškrāsns darbības funkciju

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



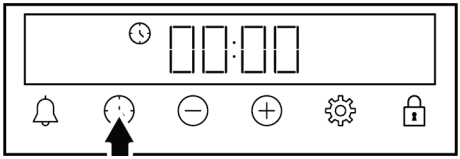
1. Izmantojot funkciju izvēles pogu, atlasiet darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.
2. Izmantojot temperatūras pogu, iestatiet temperatūru, kurā vēlaties gatavot.

⇨ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un 🌡 simbols parādīsies. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols 🌡 pazūd. Cepeškrāsns neizslēdzas automātiski, jo manuālā gatavošana tiek veikta, neuzstādot gatavošanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā jāizslēdz. Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku;

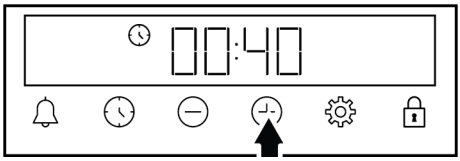
Laika beigās cepeškrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatot gatavošanas laiku taimerī.

1. Izvēlieties gatavošanas darbības funkciju.
2. Pieskarieties ⏲ taustiņam, līdz gatavošanas laika displejā parādās ⏲ simbols.



ⓘ Pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas varat iestatīt gatavošanas laiku 30 minūtes, tieši pieskaroties taustiņam ⊕, lai ātri iestatītu gatavošanas laiku, un mainiet laiku ar taustiņiem ⊕/⊖.

3. Iestatiet gatavošanas laiku ar taustiņiem ⊕/⊖.



ⓘ Gatavošanas laiks pirmajās 15 minūtēs palielinās par 1 minūti, pēc 15 minūtēm tas palielinās par 5 minūtēm.

4. Ielieciet ēdienu cepeškrāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu.

⇨ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā. Iestatītais gatavošanas laiks sāk samazināties un parādās 🌡 simbols displejā. Kad temperatūra

cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols pazūd.

5. Kad iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies, displejā **"End"** parādās, simbols mirgo un taimeris pīkst.
6. Brīdinājums skan divas minūtes. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu brīdinājumu. Brīdinājums apstājas, un displejā parādās dienas laiks.

Ja skaņas brīdinājuma beigās tiek nospiests kāds taustiņš, cepeškrāsns sāks darboties no jauna. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu darbību brīdinājuma beigās, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot temperatūras pogu un funkciju pogu līdz **"0"** (izslēgts) stāvoklis.

7.3 Gatavošana ar tvaiku

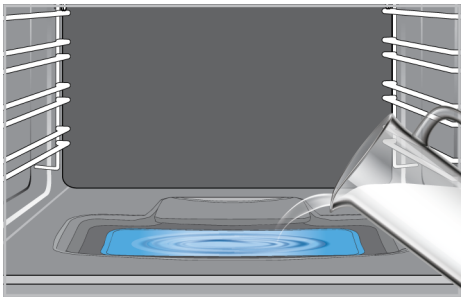
Jūsu cepeškrāsnij ir funkcija gatavošanai ar tvaiku. Labāki cepšanas rezultāti tiek sasniegti ar tvaika palīgsistēmu Steam assist nodrošinu, lai konditorejas izstrādājumu virsma ir gaišāka, to garoza ir kraukšķīgāka un tie ir apjomīgāki. Turklāt tvaika palīgsistēma samazina mitruma zudumu pārtikas produktos, 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 durtiņām gatavošanas laikā no tvaika var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopilēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.
- Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas, paejiet 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 jūsų gaminyje 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 un 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.



Atturēties no destilēta vai filtrēta ūdens. Izmantojiet tikai gatavus ūdeņus.

3. Nospiediet uz vadības paneļa esošo gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku pogu.

Nespiediet gatavošanas/tīrīšanas pogu ar tvaiku, lai pagatavotu ar "3D" funkcija.

⇨ Vadības panelī iedegsies tvaika gatavošanas/tīrīšanas indikators.

4. Pārslēdziet funkcijas izvēles pogu uz vēlamo tvaika palīgdarbības režīmu.

5. Pārslēdziet temperatūras pogu uz vēlamo temperatūru.
   ⇨ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un ekrānā parādīsies 🌡. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols 🌡 pazūd.
6. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī ieteicamajā plaukta pozīcijā.
   ⇨ Sākas cepšana.
7. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsni, iestatot funkciju un temperatūras pogas izslēgtā pozīcijā.

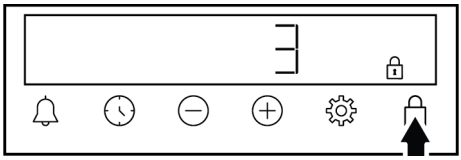
Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns apakšā, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā ūdens, kas paliek uz krāsns grīdas, var izraisīt pārkaļķošanos.

7.4 Iestatījumi

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

Izmantojot taustiņu bloķēšanas funkciju, jūs varat aizsargāt taimeri no traucējumiem.

1. Pieskarieties taustiņam , līdz ekrānā parādās simbols 🔒.



⇨ Simbols 🔒 tiek parādīts displejā un sākas 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Taustiņu bloķēšana tiek aktivizēta, kad beidzas atpakaļskaitīšana. Kad tiek piespiests jebkurš taustiņš, kad ir iestatīta taustiņu bloķēšana, taimeris izdod skaņas signālu un simbols 🔒 mirgo.

Ja atlaidīsiet taustiņu pirms laika atskaites beigām, taustiņu bloķēšana neaktivizējas.

Taimera taustiņus nevar izmantot, ja ir ieslēgta taustiņu bloķēšana. Taustiņu bloķēšana netiks atcelta strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties taustiņam , līdz simbols 🔒 pazūd no ekrāna.

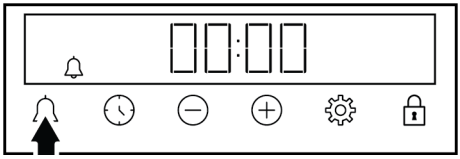
⇨ Simbols 🔒 pazūd no displeja un taustiņu bloķēšana ir atspējota.

Trauksmes iestatīšana

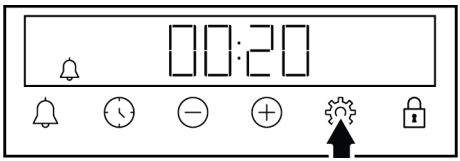
Izstrādājuma taimeri var izmantot arī visiem brīdinājumiem vai atgādinājumiem, izņemot cepšanas programmu. Modinātājs neietekmē cepeškrāsns darbības funkcijas. To izmanto brīdinājuma nolūkos. Piemēram, modinātāju var izmantot, ja noteiktā laikā vēlaties apgriezt ēdienu cepeškrāsnī. Tiklīdz iestatītais laiks ir beidzies, taimeris izdod skaņas signālu.

Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

1. Pieskarieties 🔔, līdz displejā parādās simbola 🔔 taustiņš.



2. Iestatiet modinātāja laiku ar taustiņiem ⊕/⊖.



⇨ Pēc modinātāja laika iestatīšanas simbols 🔔 paliek izgaismots, un ar modinātāja laiks palaiž

atpakaļskaitīšanas displeju. Ja trauksmes laiks un cepšanas laiks ir iestatīti vienlaicīgi, displejā tiek parādīts īsāks laiks.

3. Kad taimera signāla laiks ir beidzies, simbols 🔔 sāk mirgot un izdod skaņas brīdinājumu.

Trauksmes izslēgšana

1. Taimera signāla (trauksmes) perioda beigās skan divas minūtes ilgs brīdinājuma signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu skaņas brīdinājumu.

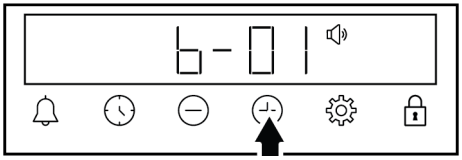
⇨ Brīdinājums apstājas, un displejā parādās dienas laiks.

Ja vēlaties atcelt modinātāju;

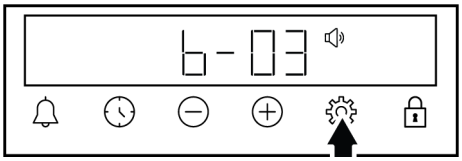
1. Pieskarieties 🔔 taustiņam, līdz displejā parādās 🔔 simbols, lai atiestatītu modinātāja laiku. Pieskarieties ⊖ taustiņam, līdz ekrānā parādās **"00:00"** simbols .
2. Jūs varat arī atcelt taimera signālu, ilgāk turot piespiestu taustiņu 🔔.

Skaļuma regulēšana

1. Pieskarieties ⚙ taustiņam, līdz ekrānā parādās 🔊 simbols.



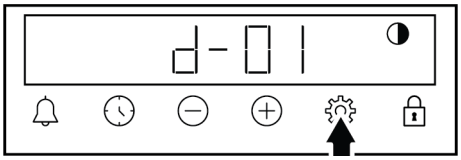
2. Iestatiet vēlamo līmeni ar taustiņiem ⊕/⊖. **(b-01-b-02-b-03)**



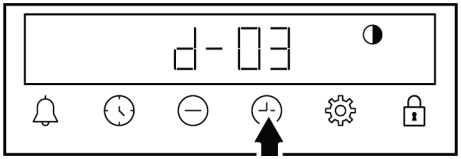
3. Pieskarieties ⚙ taustiņam, lai apstiprinātu, vai gaidiet, nepieskaroties nevienam taustiņam. Pēc kāda laika skaļuma iestatījumi kļūst aktīvi.

Displeja spilgtuma iestatīšana

1. Pieskarieties ⚙ taustiņam, līdz ekrānā parādās ◑ simbols.



2. Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem ⊕/⊖. **(d-01-d-02-d-03)**

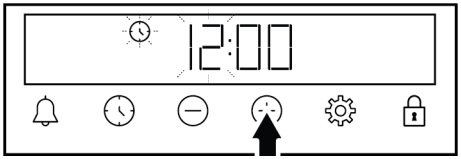


3. Pieskarieties ⚙ taustiņam, lai apstiprinātu, vai gaidiet, nepieskaroties nevienam taustiņam. Spilgtuma iestatījums kļūst aktīvs pēc kāda laika.

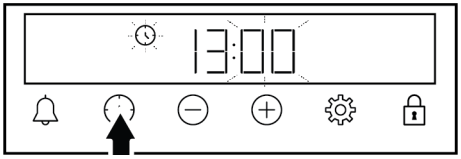
Dienas laika maiņa

Lai cepeškrāsnī mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku:

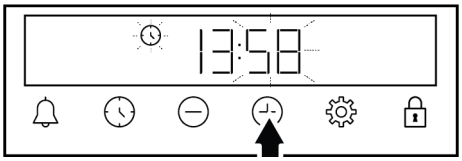
1. Pieskarieties taustiņam ⚙, līdz ekrānā parādās simbols 🕓.
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties ⊕/⊖ taustiņiem.



3. Pieskarieties 🕓 vai ⚙ taustiņam, lai aktivizētu minūšu lauku.



4. Pieskarieties ⊕/⊖ taustiņiem, lai iestatītu minūtes.



5. Apstipriniet, pieskaroties ⏲ vai ⚙ taustiņam.

⇨ Ir iestatīts dienas laiks, un ⏲ simbols pazūd displejā.

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 ēdienu. 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 veiktspēju. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegto informāciju par ārējiem virtuves traukiem, ko izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaurlaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taukus necaurlaidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurlaidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena cepšana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Cepšanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

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

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 loksnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārliecinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biezums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūninmāta, bet apakša nav pagatavota, pārliecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgai brūninašanai 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

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	180	30 … 45
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stiepļu grila **	Ventilatora sildīšana	2	180	35 … 45
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 … 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	2	150	25 … 35
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 … 45

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	160	30 … 40
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 … 40
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	170	20 … 30
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	30 … 45
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	2	180	35 … 45
Maizīte	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 … 35
Maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	180	20 … 30
Visa maize	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 … 45
Visa maize	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	200	30 … 40
Lazaņja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 … 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	60 … 75
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	170	50 … 70
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	220	10 … 25
Pica	Standarta paplāte *	Picas funkcija	3	250	8 … 15

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	150	25 … 40
Cepumi	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	170	25 … 35
Konditorejas izstrādājumi	1-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	1 - 4	180	35 … 45
Maizīte	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	180	20 … 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Gatavošanas galds ar darbības funkciju "Ekonomiskā ventilatora sildīšana"

- Atturieties no temperatūras iestatījuma maiņas pēc gatavošanas sākšanas darbības funkcijā "Ekonomiskā ventilatora sildīšana".
- Atturieties no cepeškrāsns durvju atvēršanas, gatavojot ar "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" darbības funkciju. Ja durvis neatveras, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai taupītu enerģiju, un šī temperatūra var atšķirties no displejā redzamās.
- Atturieties no "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" darbības funkcijas iepriekšējas uzsildīšanas.

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	3	180	30 … 40
Cepumi	Standarta paplāte *	3	200	30 … 40
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	3	220	40 … 50
Maizīte	Standarta paplāte *	3	200	30 … 40

*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 veiktspēja 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 *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 180 … 190	60 … 80
Jēra kājiņa (1,5-2 kg)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 170	110 … 120
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	70 … 90
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora sildīšana	2	200 … 220	60 … 80
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 … 80
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 … 190	150 … 210
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 … 190	150 … 210
Zivis	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	20 … 40
Zivis	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	3	200	20 … 30

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 dārzeņi (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 grilējamos gabalus uz stiepļu grila vai stiepļu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdiet stiepļu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stiepļu režģa, pabīdiet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādam izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stiepļu grils	4 - 5	250	20 … 25
Vistas gabali	Stiepļu grils	4 - 5	250	25 … 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stiepļu grils	4	250	20 … 30
Jēra karbonāde	Stiepļu grils	4 - 5	250	20 … 25
Steiks - (gaļas kubi)	Stiepļu grils	4 - 5	250	25 … 30
Teļa gaļas karbonāde	Stiepļu grils	4 - 5	250	25 … 30
Dārzeņu gratīns	Stiepļu grils	4 - 5	220	20 … 30
Grauzdiņa maize	Stiepļu grils	4	250	1 … 4
Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.				
Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.				

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" [▶ 15] 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.

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Ūdens uzņemšanas laiks	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Visa maize	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	2	200	200	pirms priekšsildīšanas	30 … 35
Vesela vista ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/ augšējā sildīšana	2	25 minūtes 250/max, pēc 190	300	pirms priekšsildīšanas	60 … 80
Ribu steiks	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/ augšējā sildīšana	3	180	250	pirms priekšsildīšanas	65 … 75
Jēra stilbiņi ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/ augšējā sildīšana	3	170	350	pirms priekšsildīšanas	90 … 110
Rauga maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	180	150	pirms priekšsildīšanas	25 … 35
Biezpienmaizīte	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	3	120	200	pirms priekšsildīšanas	45 … 55
* 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.

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	140	20 … 30
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	Modeļos ar stiepļu plauktiem :3 Modeļos bez stiepļu plauktiem :2	140	15 .. 25
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 … 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	2	150	25 … 35

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 … 45
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	160	30 … 40
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	60 … 75
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	170	50 … 70

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	140	15 … 25
Mazas kūciņas	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	150	25 … 40

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stiepļu grils	4	250	20 … 30
Grauzdiņa maize	Stiepļu grils	4	250	1 … 4
Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes. Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.				

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, atkaļķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šļakatas.
- 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.
- Wok tipa degļi, ko izmanto augstā temperatūrā, var mainīt krāsu. Tas ir normāli.
- Pārvietojot dažus virtuves piederumus, uz katlu turētājiem var palikt metāla pēdas. Nebīdiet pannas un katlus uz virsmas.
- Tā kā plīts zonas vāciņi tieši saskaras ar uguni un tiek pakļauti augstām temperatūrām, krāsas maiņa un zudums laikā ir normāli. Tas nerada problēmas plīts virsmas lietošanas laikā.

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 ziepjūdenu 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 rūsēt.
- Tīrīšanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīrīšanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana 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 tīrīšanas ar tvaiku funkcija, varat viegli tīrīt ar tvaiku nelielus un nenoturīgos netīrumus. (Skatiet sadaļu "Viegla tīrīšana ar tvaiku [▶ 50]".)

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 tīrīšanas 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, stiepļu 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

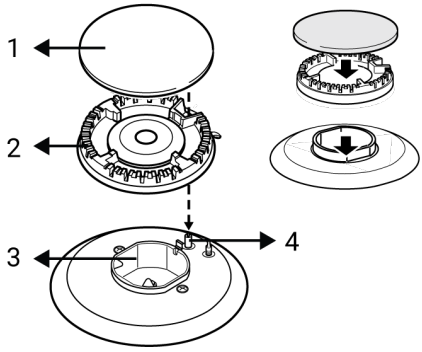
Gāzes degļu tīrīšana

1. Pirms plīts virsmas tīrīšanas noņemiet katla turētājus, degļa vāciņus un galvas no plīts virsmas.
2. Tīriet plīts virsmu atbilstoši ieteikumiem, kas iekļauti vispārīgajā tīrīšanas informācijā atbilstoši virsmas tipam (emaljēta, stikla, inoksa utt.).
3. Notīriet degļa kameru ar drāniņu, kas samērcēta mazgāšanas līdzeklī, vai ar neskrāpējošu, mīkstu suku. Pārliecinieties, ka nav palikuši pārtikas atlikumi.
4. Notīriet aizdedzes sveces un termiskos elementus (modeļos ar aizdedzi un termisko elementu) ar labi izgrieztu drānu. Pēc tam nosusiniet ar tīru drāniņu. Pievērsiet uzmanību tam, lai aizdedzes svece un termiskais elements būtu pilnīgi sausi.
5. Pēc katras darbības notīriet degļa vāciņus un galvas ar mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusiniet.
6. Noturīgu traipu gadījumā degļa vāciņus un galvas vismaz 15 minūtes turiet mazgāšanas līdzekļa ūdenī vai siltā ziepjūdenī. Notīriet ar nemetālisku un neskrāpējošu suku.
7. Jūs varat izmantot Quick&Shine tīrīšanas līdzekļus cepeškrāsns iekšpusei un griliem, kurus lieto emaljētām virsmām un kurus ieteicis pilnvarotais servisa centrs, īpaši noturīgiem traipiem uz emaljētiem degļu vāciņiem.
8. Tīrot tos, degļa vāciņiem nedrīkst pieskarties ar agresīviem mazgāšanas līdzekļiem, piemēram, krāsns iekšējiem tīrīšanas līdzekļiem, atkaļķotājiem, tas var izraisīt krāsas maiņu.
9. Pēc katras darbības katla turētājus notīriet ar mazgāšanas līdzekli un mīkstu suku, kas neskrāpē, un pēc tam nosusiniet.
10. Ja degļa vāciņus un katlu turētājus izmanto mitrus, karstuma ietekmē var rasties noturīgi kaļķa traipi. Pirms darbības pārliecinieties, ka tie ir nožuvuši.

11. Novietojiet attiecīgi degļu galvas, vāciņus un katlu turētājus.
12. Novietojot katlu turētājus, pārliecinieties, ka tie atrodas degļu centrā. Piespraudes modeļos piestipriniet tapas uz degļa plāksnes pie tapām, kas atrodas katla turētājos.

Degļa daļu montāža

1. Pēc degļu tīrīšanas ievietojiet daļas, kā parādīts attēlā.
2. Novietojiet degļa galvu tā, lai tā izietu caur degļa aizdedzes sveci (4). Pagrieziet degļa galvu pa labi un pa kreisi, lai pārliecinātos, ka tā atrodas degļa kamerā.
3. Uzlieciet degļa vāciņu uz degļa galvas.



1 Degļa vāciņš
2 Degļa galva
3 Degļa kamera
4 Aizdedzes svece (modeļos ar aizdedzi)

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 "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši jūsu cepeškrāsns virsmas tipiem.

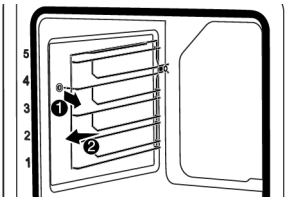
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

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 stiepļu plauktu modelis, pirms sānu sienu tīrīšanas noņemiet stiepļu plauktus. Pēc tam pabeidziet tīrīšanu, kā aprakstīts sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši sānu sienas virsmas tipam.

Lai noņemtu sānu stiepļu plauktus:

1. Noņemiet stieples plaukta priekšpusi, velkot to uz sānu sienas pretējā virzienā.
2. Pavelciet stiepļu 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 tīrīšana

Atkarībā no tā, cik bieži notiek gatavošana ar tvaiku un tvaika tīrīšanas 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 tīrīšanu 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:

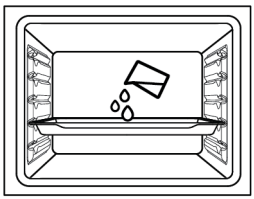
Izvēlieties darbības funkciju, kurā ir aktīvs apakšējais sildītājs, un darbiniet cepeškrāsni 2-3 minūtes 100 °C temperatūrā. Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un izsmidziniet cepeškrāsns iekšpusi un grila tīrīšanas līdzekli, kas ieteikts jūsu produkta zīmolam, ūdens baseinā uz krāsns grīdas un atstājiet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

9.6 Viegla tīrīšana 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. Ielejiet 500 ml ūdens paplātē un novietojiet to uz cepeškrāsns 2. plauktā.

Atturēties no destilēta vai filtrēta ūdens. Izmantojiet tikai gatavus ūdeņus.



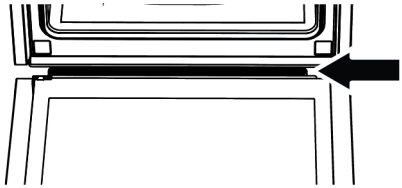
3. Iestatiet cepeškrāsni vieglas tīrīšanas ar tvaiku darba režīmā un 15 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

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 durtiņām var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopilēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.

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

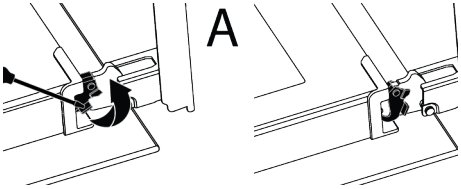


9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

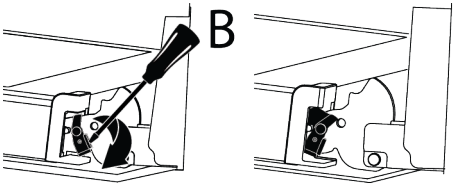
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās **"Cepeškrāsns durbju noņemšana"** un **"Durvju iekšējo stiklu noņemšana"**. Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni 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

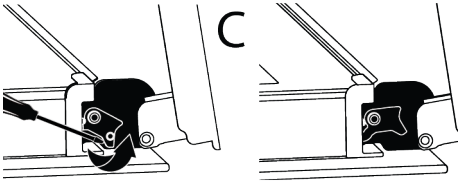
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju tipos.



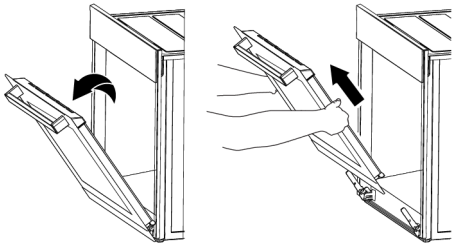
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



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



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



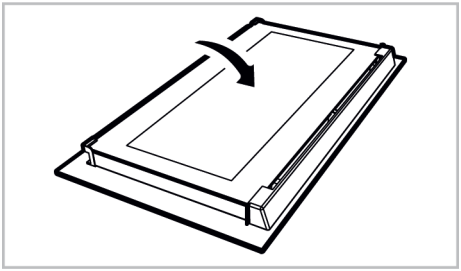
8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

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

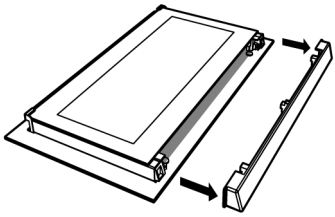
9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

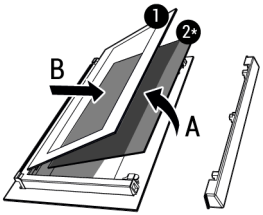
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.



2. Noņemiet plastmasas komponentu, kas piestiprināts pie priekšējo durvju augšējās daļas, velkot to pret sevi.



3. Kā parādīts attēlā, viegli paceliet iekšējo stiklu (1) virzienā uz **'A'** un pēc tam noņemiet, velkot virzienā uz **'B'**.



1 Iekšējais stikls
2* Iekšējais stikls (tas var nebūt pieejams jūsu izstrādājumam)

4. Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls (2), atkārtojiet to pašu procesu, lai to atdalītu (2).
5. Pirmais durvju pārgrupēšanas solis ir iekšējā stikla (2) samontēšana. Novietojiet stikla slīpo malu, lai tā saskartos ar plastmasas spraugas slīpoto malu. (Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls). Iekšējais stikls (2) jāpiestiprina pie plastmasas spraugas, kas ir vistuvāk iekšējam stiklam (1).
6. Samontējot iekšējo stiklu (1), pievērsiet uzmanību, lai stikla iespiestā puse būtu novietota uz iekšējā stikla. Ir svarīgi novietot iekšējā stikla (1) apakšējos stūrus tā, lai tie saskartos ar apakšējām plastmasas spraugām.
7. Bīdiet plastmasas detaļu rāmja virzienā, līdz atskan "klikšķa" skaņa.

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 nomaiņa

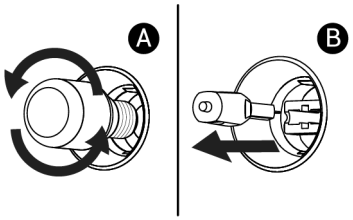
Vispārīga informācija

- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsni 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 lampa 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 lampa,

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

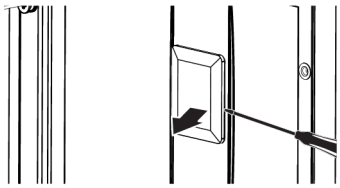
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



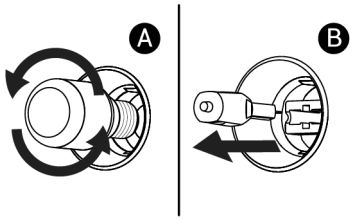
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stiepļu 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 stiepļu 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, atspējojiet taustiņu bloķēšanu.

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

- Cepeškrāsns lampa var būt bojāta. >>> Nomainiet cepeškrāsns lampu.
- Nav elektrības. >>> Pārliecinieties, 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.
- Modeļiem ar taimeri laiks nav iestatīts. >>> Iestatiet laiku.
- Nav elektrības. >>> Pārliecinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Aizdedzes dzirksteles nav.

- Nav strāvas. >> > Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē.
- Laika iestatījums nav veikts. >>> Iestatiet laiku.

Nav gāzes.

- Galvenais gāzes vārsts ir aizvērts. >>> Atveriet gāzes vārstu.
- Gāzes caurule ir saliekta. >>> Uzstādiet gāzes cauruli pareizi.

(Modeļiem ar taimeri) Taimera displejs mirgo vai taimera simbols ir atstāts atvērts.

- Iepriekš ir bijis strāvas padeves pārtraukums. >>> Iestatiet laiku / izslēdziet izstrādājuma funkciju pogas un vēlreiz pārslēdziet to vajadzīgajā pozīcijā.

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 58

1.1 LEISTINAS NAUDOJIMAS 60
1.2 MONTAVIMAS 61
1.3 DUJŲ JUNGTIS 63
1.4 ELEKTROS ĮSPĖJIMAI 64
1.5 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 65

2 Aplinkosaugos instrukcijos 66

3 Jūsų gaminys 67

3.1 Įvadas į prietaisą 67
3.1.1 Virimo įrenginys 67
3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius 67
3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas 68
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos 69
3.4 Produkto priedai 70
3.5 Produkto priedų naudojimas 70
3.6 Techniniai duomenys 73

4 Įrengimas 76

4.1 Tinkama montavimo vieta 76
4.2 Elektros jungtis 78
4.3 Dujų pajungimas 79
4.4 Produkto pateikimas 82
4.5 Dujų konversija 82

5 Pirmasis naudojimas 84

5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas 84
5.2 Pradinis Valymas 85

6 Kaip naudoti šią viryklę 85

6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą 85
6.2 Kaitviečių naudojimas 86

7 Orkaitės naudojimas 87

7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija 87
7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas. 88
7.3 Kepimas garais 89
7.4 Nuostatos 90

8 Vispārīga informācija par gatavošanu 92

8.1 Bendra informacija apie kepimą orkaitėje 92
8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas 93
8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena 96
8.1.3 Grilis 97
8.1.4 Kepimas garuose 97
8.1.5 Bandomieji maisto produktai 98

9 Priežiūra ir valymas 99

9.1 Bendroji valymo informacija 99
9.2 Valymo Priedai 101
9.3 Kaitlentės valymas 101
9.4 Valdymo Skydo Valymas 102
9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas 102
9.6 Paprastas valymas garais 103
9.7 Orkaitės Durelių Valymas 104
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas 104
9.9 Orkaitės Lempos Valymas 105

10 Problemų sprendimas 106

1 SAUGOS INSTRUKCIJOS

SVARBU BŪTI PERSKAITYTAM IR STEBIMAM

⚠ Šios instrukcijos galioja, jei ant prietaiso yra šalies simbolis. Jei simbolio nėra ant prietaiso, būtina vadovautis montavimo instrukcijomis, kuriose turėtų būti pateiktos būtinos instrukcijos dėl prietaiso modifikavimo pagal šalies naudojimo sąlygas.

⚠ DĖMESIO: Naudojant dujinį virimo prietaisą patalpoje, kurioje jis įrengtas, susidaro šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Įsitikinkite, kad virtuvė yra gerai vėdinama, ypač kai prietaisas naudojamas: laikykite natūralias vėdinimo angas atidarytas arba sumontuokite mechaninį vėdinimo įrenginį (mechaninio ištraukimo gaubtą). Ilgalaikis intensyvus prietaiso naudojimas gali pareikalauti papildomos ventiliacijos, pvz., Lango atidarymo, arba efektyvesnės ventiliacijos, pvz., padidinant mechaninės ventiliacijos lygį (jei įmanoma), kad degimo produktai būtų saugiai pašalinti į išorinį (išorinį) orą, taip pat užtikrinant patalpų oro keitimą su papildoma ventiliacija. Prieš montuodami papildomą vėdinimą, pasikonsultuokite su specialistu.

⚠ Jei tiksliai nesilaikysite šiame vadove pateiktos informacijos, gali kilti gaisras arba įvykti sprogimas, dėl kurio gali būti padaryta žala turtui arba sužaloti žmonės.

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

⚠ Šis prietaisas turi būti įrengtas pagal galiojančias taisykles ir naudojamas tik gerai vėdinamoje patalpoje. Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą perskaitykite instrukcijas.

⚠ Jei degiklio liepsna netyčia išsipučia, pasukite degiklio valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį ir nebandykite jos vėl įjungti bent 1 minutę.
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: 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, kol visi komponentai visiškai atvės – 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.

⚠ ATSARGIAI: Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir bet kokį elektrinį kaitinimo elementą ir izoliuokite prietaisą nuo maitinimo šaltinio; nelieskite prietaiso paviršiaus; nenaudokite prietaiso.

⃠ Įkaitęs stiklinis dangtis gali įtrūkti. Prieš uždarydami dangtį, išjunkite visus degiklius ir elektros plokštes. Neišjunkite dangčio, kai degiklis dega.

⚠ 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.

⚠ Naudojimo metu niekada nepalikite prietaiso be priežiūros. Jei prietaisas tinkamas naudoti su zondu,

naudokite tik šiai krosnelei rekomenduojamą temperatūros zondą - 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 garams 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. Maisto negalima palikti produkte ar ant jo ilgiau nei vieną valandą prieš arba po virimo.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Išbėgusios dujos gali užsidegti. Prietaisas neturi būti naudojamas ilgiau nei 15 s. Jei po 15 s degiklis neužsidega, nustokite naudoti įrenginį ir atidarykite skyriaus dureles ir (arba) palaukite bent 1 minutę prieš bandydami vėl uždegti degiklį.

⚠ 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.

⚠ DĖMESIO: šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui. Jis negali būti naudojamas kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpų šildymui.

⚠ 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.

⚠ Naudokite puodus ir keptuves, kurių dugnas yra tokio paties pločio kaip degiklių arba

šiek tiek didesnis (žr. konkrečią lentelę). Įsitikinkite, kad puodai ant grotelių neišsikiša už kaitlentės krašto.

⚠ Netinkamai naudojant groteles galima sugadinti kaitlentę: nedėkite grotelių aukštyn kojom arba nestumkite jų per kaitlentę.

⚠ Neleiskite degiklio liepsnai išsikišti už keptuvės krašto.

⚠ Nenaudokite: ketaus grotelių, ollar akmenų, terakotos puodų ir keptuvių. Šilumos difuzoriai, pvz., metaliniai tinkleliai ar bet kokie kiti tipai. Du degikliai vienu metu vienam indui (pvz., Žuvies virdulys).

⚠ Jei tam tikros vietinės tiekiamų dujų sąlygos apsunkina degiklio uždegimą, patartina pakartoti operaciją pasukus rankenėlę į mažą liepsnos nustatymą.

⚠ Jei virš viryklės sumontuotas gartraukis, tinkamą atstumą žr. gartraukio instrukcijose.

⚠ Apsauginės guminės kojos ant grotelių kelia pavojų mažiems vaikams užsikimšti. Nuėmę groteles, įsitikinkite, kad visos kojelės tinkamai pritvirtintos.

⚠ 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.

⚠ Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietinius reikalavimus.

⚠ 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.
Prietaisas turi būti sumontuotas buitiniame būste, kad būtų galima atlikti įprastas namų tvarkymo funkcijas.
ĮSPĖJIMAS: Norint saugiai ir teisingai naudoti prietaisą visose papildomose šalyse, būtina modifikuoti prietaisą ir jo montavimo būdą.
Naudokite slėgio reguliatorius, tinkamus instrukcijose nurodytam dujų slėgiui.
Patalpoje turi būti įrengta oro ištraukimo sistema, kuri pašalina degimo dūmus.
Patalpoje taip pat turi būti tinkama oro cirkuliacija, nes oras reikalingas normaliam degimui. Oro srautas turi būti ne mažesnis kaip 2 m³/h vienam kW instaliuotos galios.
Oro cirkuliacijos sistema gali pasiimti orą tiesiai iš išorės vamzdžiu, kurio vidinis skerspjūvis yra ne mažesnis kaip 100 cm²; anga turi būti apsaugota nuo užsikimšimo.
Sistema taip pat gali tiekti degimui reikalingą orą netiesiogiai, t. y. iš gretimų patalpų su oro cirkuliacijos vamzdeliais, kaip aprašyta aukščiau. Tačiau šie kambariai neturi būti bendri kambariai, miegamieji ar patalpos, galinčios kelti gaisro pavojų.
Skystos naftos dujos grimzta ant grindų, nes yra sunkesnės už orą. Todėl patalpose, kuriose yra SND balionai, taip pat turi būti įrengtos ventiliacijos angos, kad nutekėjusios dujos galėtų ištekėti. Tai reiškia, kad SND balionai, iš dalies arba visiškai pilni, neturi būti montuojami ar laikomi patalpose ar sandėliavimo zonose, esančiose po žeme (rūsiuose ir kt.).
Patartina laikyti tik patalpoje naudojamą balioną, pastatytą taip, kad jo neveiktų išorinių šaltinių (krosnių, židinių, viryklių ir kt.), kurie galėtų pakelti baliono temperatūrą virš 50° C, skleidžiama šiluma.
Jei jums sunku pasukti degiklio rankenėles, kreipkitės į garantinį aptarnavimą, kuris gali pakeisti degiklio čiaupą, jei jis yra sugedęs.
Angos, naudojamos vėdinimui ir šilumos sklaidai, niekada neturi būti uždengtos.

⚠ 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 pridedama laikymo grandine, kad prietaisas neslystų nuo pagrindo.

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

⚠ 1.3 DUJŲ JUNGTIS

⚠ ĮSPĖJIMAS: Prieš montuodami įsitikinkite, kad vietinės paskirstymo sąlygos (dujų tipas ir dujų slėgis) ir prietaiso konfigūracija yra suderinamos.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Šio prietaiso reguliavimo sąlygos yra nurodytos gaminio duomenų lentelėje.

⚠ Patikrinkite, ar dujų tiekimo slėgis atitinka vertes, nurodytas lentelėje „Degiklio ir antgalio specifikacijos“.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Šis prietaisas neprijungtas prie degimo produktų šalinimo įrenginio. Jis turi būti sumontuotas ir prijungtas pagal galiojančias montavimo taisykles. Ypatingas dėmesys turi būti skiriamas atitinkamiems vėdinimo reikalavimams.

⚠ Jei prietaisas prijungtas prie skystų dujų, reguliavimo varžtas turi būti priveržtas kuo tvirčiau.

⚠ SVARBU: Kai sumontuotas dujų balionas ar dujų talpykla, ji turi būti tinkamai pastatyta (vertikali padėtis).

⚠ ĮSPĖJIMAS: Šią operaciją turi atlikti kvalifikuotas technikas.

⚠ Dujoms prijungti naudokite tik lanksčią arba standžią metalinę žarną.

⚠ Sujungimas su standžiu vamzdžiu (variniu arba plieniniu): prijungimas prie dujų sistemos turi būti atliekamas taip, kad ant prietaiso nebūtų jokios įtampos. Prietaiso tiekimo rampoje yra reguliuojama L formos vamzdžio jungtis su sandarikliu, kad būtų išvengta nuotėkio. Pasukus vamzdžio jungtį, sandariklį visada reikia pakeisti (sandariklis pateikiamas kartu su prietaisu). Dujų tiekimo vamzdžio jungtis yra srieginis 1/2 dujų cilindro formos kištukinis priedas.

⚠ Lankstaus nerūdijančio plieno vamzdžio be jungčių prijungimas prie srieginio priedo:

Dujų tiekimo vamzdžio jungtis yra srieginis 1/2 dujų cilindro formos kištukinis priedas. Šie vamzdžiai turi būti įrengti taip, kad visiškai ištempti jie niekada nebūtų ilgesni nei 2000 mm. Prijungę įsitikinkite, kad lankstus metalinis vamzdis neliečia jokių judančių dalių ir nėra suspaustas. Naudokite tik tuos vamzdžius ir sandariklius, kurie atitinka galiojančius nacionalinius teisės aktus.

⚠ SVARBU: Jei naudojama nerūdijančio plieno žarna, ji turi būti sumontuota taip, kad neliestų jokios judančios baldų dalies (pvz., stalčiaus). Jis turi praeiti pro zoną, kurioje nėra kliūčių ir kurią galima apžiūrėti per visą jos ilgį.

⚠ Prietaisas turi būti prijungtas prie pagrindinio dujų šaltinio arba prie dujų baliono pagal galiojančius nacionalinius teisės aktus. Prieš prijungdami, įsitikinkite, kad prietaisas suderinamas su dujų tiekimu, kurį norite naudoti.

⚠ Jei taip nėra, vadovaukitės skyriuje „Prisitaikymas prie skirtingų dujų tipų“ nurodytomis instrukcijomis.

⚠ Prijungę prie dujų šaltinio, muiluotu vandeniu patikrinkite, ar nėra nuotėkių. Uždekite degiklius ir pasukite rankenėles iš maksimalios 1* padėties į minimalią 2* padėtį, kad patikrintumėte liepsnos stabilumą.

⚠ Prijungimas prie dujų tinklo arba dujų baliono gali būti atliekamas naudojant lanksčią guminę arba plieninę žarną pagal galiojančius nacionalinius teisės aktus.

PRISITAIKYMAS PRIE SKIRTINGŲ DUJŲ RŪŠIŲ

(Šią operaciją turi atlikti kvalifikuotas technikas.)

⚠ Norėdami pritaikyti prietaisą kitai dujų rūšiai nei ta, kuriai jis buvo pagamintas (nurodyta kitoje etiketėje), atlikite po montavimo brėžinių nurodytus veiksmus.

⚠ 1.4 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 turintys asmenys, kad būtų išvengta elektros smūgio pavojaus.

⚠ Jei reikia pakeisti maitinimo kabelį, kreipkitės į įgaliotąjį 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.

⚠ 1.5 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS: Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir atjungtas nuo maitinimo šaltinio. Kad išvengtumėte sužalojimų, naudokite apsaugines pirštines (įplėšimo pavojus) ir apsauginius batus (sumušimo pavojus); būtinai naudokite du asmenis (sumažinkite apkrovą); niekada nenaudokite garų valymo įrangos (elektros smūgio pavojus). Gamintojo neprofesionalus remontas gali kelti pavojų sveikatai ir saugai, už kurį gamintojas negali būti laikomas atsakingu. Garantija netaikoma jokiems defektams ar pažeidimams, atsiradusiems dėl neprofesionalaus remonto ar techninės priežiūros, kurių sąlygos nurodytos su įrenginiu pateiktame dokumente.

⚠ 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.

⚠ Kad nesugadintumėte elektrinio uždegimo įtaiso, nenaudokite jo, kai degiklių nėra korpuse.

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 (EEĮA) 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 pridedamuose 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.
Naudokite greitpuodį, kad sutaupytumėte dar daugiau energijos ir laiko.

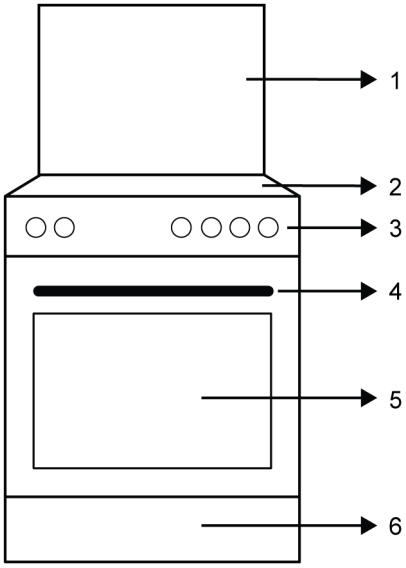
ATITIKTIES DEKLARACIJOS

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) taisyklių ekologinio projektavimo reikalavimus, atitinkančius Europos standartą EN 30-2-1.
Šiame gaminyje gali būti halogeninės šviesos (energijos vartojimo efektyvumo klasė G) arba LED šviesos šaltinio(energijos vartojimo efektyvumo klasė F).

3 Jūsų gaminys

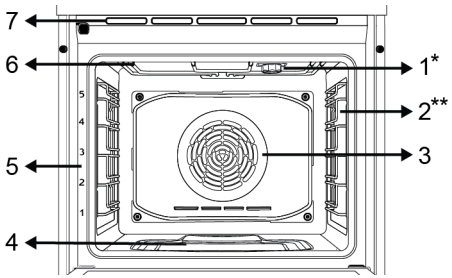
Šiame skyriuje rasite gaminio valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo gaminio tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

3.1 Įvadas į prietaisą



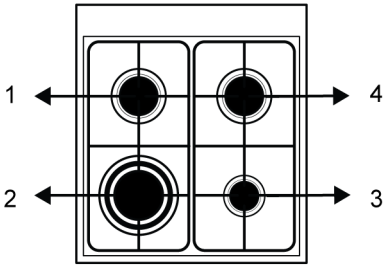
1 Viršutinis dangtis
2 Plokštės kaitlentės skyrius
3 Valdymo skydelis
4 Rankenėlė
5 Durelės
6 Apatinė dalis

3.1.1 Virimo įrenginys



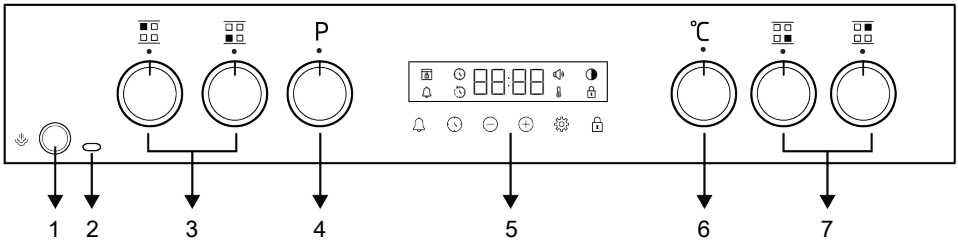
1 Lemputė
2 Vielos lentynos
3 Ventiliatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
4 Vandens baseinas maisto ruošimui garais
5 Lentynos padėtis
6 Viršutinis šildytuvas
7 Ventiliacijos anga
* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų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

3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius



1 Galinis kairysis - Įprastas degiklis
2 Priekinis kairysis - Kiniškos keptuvės degiklis
3 Priekinis dešinysis - Pagalbinis degiklis
4 Galinis dešinysis - Įprastas degiklis

3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas



1 Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas
2 Kepimo naudojant garus / valymo lemputė
3 Kaitlentės valdymo rankenėlės
4 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
5 Laikmatis
6 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė
7 Kaitlentės valdymo rankenėlės

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. Sureguliavę 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 simbolio laikmačio ekrane. Temperatūros simbolis pasirodo ekrane, kai pradedamas gaminti, o temperatūros simbolis išnyksta, kai prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, vėl pasirodo temperatūros simbolis.

Kaitlentės valdymo rankenėlės

Savo kaitlentę galite valdyti kaitlentės valdymo rankenėlėmis. Kiekviena rankenėlė valdo atitinkamą degiklį. Naudodamiesi valdymo pulto simboliais galite nustatyti, kurį degiklį jis valdo.

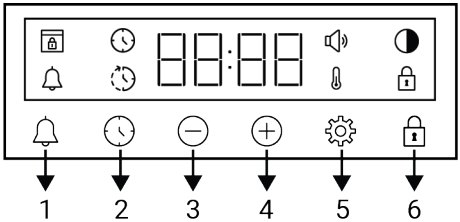
Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas

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.

Laikmatis



1 Įspėjimo signalų mygtukas
2 Laiko nustatymo mygtukas
3 Mažinimo mygtukas
4 Didinimo mygtukas
5 Nustatymų mygtukas
6 Mygtukų užraktas

Ekrano ženklai

: Kepimo laiko simbolis

: Kepimo pabaigos laiko indikatorius *

: Įspėjimo signalo simbolis

: Ryškumo simbolis

: Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

: Temperatūros simbolis

: Tūrio lygio simbolis

: Durelių užrakto simbolis (*) *

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

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.

Rekomenduojamos veikimo funkcijos gaminant maistą su garais:

Rekomenduojame naudoti gaminio valdymo funkcijas „“3D” funkcija“, „Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi“ ir „Vent. šildymas“, kai gaminate maistą garais (ne visos šios funkcijos gali būti jūsų gaminyje). Nors kepimo/valymo su garais mygtukas yra aktyvus kitose veikimo funkcijose, pagal atliktus gaminimo bandymus šiose funkcijose gaminimas yra efektyviausias. Galite gaminti gaminimą su garais, nespausdami gaminimo su garais / valymo mygtuko, specialiai skirto funkcijai „“3D” funkcija“.

Naudodami „Veikia su ventiliatoriumi“ funkciją, nespauskite gaminimo/valymo garais mygtuko. Priešingu atveju orkaitės vidaus temperatūra padidės ir tai gali neigiamai paveikti maistą.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Orkaitės lemputė	-	Orkaitėje neveikia joks šildytuvas. Užsidega tik orkaitės lemputė.
	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	*	Įjungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Apatinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Apatinio šildytuvo šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Vent. šildymas	*	Ventiliatoriaus šildytuvo šildomas karštas oras su ventiliatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose.
	ECO gaminimas su ventiliatoriumi	*	Norėdami sutaupyti energijos, galite naudoti šią funkciją, o ne naudoti „Vent. šildymas“. Bet; kepimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

	Picos kepimo funkcija	*	Veikia apatinis šildytuvas ir ventiliatoriaus šildymas. Tinka picai virti.
	“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.

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

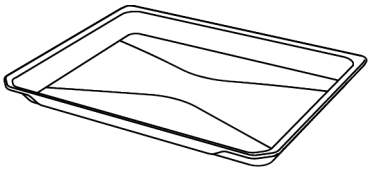
3.4 Produkto priedai

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 atvėsinamas.

Standartinė skarda

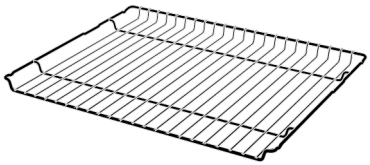
Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



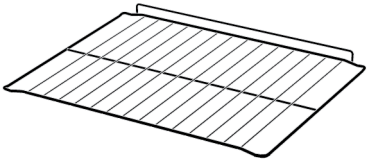
Grilio grotelės

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



Modeliuose be vielinių lentynų :

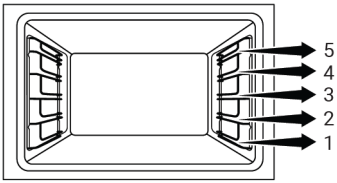


3.5 Produkto priedų naudojimas

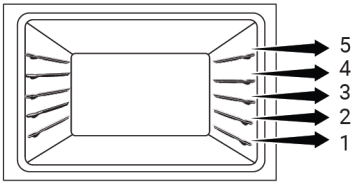
Maisto gaminimo lentynos

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 :

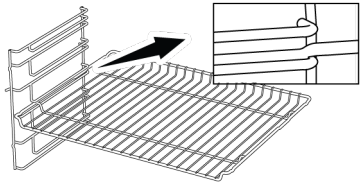


Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

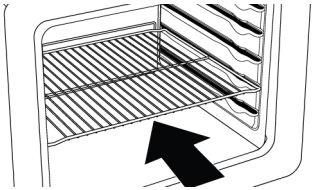
Labai svarbu tinkamai pastatyti vielos groteles ant vielinių šoninių lentynų. Statant groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, vielinės grotelės turi būti

pritvirtintos prie vielinės lentynos sustojimo taško. Jis neturi pereiti per stabdymo tašką ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

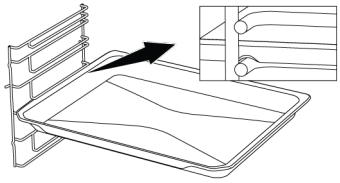
Labai svarbu tinkamai pastatyti groteles ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėklo padėjimas ant kepimo lentynų

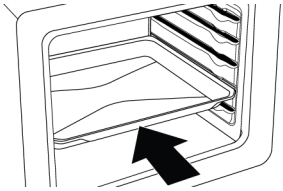
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant vielos šoninių lentynų. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, padėklas turi būti pritvirtintas prie stabdymo lizdo vielinėje lentynoje. Jis neturi pereiti per stabdymo lizdą ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

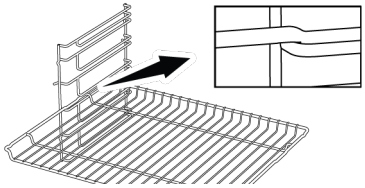
Taip pat labai svarbu tinkamai pastatyti padėklus ant šoninių lentynų. Padėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje.



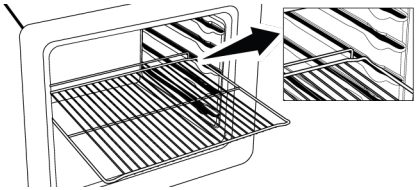
Vielinių grotelių stabdymo funkcija

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

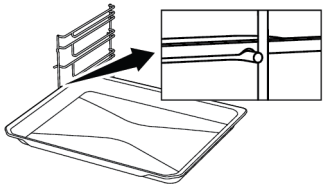


Modeliuose be vielinių lentynų :



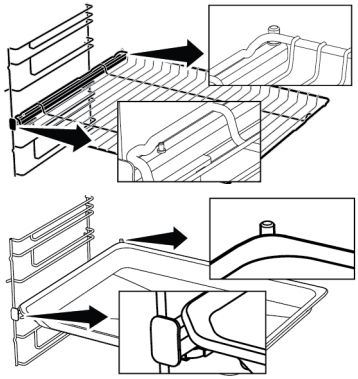
dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

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.



3.6 Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	850 /600 /600

Įtampa / dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	3,3
Bendras dujų suvartojimas (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė

Virimo zonos

Priekinis kairysis	Kiniškos keptuvės degiklis
Galia	3,3 kW (240 g/h - G30)

Priekinis dešinysis	Pagalbinis degiklis
Galia	1,0 kW (73 g/h - G30)

Galinis kairysis	Įprastas degiklis
Galia	2,0 kW (145 g/h - G30)

Galinis dešinysis	Įprastas degiklis
Galia	2,0 kW (145 g/h - G30)

Gaminio nustatytas dujų tipas / slėgis:
G20 20 mbar

Dujų produkto kategorija

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Dujų tipai / slėgiai, į kuriuos produktas gali būti konvertuojamas:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaičių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350-1 / iEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1-ECO gaminimas su ventiliatoriumi , 2-Vent. šildymas , 3-Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės , 4-Tradicinis kepimas.

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 eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

Šalies dujų kategorijos / tipai / slėgis

Toliau pateiktoje lentelėje rasite dujų tipą, slėgį ir dujų kategoriją, kurią galima naudoti šalyje, kurioje bus montuojamas gaminys.

ŠALIES KODAI	KATEGORIJA		DUJŲ TIPAS IR SLĖGIS			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

ŠALIES KODAI	KATEGORIJA		DUJŲ TIPAS IR SLĖGIS			
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Inžektoru tabula

Zemāk esošajā tabulā ir norādītas inžektoru vērtības visiem degvielu gāzes veidiem gāzes pārveidei. Jūs varat sasniegt savas inžektora vērtības, apskatot tehnisko tabulu, kurā norādīti gāzes veidi, kurus varat pārveidot atbilstoši savām degtspējīgām vielām un valstij. Inžektori var nebūt piegādāti kopā ar jūsu produktu. To var iegūt autorizētos servisos vai vietā, kur iegādājāties produktu.

	Virimo zonos								
Galia	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

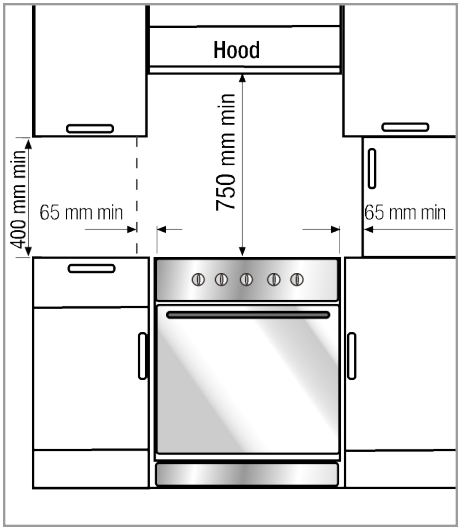
4 Įrengimas

Bendra informacija

- Dėl gaminio montavimo kreipkitės į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą. Prieš kreipdamiesi į įgaliotąjį 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 neįgaliotų 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 kokio kito gaminio bet kokio 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.

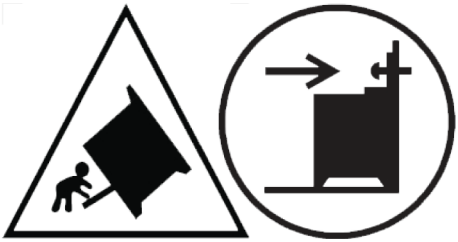


- Jį taip pat galima naudoti laisvai stovint. Palikite ne mažesnį kaip 750 mm atstumą virš kaitlentės paviršiaus.
- Jei gartraukį reikia įrengti virš viryklės, vadovaukitės gartraukio gamintojo instrukcijomis dėl įrengimo aukščio (min. 650 mm).
- Visi šalia prietaiso esantys virtuvės baldai turi būti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

Saugos grandinė

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

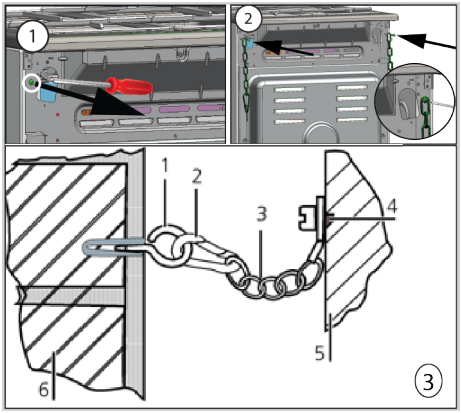
Įspėjimas - apvirtimo pavojus!



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

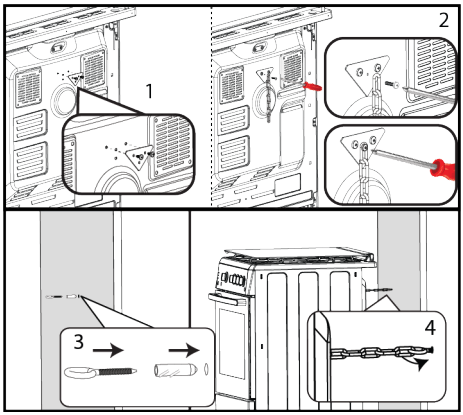
Jei jūsų gaminys turi 2 saugos grandines;

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



1	Kabliukas
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;
Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitės komplekte esančią vieną apsauginę grandinėlę.
Norėdami pritvirtinti saugos grandinę prie gaminio, atlikite toliau paveikslėlyje nurodytus veiksmus.



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.

Patalpų vėdinimas
Visose patalpose turi būti atidaromas arba lygiavertis langas, o kai kuriose patalpose reikės nuolatinės ventiliacijos. Oras degimui imamas iš patalpos oro, o išmetamosios dujos išmetamos tiesiai į patalpą. Geras vėdinimas yra būtinas saugiam prietaiso veikimui.
Kambariai su durimis ir (arba) langais, tiesiogiai išeinančiais į išorinę aplinką
Duryse ir (arba) languose, kurie atsiveria tiesiai į išorinę aplinką, turi būti toliau pateiktoje lentelėje nurodytų matmenų bendra vėdinimo anga, kuri apskaičiuojama pagal bendrą prietaiso dujų galią (bendra prietaiso suvartojama dujų galia nurodyta šio naudotojo vadovo techninės specifikacijos lentelėje). Jei duryse ir (arba) languose nėra bendros vėdinimo angos, atitinkančios bendrą prietaiso suvartojamų dujų kiekį, kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje, patalpoje būtinai turi būti papildoma stacionari vėdinimo anga, kad būtų užtikrintas bendras minimalus vėdinimo reikalavimas, atitinkantis bendrą prietaiso suvartojamų dujų kiekį. Fiksuotos vėdinimo angos gali apimti esamų ortakių angas, ištraukimo gaubtų ortakių angų matmenis ir t. t.

Bendras dujų suvartojimas (kW)	Minimali vėdinimo anga (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900

17-19	1000
19-24	1250

Patalpos, kuriose nėra atidaromų durų ir (arba) langų, tiesiogiai išeinančių į išorinę aplinką

Jei patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, nėra durų ir (arba) lango, tiesiogiai atsiveriančio į išorinę aplinką, reikia ieškoti kitų gaminių, kurie neabejotinai užtikrintų fiksuotą, nereguliuojamą ir neuždaromą vėdinimo angą, atitinkančią bendrus minimalius vėdinimo angos reikalavimus, susijusius su bendru prietaiso suvartojamų dujų kiekiu, kaip nurodyta pirmiau pateiktoje lentelėje. Taip pat reikėtų laikytis atitinkamų statybos taisyklių patarimų.

Jei patalpoje ar vidaus erdvėje yra daugiau nei vienas dujinis prietaisas, turi būti numatytas papildomas vėdinimo plotas, viršijantis pirmiau pateiktoje lentelėje nurodytus reikalavimus. Papildomo vėdinimo ploto dydis turi atitikti kitų dujinių prietaisų taisykles.

Be to, patalpos, kurioje įrengtas prietaisas, durų, kurios atsidaro į vidinę aplinką, apatiniame krašte turi būti ne mažesnis kaip 10 mm tarpas. Privalote užtikrinti, kad tokie daiktai, kaip kilimai, kitos grindų dangos ir pan., nedarytų įtakos laisvai erdvei, kai durys uždarytos.

Viryklė gali būti įrengta virtuvėje, virtuvėje ir valgomajame arba miegamajame su lova, bet ne patalpoje, kurioje yra vonia arba dušas. Viryklės negalima įrengti mažesnėje nei 20 m3 patalpoje su lova.

Neįrenginėkite šio prietaiso patalpoje, esančioje žemiau žemės lygio, nebent ji bent iš vienos pusės būtų atvira iki žemės lygio.

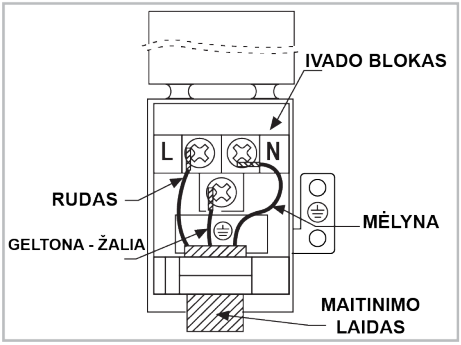
4.2 Elektros jungtis

- 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 automatiniu 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 / linijos srovės, 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 konkaktų; 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 = L (Fazė)
- Mėlyna = N (Neutralus)
- Žalia/geltona viela = (E) ⏚ (Įžeminimas)

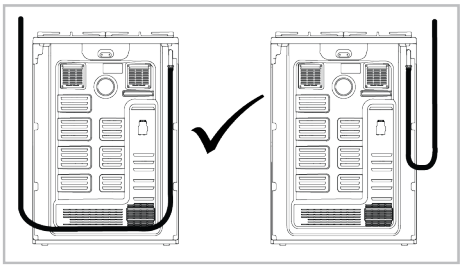
4.3 Dujų pajungimas

- Jei montavimą, remontą ar prijungimą atlieka neįgaliotas/nelicencijuotas/ nekvalifikuotas asmuo arba technikas, gali kilti sprogimo, gaisro ir apsinuodijimo pavojus.
- Prieš dėdami gaminį įsitikinkite, kad vietinės paskirstymo sąlygos (dujų tipas ir slėgis) ir ar gaminio dujų nustatymas atitinka šias sąlygas. Produkto dujų reguliavimo sąlygos ir vertės nurodytos etiketėse (arba tipo etiketėse).
- Jei jūsų šalies kodo nėra etiketėje, vadovaukitės vietinėmis jūsų šalyje galiojančiomis techninėmis instrukcijomis dėl dujų prijungimo ir konvertavimo.
- Gaminį prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl procedūrų, kurias atliko neįgaliotas/nelicencijuotas/ nekvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Prieš pradėdami bet kokius dujų instaliacijos darbus, atjunkite dujų tiekimą. Yra sprogimo pavojus!
- Jei vėliau reikės naudoti gaminį su kitokio tipo dujomis, dėl susijusios konversijos procedūros turite pasikonsultuoti su įgaliotąjį/licencijuotą/ kvalifikuotą asmenį arba techniką.
- Po kiekvieno naudojimo būtinai patikrinkite, ar dujų jungtis yra sandari. Gamintojas neprisiima atsakomybės už jokius nuostolius, kurie gali atsirasti dėl dujų nuotėkio, kuris gali atsirasti dėl dujų prijungimo arba konversijos, kurią atliko neįgalioti/nelicencijuoti asmenys.
- Jei nesujungsite pagal toliau pateiktas instrukcijas, kils dujų nuotėkio ir gaisro pavojus. Mūsų įmonė negali būti laikoma atsakinga už žalą, atsiradusią dėl to.
- Dujų prijungimą gali atlikti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Įsitikinkite, kad dujų žarna, kuri bus naudojama dujų jungtyje, atitinka vietinius dujų standartus.
- Lanksčioji dujų žarna turi būti prijungta taip, kad ji nesiliestų su aplink ją judančiomis dalimis ir karštais paviršiais (parodytais toliau pateiktuose paveikslėliuose) ir nebūtų įstrigusi judant judančioms dalims. (pvz., stalčiai). Be to, jo negalima dėti į vietas, kur jį galima suspausti.
- Nejudinkite gaminio, kurio dujų jungtis baigta. Jei jis bus perkeltas, gali kilti dujų nuotėkio pavojus.
- Dujų prijungimui ir konvertavimui turi būti naudojamas veržliaraktis.

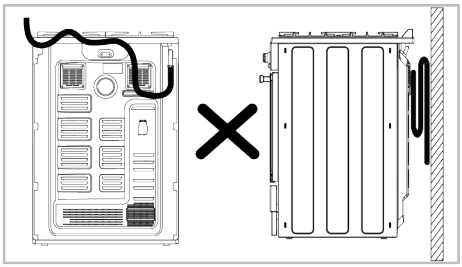
Dujų prijungimo pusės pasirinkimas

- Dujų žarna turi būti jungiama sukant plačiu kampu, kad jungimo metu nenutrūktų ir nesulenktų.

- Prieš prijungdami dujas, įsitikinkite, kad produkto, kuris bus prijungtas prie dujų, pagrindinis dujų šaltinis ir dujų žarnos išleidimo anga yra toje pačioje pusėje.



- Dujų žarnos negalima traiškyti, sulankstyti, suspausti, liesti aštriais kampais arba liestis su karštomis gaminio dalimis ir ant gaminio esančiais indais.

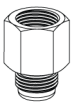


Dujų jungties dalys

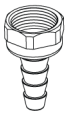
Dalys ir įrankiai, kurių gali prireikti dujoms prijungti, pateikiami toliau. Priklausomai nuo modelio, šios dalys gali būti nepridėtos prie gaminio. Naudojamos dujų jungčių dalys gali skirtis atsižvelgiant į dujų tipą ir šalies taisykles.

Nuotėkio sandariklis:

Prijungimo elementas EN 10226 R1/2" :



Suskystintų dujų jungiamoji detalė (G30, G31):



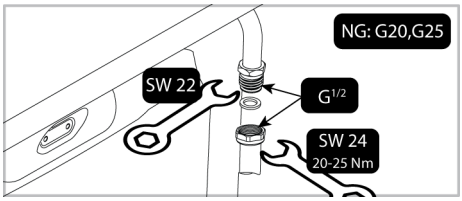
Dujų išvado prijungimo detalė:

Dujų prijungimas - NG

- Gamtinių dujų instaliacija turi būti tinkamai paruošta surinkimui prieš montuojant gaminį. Kad būtų galima prijungti gaminį, dujų sistemos išleidimo angoje turi būti gamtinių dujų vožtuvas.
- Įsitikinkite, kad gamtinių dujų vožtuvas yra lengvai pasiekiamas.
- Prijunkite gaminį prie namuose esančios gamtinių dujų sistemos lanksčia dujų žarna, kuri atitinka vietinius standartus.
- Dujų prijungimo metu reikia naudoti naują sandarinimo tarpiklį.
- Dujų tiekimas turi būti prijungtas per dujų vamzdį arba apsauginę dujų žarną su srieginėmis jungtimis detalėmis abiejuose galuose.

EN ISO 228 G1/2" tipo jungtis

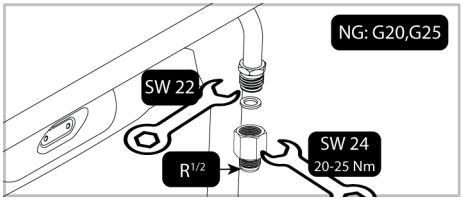
1. Įkiškite naują sandarinimo tarpiklį į apsauginę dujų žarną ir (arba) vamzdį. Įsitikinkite, kad tarpiklis tinkamai uždėtas.
2. Pritvirtinkite dujų jungtį prie prietaiso naudodami 22 mm veržliaraktį ir įkiškite jungtį į jungtį naudodami 24 mm veržliaraktį.



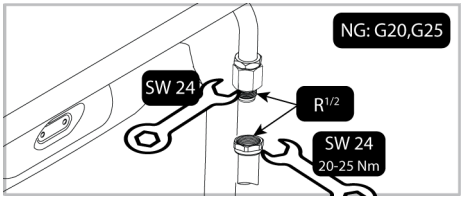
3. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

EN 10226 R1/2“ tipo jungtis

1. Įdėkite naują sandariklį į jungtį ir įsitikinkite, kad sandariklis tinkamai įstatytas.
2. Laikydami gaminio dujų jungties išvadą pritvirtintą 22 veržliarakčiu, sujunkite jungiamąją dalį su gaminio dujų išleidimo anga 24 veržliarakčiu ir tvirtai priveržkite.



3. Įkiškite naują sandarinimo tarpiklį į apsauginę dujų žarną ir (arba) vamzdį. Įsitikinkite, kad tarpiklis tinkamai uždėtas.
4. Srieginę apsauginės dujų žarnos/ vamzdelio dalį prijunkite prie jungties su 24 mm veržliarakčiu ir tvirtai priveržkite, laikydami jungtį vietoje 24 mm veržliarakčiu.



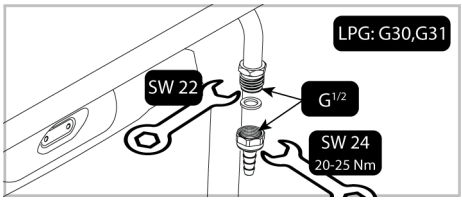
5. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

Dujų prijungimas - LPG

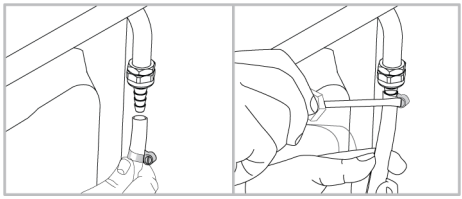
- Jūsų gaminys turi būti prijungtas taip, kad jis būtų arti dujų jungties, kad neištekėtų dujos.
- Prieš prijungdami dujas, pasirūpinkite plastikine dujų žarna ir tinkamu tvirtinimo spaustuku. Plastikinės dujų žarnos vidinis skersmuo turi būti 10 mm, o ilgis – ne ilgesnis kaip 150 cm. Plastikinė žarna turi būti sandari ir patikrinama.
- Dujų prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinamos, ar tinkamai veikia. Reguliatorius, žarna ir jos spaustukas turi būti reguliariai tikrinami ir keičiami per gamintojo rekomenduojamą laikotarpį arba prireikus.
- Dujų prijungimo metu reikia naudoti naują sandarinimo tarpiklį.
- Dujų prijungimas turi būti atliekamas per dujų žarną arba fiksuotą jungtį.

Jungtis su užspaudžiama (be sriegio) dujų žarna

1. Įdėkite naują sandariklį į skystų dujų prijungimo detalę ir įsitikinkite, kad sandariklis tinkamai įstatytas.
2. Gaminio dujų jungties išvadą pritvirtinkite 22 mm veržliarakčiu, jungiamąją detalę su gaminio dujų išleidimo anga prijunkite 24 mm veržliarakčiu ir tvirtai priveržkite.



3. Pritvirtinkite tvirtinimo spaustuką į vieną dujų žarnos galą. Suminkštinkite dujų žarnos galą, prie kurio pritvirtinote spaustuką, vieną minutę padėdami jį į verdantį vandenį.
4. Iki galo įstatykite suminkštintų dujų žarną į jungtį. Tvirtai priveržkite spaustuką atsuktuvu.



5. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

Nuotėkio tikrinimas prijungimo taške

- Įsitikinkite, kad visos produkto rankenėlės išjungtos. Įsitikinkite, kad dujų tiekimas atidarytas. Paruoškite muiluotas

putas ir užtepkite jas ant žarnos prijungimo taško, kad išvengtumėte dujų nuotėkio.
- Jei yra dujų nuotėkis, muiluota dalis suputos. Tokiu atveju dar kartą patikrinkite dujų jungtį.
- Vietoj muilo galite naudoti parduodamus purškiklius, kad patikrintumėte dujų nuotėkį.
- Jei yra dujų nuotėkis, išjunkite dujų tiekimą ir vėdinkite patalpą.
- Niekada nenaudokite degtuko ar žiebtuvėlio dujų nuotėkiui kontroliuoti.

4.4 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.
3. Atidarykite dujų tiekimą.
4. Patikrinkite, ar patikimai pritvirtintos dujų jungtys ir ar nėra nuotėkio.
5. Uždekite degiklius ir patikrinkite liepsnos išvaizdą.

> Liepsna turi būti mėlyna ir taisyklingos formos. Jei liepsna gelsva, patikrinkite, ar gerai uždėtas degiklio dangtelis, arba išvalykite degiklį.

4.5 Dujų konversija

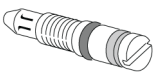
Bendra informacija

- Prieš pradėdami darbą su dujų įrenginiu, atjunkite pagrindinį dujų tiekimą. Yra sprogimo pavojus!
- Kad gaminys būtų tinkamas naudoti su kitomis dujomis, reikia pakeisti visus dujų purkštukus ir sureguliuoti dujų čiaupų degimą sumažinto srauto padėtyje.
- Pakeitus dujų tipą, nauja dujų tipo etiketė ant atsarginio maišelio turi būti klijuojama ant esamos etiketės, esančios gaminio galinėje sienelėje.
- Jūsų produkto konvertuojamųjų dujų tipas ir dujų kategorijos pagal šalis pateiktos skyriuje „Šalies dujų kategorijos/tipai/slėgis“. Šios lentelės lentelėje sužinokite, kokių rūšių dujas galite konvertuoti savo vietovėje. Šioje lentelėje negalite konvertuoti į nenurodytus dujų tipus.
- Atsarginis purkštukas, tinkamas tam dujų tipui, kurį norite konvertuoti, kartu su gaminiu negali būti tiekiamas. Injektorius galite įsigyti iš įgaliotosios tarnybos arba iš vietos, kurioje įsigijote produktą.
- Injektorių vertės ir dujų tipai, kurios turėtų būti naudojamos degikliuose, pateiktos skyriaus pabaigoje. Atlikite keičiamo tipo dujų jungtį, kaip aprašyta dujų jungties skyriuje.

Dujų konversijos dalys

Dalys ir įrankių vaizdiniai elementai, kurių gali reikėti dujų konvertavimui, pateikti toliau. Priklausomai nuo modelio, šios dalys gali būti nepridėtos prie gaminio.

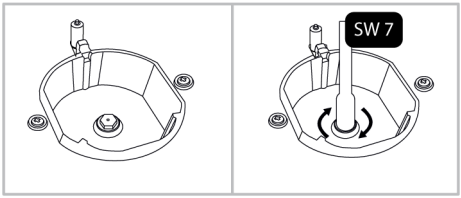
Aplenkimo antgalis:



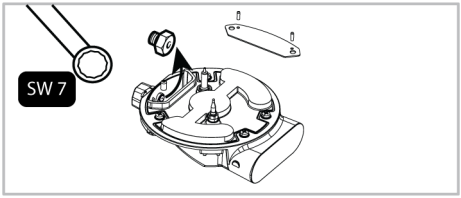
Degiklio purkštuvas:

Purkštuko keitimas į degiklius

1. Pasukite visas valdymo rankenėles į išjungimo padėtį valdymo skydelyje.
2. Išjunkite dujų tiekimą.
3. Nuimkite keptuvės atramas, dangtelį ir kaitlentės degiklių galvutę.
4. Nuimkite dujų purkštukus sukdami prieš laikrodžio rodyklę. (veržliaraktis 7)



5. Jei jūsų gaminyje yra wok degimo kamera su šoniniu įleidimo purkštuvu, nuimkite purkštuvą su 7 veržliarakčiu.



Ant kai kurių kaitlenčių degiklių purkštukas uždengtas metaliniu gabaliuku. Norint pakeisti purkštuką, šis metalinis dangtelis turi būti nuimtas.

6. Sumontuokite naujus dujų purkštukus. (Priveržimo sukimo momentas 4 Nm)
7. Patikrinkite visas jungtis, kad įsitikintumėte, jog jos sumontuotos saugiai ir patikimai.

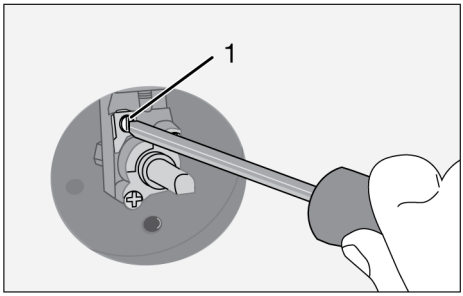
Naujų purkštukų padėtis pažymėta ant pakuotės arba ant purkštukų lentelės galima remtis.

8. Prijungę turite patikrinti, ar purkštukai nėra nuotėkio.

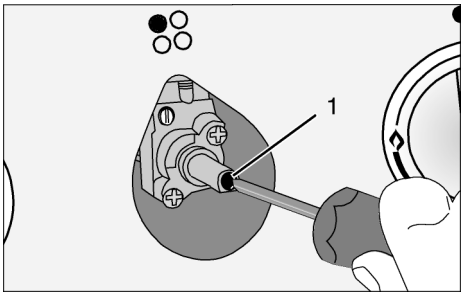
Jei nėra neįprastos būklės, nebandykite nuimti dujų degiklio čiaupų. Jei reikia keisti čiaupus, turite kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą arba techniką, turintį licenciją.

Sumažintas dujų srauto srauto nustatymas kaitvietės čiaupams

1. Uždekite reguliuojamą degiklį ir pasukite rankenėlę į sumažintą padėtį.
2. Nuimkite dujų čiaupo rankenėlę.
3. Srauto greičio reguliavimo sraigtui reguliuoti naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.
4. Jei naudojamos suskystintos naftos dujos (butanas - propanas), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei tai gamtinės dujos, varžtą vieną kartą pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
   ⇨ Įprastas tiesios liepsnos ilgis sumažėjusioje padėtyje turėtų būti 6-7 mm.
5. Jei liepsna yra aukščiau nei norima, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei jis mažesnis, pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
6. Norėdami atlikti paskutinę kontrolę, nustatykite degiklį tiek į didelės liepsnos, tiek į sumažintos liepsnos padėtį ir patikrinkite, ar liepsna įjungta, ar išjungta.
7. Priklausomai nuo prietaiso dujų čiaupo tipo, reguliavimo varžto padėtis gali skirtis.



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

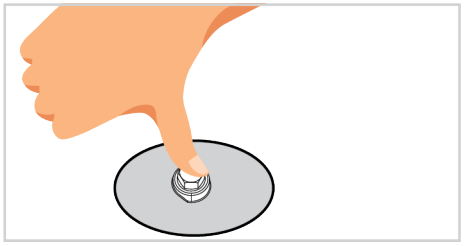


1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

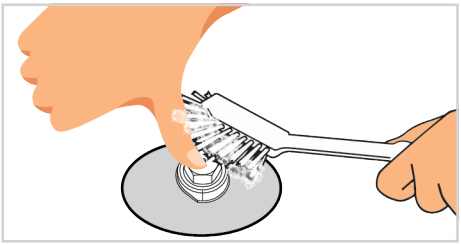
Purkštukų sandarumo patikrinimas

Prieš atlikdami gaminio keitimą, įsitikinkite, kad visi valdymo mygtukai yra išjungti. Teisingai pakeitus purkštukus, kiekvienam purkštukui turėtų būti patikrintas dujų nutekėjimas.

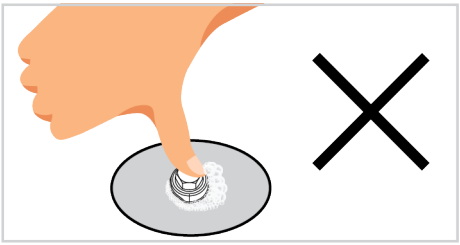
1. Įsitikinkite, kad dujų tiekimas gaminiui įjungtas, vis dar laikydami išjungtus visus valdymo mygtukus.
2. Kiekviena purkštuko anga blokuojama pirštu, pakankamai stipriai spaudžiant, kad būtų sustabdytas dujų nutekėjimas, kai įjungtas atitinkamas valdymo mygtukas ir laikoma nuspaustoje padėtyje, kad dujos galėtų patekti į purkštuką.

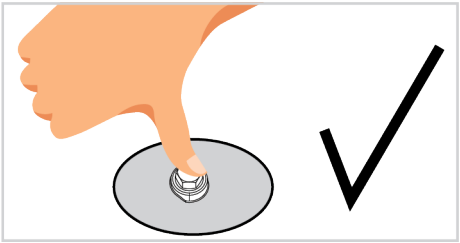


3. Paruoštą muiluotą vandenį tepkite ant purkštuko jungties mažu šepetėliu: jei purkštuko jungtyje nutekėjo dujų, muiluotas vanduo pradės putoti. Tokiu atveju priveržkite purkštuką smarkiau ir dar kartą pakartokite 3 veiksmą.



4. Jei vanduo vistiek putoja, turite išjungti dujų tekėjimą į produktą ir nedelsiant paskambinti įgaliotam techninės priežiūros agentui arba technikui, turinčiam licenciją. Nenaudokite gaminio tol, kol gaminio neapžiūrėjo autorizuota tarnyba.





5 Pirmasis naudojimas

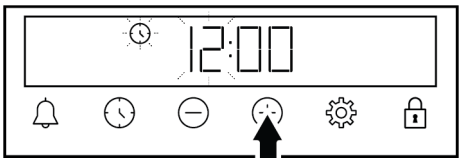
Prieš pradedant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas

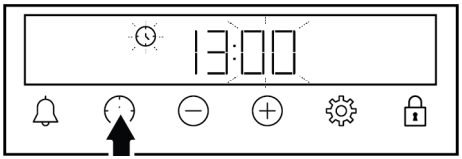
Prieš naudodami orkaitę visada nustatykite paros laiką. Jei jo nenustatysite, kai kuriuose orkaitės modeliuose negalėsite gaminti.

1. Kai orkaitė įjungiama pirmą kartą, ekrane mirksės **„12:00“** ir ⏲ simbolis.

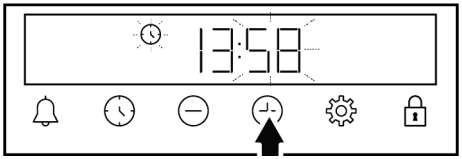
2. Nustatykite paros laiką paliesdami ⊕/⊖ klavišus.



3. Palieskite ◷ arba ⚙ mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Palieskite ⊕/⊖ mygtukus nustatyti minutes.



5. Patvirtinkite paliesdami ◷ or ⚙ mygtuką

⇨ Nustatomas dienos laikas ir ◷ simbolis dingsta ekrane.

Jei pirmas kartas nenustatytas, **„12:00“** ir ◷ simboliai toliau mirksi, o orkaitė neįsijungia. Kad jūsų orkaitė veiktų, turite patvirtinti dienos laiką nustatydami dienos laiką arba paliesdami ◷ mygtuką, kai jis yra **„12:00“**. Vėliau galite pakeisti dienos laiko kaip aprašyta skyriuje **„Nustatymai“.**

Nutrūkus elektros tiekimui, dienos laiko nustatymai atšaukiami. Jis turėtų būti nustatytas dar kartą.

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 sausai nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

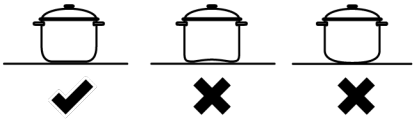
iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

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

6 Kaip naudoti šią viryklę

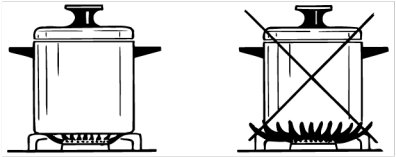
6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

- Padėkite puodus ir keptuves taip, kad rankenos nebūtų virš degiklių ir neperkaistų.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų / keptuvių.



- Nešildykite puodų / keptuvių ir puodų tuščių. Puodai ir prietaisas gali būti sugadinti.

- Neuždekite degiklių be jokio puodo ar puodų/keptuvių ant atitinkamo degiklio.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsilieti 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.
- Virimo puodų/keptuvių dydis turi atitikti liepsnos dydį. Dujų liepsnas nustatykite taip, kad jos neišsikištų iš puodų (keptuvių) pagrindo, ir centruodami padėkite puodus (keptuves) ant puodų laikiklio. Nenaudokite didelių keptuvių/puodų, kad uždengtumėte daugiau nei vieną degiklį.



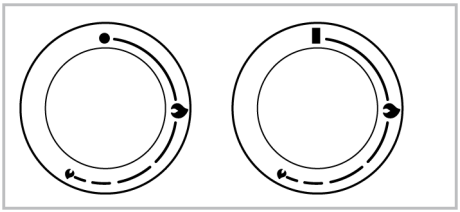
Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

Kaitlentės degiklio tipas	Puodo skersmuo - cm
Pagalbinis degiklis	12 – 18
Įprastas degiklis	18 – 20
Greitas degiklis - Kiniškos keptuvės degiklis	22 - 24

Nenaudokite puodų/keptuvių, kurių matmenys viršija pirmiau nurodytus matmenis. Naudojant didesnes keptuves / puodus nei nurodyta, galima apsinuodyti anglies monoksidu ir perkaisti netoliese esantys paviršiai bei mygtukai. Be to, jei jūsų gaminio virimo paviršius yra stiklas, šis paviršius gali perkaisti ir gaminys bus pažeistas. Naudojant mažesnes keltuves / puodus, galite nusideginti dėl liepsnos.

6.2 Kaitviečių naudojimas

Kaitlentės valdymo rankenėlė



- ●▮ Išjungta padėtis
- Maža liepsna: mažiausia dujų galia
- Didelė liepsna: didžiausia dujų galia

Kaitlentę galite valdyti kaitlentės valdymo rankenėlėmis. Kiekviena rankenėlė valdo atitinkamą degiklį. Apie tai, kurį degiklį jis valdo, galite spręsti iš valdymo skydelyje esančių simbolių.

Išjungus (viršutinė padėtis), degiklis nėra varomas dujomis. Uždegę degiklį, galite gaminti maistą nustatydami dujų lygį ant rankenėlės. Nustatykite norimą gaminimo galią sulygiuodami rankenėlę su atitinkamu simboliu.

Dujinių degiklių uždegimas

✓ Dujų degikliai uždegami valdymo rankenėlėmis.

1. Paspauskite degiklio rankenėlę.
2. Spausdami rankenėlę pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę prie didelės liepsnos simbolio.
3. Dėl kibirkšties dujos užsidega.
4. Po pradinio uždegimo 3-5 sekundes laikykite nuspaudę rankenėlę.

5. Jei paspaudus ir atleidus rankenėlę dujos neužsidega, pakartokite tą patį procesą paspausdami rankenėlę 15 sekundžių.

> Jei degiklis neužsidega per 15 sekundžių, atleiskite mygtuką. Prieš bandydami dar kartą, palaukite bent 1 minutę. Kyla dujų kaupimosi ir sprogimo pavojus!

6. Sureguliuokite norimą galios lygį.

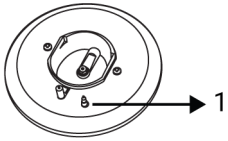
Dujinių degiklių išjungimas

Nustatykite degiklio rankenėlę į išjungimo padėtį (viršuje).

> Jei degiklio liepsna užgęsta netyčia, išjunkite degiklio valdymo rankenėlę. Nebandykite degiklio vėl uždegti bent 1 minutę.

Dujų išjungimo saugos mechanizmas

Siekiant apsisaugoti nuo išpūtimo dėl viršutinių degiklių perpildymo, nedelsiant pradeda veikti saugos mechanizmas ir išjungia dujas.



1 Dujų tiekimo nutraukimo sauga

Norėdami įjungti dujų išjungimo apsauginį mechanizmą, įjungę kaitlentę valdymo rankenėlę laikykite nuspaustą dar 3-5 sekundes.

> Uždarius arba nuėmus stiklinį dangtį, dujos į kaitlentės degiklius bus išjungtos. Dėl šios priežasties negalima naudoti kaitlentės degiklių, kai stiklinis dangtis uždarytas arba nuimtas nuo gaminio.

Kiniškos keptuvės degiklis

Wok degikliai padeda greičiau paruošti maistą. Azijos virtuvėje ypač dažnai naudojama Wok - tai gili ir plokščia keptuvė, pagaminta iš lakštinio metalo, kurioje ant stiprios liepsnos per trumpą laiką kepamos maltos daržovės ir mėsa.

Kadangi maistas kepamas tokiose keptuvėse, kurios greitai ir tolygiai skleidžia šilumą, ant stiprios liepsnos ir per trumpą laiką, maistinė maisto vertė išsaugoma, o daržovės išlieka traškios.

Wok degiklį galite naudoti ir įprastoms keptuvėms.

7 Orkaitės naudojimas

7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

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

Jūsų gaminys 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.

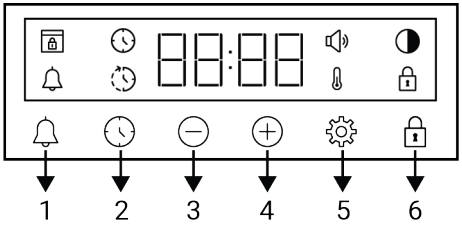
Jei norite, kad orkaitės lemputė nuolat degtų, funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite veikimo būseną „Orkaitės lemputė“.

7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas

Bendra informacija apie orkaitės valdymo bloką

- Didžiausia nustatytina gaminimo trukmė yra 5 valandos ir 59 minutės. Nutrūkus elektros energijos tiekimui, programa atšaukiama. Reikės perprogramuoti.
- Reguliuojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Trumpam palaukite, kol nuostatos bus išsaugotos.
- Jei buvo atliktos kokios nors maisto gaminimo nuostatos, dienos laiko reguliuoti negalima.
- Jei ruošimo laikas nustatytas pradėjus gaminimą, likęs laikas rodomas ekrane.
- Tais atvejais, kai nustatytas gaminimo laikas arba gaminimo pabaigos laikas, galite atšaukti automatiškai, paliesdami ⏲ mygtuką ilgą laiką.

Laikmatis



1 Įspėjimo signalų mygtukas
2 Laiko nustatymo mygtukas
3 Mažinimo mygtukas
4 Didinimo mygtukas
5 Nustatymų mygtukas
6 Mygtukų užraktas

Ekrano ženklai

⏲ : Kepimo laiko simbolis

⏲ : Kepimo pabaigos laiko indikatorius *

🔔 : Įspėjimo signalo simbolis

◑ : Ryškumo simbolis

🔒 : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

🌡 : Temperatūros simbolis

🔊 : Tūrio lygio simbolis

🚪 : Durelių užrakto simbolis (*) *

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

LT

Orkaitės įjungimas

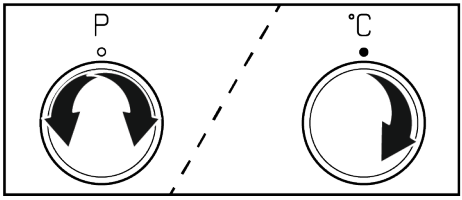
Kai naudodami funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirenkate veikimo funkciją, kuria norite gaminti, ir temperatūros rankenėle nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.

Orkaitės išjungimas

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

Gaminimas neautomatiniu būdu nustatant temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją

Galite gaminti neautomatiškai (savo nuožiūra) nenustatydami maisto gaminimo laiko, pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją.



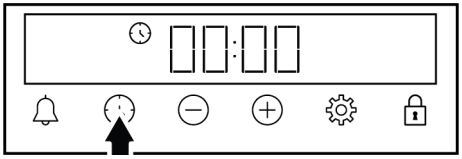
1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite norimą gaminti funkciją.
2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą gaminti temperatūrą.

⇨ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta funkcija ir temperatūra, ir ekrane pasirodys 🌡 simbolis. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, 🌡 simbolis dingsta. Orkaitė automatiškai neišsijungia, nes neautomatinis gaminimas atliekamas nenustačius gaminimo laiko. 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

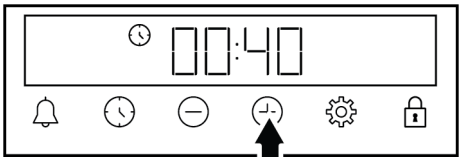
Galite nustatyti, kad orkaitė automatiškai išsijungtų laikui pasibaigus, pasirinkdami konkrečiam maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką laikmatyje.

1. Pasirinkite maisto gaminimo funkciją.
2. Palieskite ⏲, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko ⏲ simbolis.



Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, galite nustatyti gaminimo laiką 30 minučių tiesiogiai paliesdami ⊕ mygtuką, kad greitai nustatytumėte gaminimo laiką, ir pakeisti laiką mygtukais ⊖/⊕.

3. Mygtukais ⊖/⊕ nustatykite gaminimo laiką.



Gaminimo laikas per pirmąsias 15 minučių pailgėja 1 minute, po 15 minučių – 5 minutėmis.

4. Įdėkite maistą į orkaitę ir temperatūros rankenėle nustatykite temperatūrą.
   ⇨ Orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai. Nustatytas gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti atgal ir ekrane rodomas 🌡 simbolis. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, 🌡 simbolis dingsta.
5. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui ekrane rodomas užrašas **„End“** (pabaiga), mirksi ⏲ simbolis ir pypsi laikmatis.
6. Įspėjamasis garso signalas skamba dvi minutes. Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite signalą. Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti ir ekrane rodomas dienos laikas.

Jei nustojus skambėti įspėjamajam garso signalui paspaudžiamas bet kuris mygtukas, orkaitė vėl pradeda veikti. Kad orkaitė nepradėtų veikti nustojus skambėti įspėjamajam signalui, temperatūros rankenėlę ir funkcinę rankenėlę nustatykite į **„0“** (išjungimo) padėtį.

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 būn sultingesnė ir skanesnė.

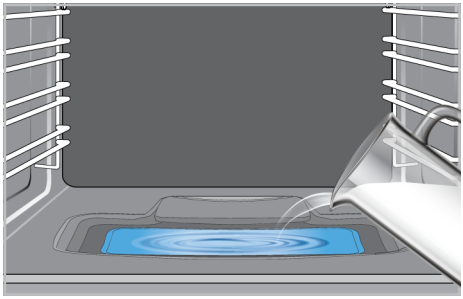
Bendra informacija

- Kepti 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, nusausinkite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitu atveju likęs vanduo gali sukelti kalkėjimą.

- Ja jūsu produktam ir gaļas zonde, pārliecinieties, vai gaļas zondes vāks ir aizvērts pirms gatavošanas ar tvaiku. Pretējā gadījumā no gaļas zondes ligzdas var izplūst tvaiks.

Kepimas garais

1. Peržiūrėję kepimo garais lentelę ir nustatę funkciją, nustatykite temperatūrą, laiką 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.



Venkite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį.

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

Nespauskite gaminimo/valymo su garais mygtuko, jei norite gaminti maistą su “3D” funkcija.

⇨ Valdymo skydelyje užsidegs gaminimo/valymo garais lemputė.

4. Nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į norimą kepimo garais veikimo režimą.
5. Nustatykite temperatūros rankenėlę ties norima temperatūra.

⇨ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta funkcija ir temperatūra, ir 🌡 pasirodys ekrane. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, 🌡 simbolis dingsta.

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.

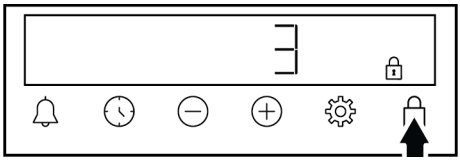
Jei vandens orkaitės apačioje lieka po kiekvieno kepimo garais, nusausinkite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitaip orkaitės apačioje užsilikęs vanduo gali sukelti kalkėjimą.

7.4 Nuostatos

Mygtukų užrakto įjungimas

Naudodami mygtukų užrakto funkciją galite apsaugoti laikmatį nuo trikčių.

1. Palieskite mygtuką, kol ekrane pasirodys 🔒 simbolis.



⇨ Ekrane rodomas 🔒 simbolis ir pradedamas atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Mygtukų užraktas įjungiamas pasibaigus skaičiavimui atgaline tvarka Palietus bet kurį mygtuką, kai mygtukų užraktas nustatytas, pasigirsta laikmačio įspėjamasis garso signalas ir mirksi 🔒 simbolis.

Jei atleisite mygtuką nebaigus atgalinio skaičiavimo, mygtukų užraktas nebus įjungtas.

Laikmačio mygtukų negalima naudoti, kai įjungtas mygtukų užraktas. Mygtukų užraktas nebus atšauktas nutrūkus elektros tiekimui.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Palieskite mygtuką, kol simbolis pradings iš ekrano.

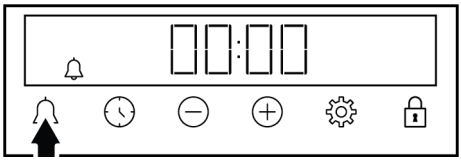
⇨ Simbolis pranyksta ir įjungiamas mygtukų užraktas.

Kaip nustatyti signalą

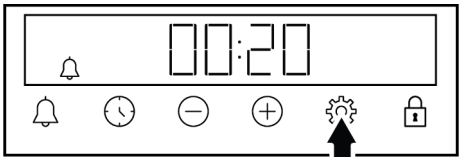
Taip pat galite naudoti gaminio laikmatį bet kokiam įspėjimui ar priminimui, nesusijusiam su gaminimu. Signalas neturi įtakos orkaitės veikimo funkcijoms. Jis naudojamas įspėjimo tikslais. Pavyzdžiui, galite naudoti signalą, kai norite tam tikru metu apversti maistą orkaitėje. Kai tik pasibaigs nustatytas laikas, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.

Maksimalus laikas signalo nustatymui yra 23 valandos ir 59 minutės.

1. Palieskite , kol ekrane pasirodys simbolis.



2. Mygtukais ⊕/⊖ nustatykite signalo laiką.



⇨ Nustačius signalo laiką, simbolis lieka šviesti, o signalo laikas pradedamas skaičiuoti atgaline tvarka ekrane. Jei signalo laikas ir gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, ekrane rodomas trumpesnis laikas.

3. Pasibaigus nustatytam laikui, simbolis pradeda mirksėti ir pasigirsta garso signalas.

Signalo išjungimas

1. Pasibaigus nustatymai laikui, garso signalas skamba dvi minutes. Palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garso signalą.

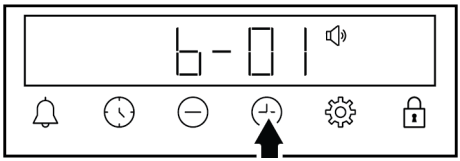
⇨ Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti ir ekrane rodomas dienos laikas.

Jei norite išjungti signalą

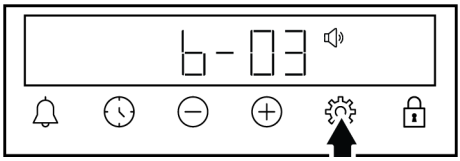
1. Palieskite mygtuką, kol ekrane pasirodys simbolis, kad iš naujo nustatytumėte signalo laiką. Palieskite ⊖ mygtuką, kol ekrane pasirodys **„00:00“** simbolis.
2. Taip pat galite atšaukti signalą ilgai palaikydami nuspaudę mygtuką.

Garsumo nustatymas

1. Palieskite mygtuką, kol ekrane pasirodys simbolis.



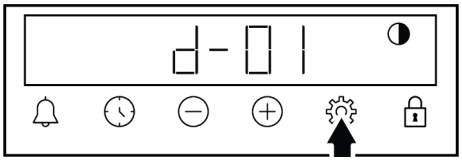
2. Mygtukais ⊖/⊕ nustatykite norimą lygį. **(b-01-b-02-b-03)**



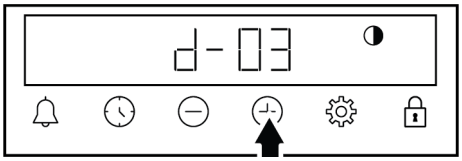
3. Palieskite mygtuką, kad patvirtintumėte, arba palaukite neliesdami jokio mygtuko. Po kurio laiko įsijungs garsumo nustatymo funkcija.

Ekrano ryškumo nustatymas

1. Palieskite mygtuką, kol ekrane pasirodys simbolis.



2. Mygtukais ⊕/⊖ nustatykite norimą ryškumą. **(d-01-d-02-d-03)**

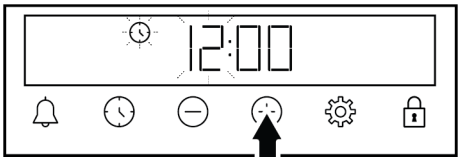


3. Palieskite ⚙ mygtuką, kad patvirtintumėte, arba palaukite neliesdami jokio mygtuko. Po kurio laiko įsijungs ryškumo nustatymo funkcija.

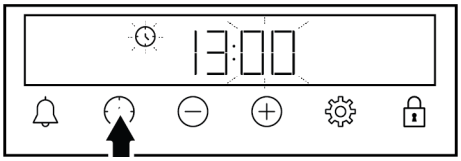
Dienos laiko keitimas

Orkaitėje norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką

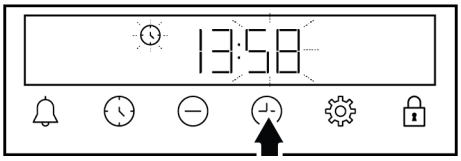
1. Palieskite ⚙ mygtuką, kol ekrane pasirodys 🕒 simbolis.
2. Nustatykite paros laiką paliesdami ⊕/⊖ klavišus.



3. Palieskite 🕒 arba ⚙ mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Palieskite ⊕/⊖ mygtukus nustatyti minutes.



5. Patvirtinkite paliesdami 🕒 or ⚙ mygtuką

⇨ Nustatomas dienos laikas ir 🕒 simbolis dingsta ekrane.

8 Vispārīga informācija par gatavošanu

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.
Be to, šiame skyriuje aprašomi kai kurie maisto produktai, išbandyti kaip gamintojai, ir tinkamiausi šių maisto produktų nustatymai. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

8.1 Bendra informacija apie kepimą orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba po jo, galite gauti karšto degimo garų. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės atokiau.
- Dėl temperatūros skirtumo ant orkaitės vidaus ir išorės bei viršutinės baldų dalies gali susidaryti kondensuotų vandens lašų. Tai normalus ir fizinis reiškinys.
- Priklausomai nuo maisto, ant orkaitės vidinio stiklo gali atsirasti kondensatas arba vandens garai. Šis dažnas reiškinys gali nutikti gaminant maistą. Patariama drėgna šluoste nuvalyti vidinį stiklą, kai gaminys po gaminimo atvės.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.
- Visada išimkite nenaudojamus priedus iš orkaitės prieš pradėdami gaminti. orkaitėje likę priedai gali trukdyti tinkamai paruošti maistą.
- Maisto produktams, kuriuos gaminsite pagal savo receptą, galite nurodyti panašius maisto produktus, pateiktus maisto gaminimo lentelėse.

- Naudodami pateiktus priedus, gaminsite geriausius gaminimo rezultatus. Visada laikykitės gamintojo pateiktos informacijos apie išorinius indus, kuriuos naudosite.
- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. iš talpyklos ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto kepimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.
- 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 gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminių kepimo būsena gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keramikinės 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 stale. 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.

Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	180	30 … 45
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	180	35 … 45
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	2	150	25 … 35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	160	30 … 45
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	160	30–40
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	3	170	25 … 40
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	3	170	20–30
Kepiniai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	30 … 45
Kepiniai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	2	180	35–45
Bandelė	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	20 … 35
Bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	180	20–30
Visa duona	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	30 … 45
Visa duona	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	200	30–40
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2 arba 3	200	30 … 45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	60 … 75

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Vent. šildymas	2	170	50–70
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	220	10 … 25
Pica	Standartinė skarda *	Picos kepimo funkcija	3	250	8 … 15

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2 - 4	150	25 … 40
Sausainiai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	170	25–35
Kepiniai	1-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	1–4	180	35–45
Bandelė	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	180	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

Maisto gaminimo stalas su veikimo funkcija „ECO gaminimas su ventiliatoriumi“

- Nepakeiskite temperatūros nustatymo pradėję kepti darbo funkcijoje „ECO gaminimas su ventiliatoriumi“.
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai gaminate naudodami „ECO gaminimas su ventiliatoriumi“ veikimo funkciją. Jei durelės neatsidaro, vidinė temperatūra optimizuojama taip, kad būtų taupoma energija, ir ši temperatūra gali skirtis nuo rodomos ekrane.
- Nešildykite „ECO gaminimas su ventiliatoriumi“ veikimo funkcijos.

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	Standartinė skarda *	3	180	30 … 40
Sausainiai	Standartinė skarda *	3	200	30 … 40
Kepiniai	Standartinė skarda *	3	220	40 … 50
Bandelė	Standartinė skarda *	3	200	30 … 40

*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 centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.
- Pasibaigus kepimo laikui, mėsą palaikykite orkaitėje maždaug 10minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsą.
- Žuvys 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 *	Tradicinis kepimas	3	15 min. 250/max, po 180 … 190	60–80
Ėriuko kumpis (1,5-2 kg)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	15 min. 250/max, po 170	110 … 120
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Tradicinis kepimas	2	15 min. 250/max, po 190	70 … 90
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Vent. šildymas	2	200–220	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	“3D” funkcija	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	“3D” funkcija	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Tradicinis kepimas	3	200	20 … 40
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	“3D” funkcija	3	200	20–30

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 neviršydami 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	20 … 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4–5	250	25–35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20–30
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4–5	250	20 … 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	4–5	220	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 … 4
Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą. Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.				

8.1.4 Kepimas garuose

Bendra informacija

- Gaminimą su garais galima atlikti tik naudojant instrukcijoje nurodytas gaminimo garais funkcijas. Žr. skyrių „Orkaitės veikimo funkcijos“ [▶ 69] 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.

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Vandens suvartojimo laikas	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Visa duona	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	2	200	200	prieš pašildymą	30 … 35
Visa vištiena su daržovėmis	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	25 min. 250/ max, po 190	300	prieš pašildymą	60 … 80
Šonkaulių kepsnys	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	180	250	prieš pašildymą	65 … 75
Avienos blauzdelės su daržovėmis	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	170	350	prieš pašildymą	90 … 110
Mielinė bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	180	150	prieš pašildymą	25 … 35
Sūrio pyragas	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	3	120	200	prieš pašildymą	45 … 55
* 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.

Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	140	20–30
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :3 Modeliuose be vielinių lentynų :2	140	15 .. 25
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	2	150	25 … 35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	160	30 … 45

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 **	Vent. šildymas	2	160	30–40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	60 … 75
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Vent. šildymas	2	170	50–70

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	140	15 … 25
Pyragėliai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2 - 4	150	25 … 40

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 … 4
Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą. Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.				

9 Priežiūra ir valymas

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 iškylančios problemos sutrumpėja.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgšties 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 nusausinkite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto purslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

Viryklėms:
- Rūgštiniai nešvarumai, tokie kaip pienas, pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatines dėmes ant kaitlentės ir kaitlentės zonų komponentų. Išjungę kaitlentę išvalykite visus išsiliejusius skysčius iš karto po to, kai atvėsinsite.
- Aukštoje temperatūroje naudojami Wok tipo degiklai gali pakeisti spalvą. Tai yra normalu.
- Perkėlus kai kuriuos maisto ruošimo reikmenis ant puodų laikiklių gali atsirasti metalinių žymių. Nestumkite lėkštelių ir puodų ant paviršiaus.
- Kaitlentės zonos dangteliai tiesiogiai liečiasi su ugnimi ir yra veikiami aukštos temperatūros, todėl spalvos pasikeitimas ir praradimas laikui bėgant yra normalus reiškinys. Tai nesukelia problemų naudojant kaitlentę.

„Inox" - nerūdijančio plieno paviršiai
- Nerūdijančio - inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtų inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmes 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, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. "Paprastas valymas garais [▶ 103]".)

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 akytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

Stiklo paviršiai
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusausinkite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokiu būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.

- Kalcio dėmes (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 nusausinkite 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.

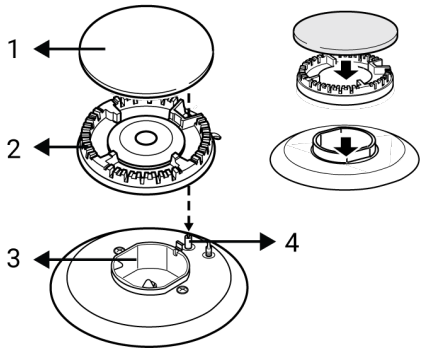
9.3 Kaitlentės valymas

Dujų degiklių valymas

1. Prieš valydami kaitlentę nuimkite puodų laikiklius, degiklio dangtelius ir galvutes nuo kaitlentės.
2. Valykite kaitlentės paviršių pagal rekomendacijas, pateiktas bendroje valymo informacijoje, atsižvelgdami į paviršiaus tipą (emaliuotas, stiklinis, inoksas ir t. t.).
3. Nuvalykite degiklio kamerą audiniu, pamirkytu ploviklyje, arba nestipriu, minkštu šepetėliu. Įsitikinkite, kad neliko maisto likučių.
4. Uždegimo žvakes ir šiluminius elementus (modeliuose su uždegimo ir šiluminiu elementais) valykite gerai suspausta šluoste. Valykite tik švaria šluoste. Atkreipkite dėmesį, kad uždegimo žvakė ir šiluminis elementas yra visiškai sausi.
5. Nuvalykite degiklio dangtelius ir galvutes ploviklio vandeniu po kiekvienos operacijos ir išdžiovinkite.
6. Jei dėmės išlieka, degiklio dangtelius ir galvutes laikykite ploviklio arba šilto muilo vandenyje bent 15 minučių. Valykite nemetaliniu ir nesideformuojančiu šepetėliu.
7. „Quick&Shine“ valiklius galite naudoti krosnelės vidui ir grotelėms valyti, jie naudojami ant emaliuotų paviršių ir rekomenduojami įgaliotos techninės priežiūros tarnybos, ypač jei ant emaliuotų degiklio dangtelių išlieka dėmių.
8. Valydami nelieskite degiklio dangtelių agresyviais plovikliais, pvz., orkaitės vidaus valymo priemonėmis, kalkių šalinimo priemonėmis, nes galite pakeisti spalvą.
9. Po kiekvienos operacijos išplaukite indų laikiklius ploviklio vandeniu ir minkštu šepetėliu be krekingo, tada išdžiovinkite.
10. Kai degiklio dangteliai ir puodų laikikliai naudojami kaip šlapi, dėl karščio gali atsirasti nuolatinių kalkių dėmių. Prieš naudodami įsitikinkite, kad jis išdžiūvo.
11. Uždėkite degiklio galvutes, dangtelius ir puodų laikiklius.
12. Puodų laikiklius dėkite ant kaitvietės per vidurį. Modeliuose su kaiščiais pritvirtinkite kaiščius ant degiklio plokštės prie puodo laikiklių kaiščių angų.

Surinkite degiklio dalis

1. Nuvalę degiklius, įdėkite dalis, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Uždėkite degiklio galvutę taip, kad ji praeitų pro degiklio uždegimo žvakę (4). Pasukite degiklio galvutę į dešinę ir į kairę, kad įsitikintumėte, jog ji yra degiklio kameroje.
3. Uždėkite degiklio dangtelį ant degiklio galvutės.



1 Kaitvietės dangtelis
2 Degiklio galvutė
3 Degiklio kamera
4 Uždegimo žvakė (modeliuose su uždegimu)

9.4 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami plokštes su valdikliu, nuvalykite plokštę ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite 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 nusausinkite 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.

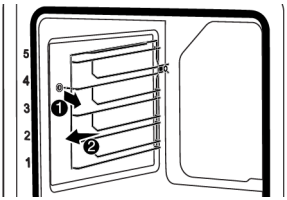
Orkaitės šoninių sienelių valymas

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 kietumo, 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:

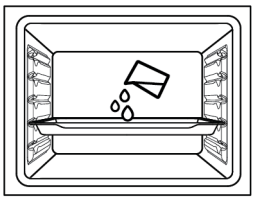
Pasirinkite veikimo funkciją, kurioje įjungtas apatinis šildytuvas, ir įjunkite orkaitę 100 °C temperatūroje 2–3 minutes. Tada išjunkite orkaitę ir įpurškite orkaitės bei grilio valiklio, rekomenduojamo jūsų gaminio prekės ženklo svetainėje, į vandens telkinį ant orkaitės grindų ir palikite 5 minutėms.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

9.6 Paprastas valymas garais

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

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Į dėklą įpilkite 500 ml vandens ir padėkite ant 2-osios orkaitės lentynos.

Venkite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį.



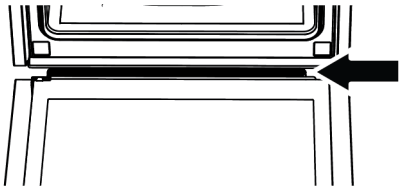
3. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 15 minutes.

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 nusausinkite 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 nusausinkite.

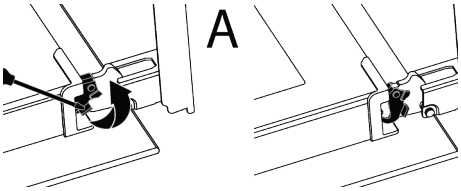


9.7 Orkaitės Durelių Valymas

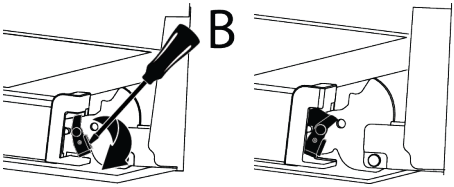
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose **"Orkaitės durelių nuėmimas"** and **"Vidinių durų stiklų nuėmimas"**. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine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

Orkaitės durelių išėmimas

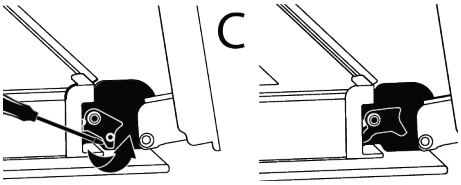
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.
3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vyrių tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau pateiktuose paveikslėliuose parodyta, kaip atidaryti kiekvieno tipo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



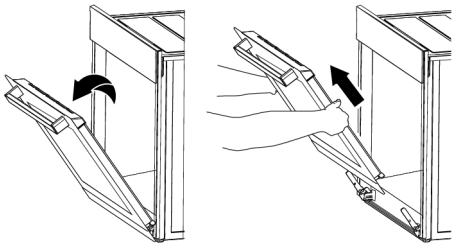
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



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



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



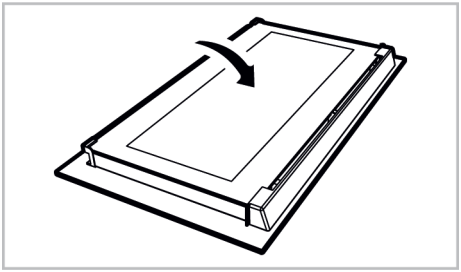
8. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

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

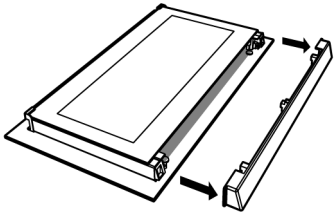
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

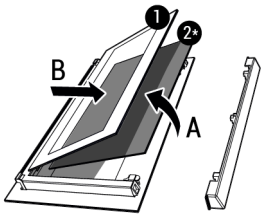
1. Atidarykite orkaitės dureles.



2. Nuimkite plastikinį komponentą, pritvirtintą prie viršutinės priekinių durelių dalies, patraukdami jį į save.



3. Kaip parodyta paveikslėlyje, švelniai pakelkite vidinį stiklą (1) link **"A"** tada nuimkite jį traukdami link **"B"**.



1 Vidinis stiklas

2* Vidinis stiklas (Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte)

4. Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą (2), pakartokite tą pačią procedūrą, kad jį nuimtumėte (2).
5. Pirmasis durelių pergrupavimo veiksmas yra vidinio stiklo (2) surinkimas. Padėkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą. (Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą). Vidinis stiklas (2) turi būti pritvirtintas prie plastikinės angos, esančios arčiausiai vidinio stiklo (1).
6. Surinkdami vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdintą stiklo pusę padėtumėte ant vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinius vidinio stiklo (1) kampus, kad jie atitiktų apatines plastikines angas.
7. Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite "spragtelėjimą".

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 nusausinkite sausa šluoste. Sugedus orkaitės lempai, galite pakeisti orkaitės lempą vadovaudamiesi tolesniais skyriais.

Orkaitės lemputės keitimas

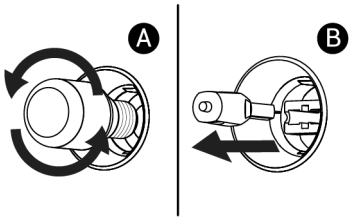
Bendra informacija

- 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. Lempos 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.

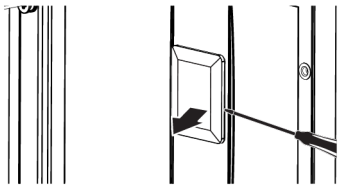
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



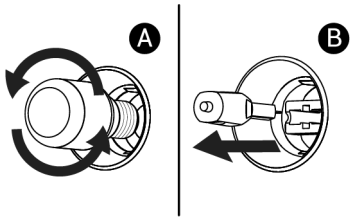
4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

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 vykdote šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekite 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.
- Modeliuose su laikmačiu laikas nenustatytas. >>> Nustatykite laiką.

- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Nėra uždegimo kibirkšties.

- Nėra srovės. >> > Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje.
- Laiko nustatymas neatliktas. >>> Nustatykite laiką.

Dujų nėra.

- Pagrindinis dujų vožtuvas uždarytas. >>> Atidarykite dujų vožtuvą.
- Dujų vamzdis sulenktas. >>> Tinkamai sumontuokite dujų vamzdį.

(Modeliams su laikmačiu) Laikmačio ekranas mirksi arba laikmačio simbolis paliekamas atidarytas.

- Anksčiau buvo dingęs maitinimas. >>> Nustatykite laiką / Išjunkite gaminio funkcijų rankenėles ir vėl perjunkite į norimą padėtį.